S
1859
-1-

b von Köpff.

Stadtbibliothek
Augsburg

Allgemeines Oeconomiſches LEXICON,

Darinnen nicht allein

Die Kunſt-Wörter und Erklärungen dererjenigen Sachen, welche theils in der Oeconomie überhaupt, theils inſonderheit in einer vollſtändigen Landwirtſchaft und Haushaltung von Acker-Feld-Holtz-Hopfen-Obſt-Wein- und Garten-Bau, Wieſewachs, Fiſcherey, Jägerey, Bierbrauerey, Brantweinbrennerey, Viehzucht, ja auch bey dieſen allen von der Stadt-Wirtſchaft insgemein zu wiſſen nöthig; ingleichen was hiernächſt vom Bauweſen bey Anlegung gantzer wirtſchaftlicher Gebäude, wie auch von Maſchinen, Inſtrumenten und Werkzeugen, oder ſonſt bey täglichen Verrichtungen im

Hauſe, Küche und Keller

vorzukommen pfleget,

Und was zum Policey-und Cammer-Weſen von der Oeconomie

gehöret, in möglichſter Kürtze beſchrieben, zu finden iſt;

Sondern auch

Die Natur, Eigenſchaften, Pflegung, Nutzung, Gebrauch und Misbrauch der Kräuter, Pflantzen und Bäume, Thiere, Metalle, Steine, Bau-Materialien und viele andere im gemeinen wirtſchaftlichen Leben aus andern Wiſſenſchaften vorkommende und zur Wirtſchaft, oder ſolche zu erlernen, nöthige Stücke abgehandelt, und an den meiſten Orten mit vielen nützlichen Realien, wie auch zum fernern Nachleſen nöthigen Schriften verſehen worden.

Nebſt einem Anhange eines

Land- und Hauswirtſchafts-Calenders,

Alles aufs ſorgfältigſte zuſammen getragen, und mit nützlichen durch die Erfahrung beſtätigten Anmerkungen; wie nicht weniger durch verſchiedene in XXII Tabellen entworfene Abriſſe nicht nur erläutert und erkläret, ſondern auch in dieſer

Vierten Edition

mit und in faſt drittehalb Tauſend Artickeln vermehret und verbeſſert, wie auch mit verſchiedenen neuen Figuren, und einer Vorrede von dem rechten Gebrauch dieſes Lexici verſehen von

D. George Heinrich Zincken,

Hertzogl. Braunſchw. wirklichem Hof-und Cammer-Rath, Prof. P. O. und Aſſeſſor der Juriſt. Facultät auf der Univerſität Helmſtädt, wie auch Curat. des Hertzogl. Collegii Carolini in Braunſchweig.

Mit allergnädigſten Privilegiis.

Leipzig, 1764.

in Johann Friedrich Gleditſchens Handlung.

Wir Franz von Gottes Gnaden Erwehlter Römiſcher Kayſer, zu allen Zeiten Mehrer des Reichs, in Germanien und zu Jeruſalem König, Hertzog zu Lothringen und Bar, Groß-Hertzog zu Toſcana, Fürſt zu Charleville, Marckgraf zu Nomeny, Graf zu Falckenſtein ꝛc. ꝛc. bekennen öffentlich mit dieſem Brief, und thun kund allermännlich, daß Uns Unſer und des Reichs lieber Getreuer, Johann Friedrich Gleditſch, Buchhändler zu Leipzig, unterthänigſt zu vernehmen gegeben, was maſſen er das allgemeine Oeconomiſche Lexicon, nebſt dem Anhange eines Land- und Wirtſchafts-Calenders, mit Figuren und einer Vorrede vom Hof-Rath, Georg Heinrich Zinck, zum Nutzen des gemeinen Weſens zu verlegen geſonnen ſeye, mit unterthänigſter Bitte, daß weilen er nicht unzeitig beförchtete, es dörfften gewinnſüchtige Leute ihme ſothanes Werck zu ſeinem nicht geringen Schaden nachdrucken, Wir ihme mit einem Privilegio impreſſorio auf zehen Jahre mildeſt zu begnadigen, geruheten. Wie Wir nun ietzt beſagte billige Bitte gnädiglich angeſehen; So haben Wir obgemeldtem Gleditſch die Gnade gethan und Freyheit gegeben; thun auch ſolches hiemit in Kraft dieſes Briefes alſo und dergeſtalt, daß er das Eingangs angezeigte allgemeine Oeconomiſche Lexicon in offenen Druck ausgehen, hin und wieder ausgeben, feil haben und verkauffen laſſen, auch ihme ſolches niemand ohne ſeinen Conſens und Wiſſen innerhalb Zehen Jahren von Dato dieſes Briefs anzurechnen, im H. Röm. Reich nachdrucken und verkauffen laſſen ſolle: Und gebieten darauf allen und ieden Unſern und des H. Röm. Reichs Unterthanen und Getreuen, inſonderheit aber allen Buchdruckern, Buchführern und Buchverkauffern, bey Vermeidung Vier Marck löthigen Goldes, die ein ieder, ſo oft er freventlich darwider thäte, Uns halb in Unſre Kayſerliche Cammer, und den andern halben Theil mehr gedachtem Gleditſch oder ſeinen Erben, unnachläßlich zu bezahlen verfallen ſeyn ſolle, hiemit ernſtlich befehlen und wollen, daß ihr, noch einiger aus euch ſelbſt, noch iemand von eurentwegen obangezogenes Lexicon innerhalb der obbeſtimmten zehen Jah-

 ren

ren in keinerley Format, weder unter dieſem noch einem andern Titel oder Einrichtung, noch Verminderung, auch wie das alles Nahmen haben oder erdacht werden könnte, noch mit oder ohne Figuren nachdrucket, weder anderwerts nachgedruckter ohne ſeiner Einwilligung diſtrahiret, feil habet, umtraget, oder verkauft, weder andern zu thun geſtattet, in keine Weiſe, alles bey Vermeidung Unſerer Kayſerlichen Ungnade, und Verlierung deſſelben euren Drucks, den vielgemeldter Gleditſch, oder ſeine Erben, oder deren Befehlshabere mit Hülf und Zuthun eines ieden Orts Obrigkeit, wo ſie dergleichen bey euer ieden finden werden, alſo gleich aus eigner Gewalt, ohne Verhinderung männiglichs zu ſich nehmen, und darmit nach ihrem Gefallen handeln und thun mögen. Jedoch ſoll er Gleditſch fünf Exemplarien, bey Verluſt dieſes Unſers Kayſerlichen Privilegii, zu Unſerm Kayſerlichen Reichs-Hof-Rath zu liefern und dieſes Privilegium voran drucken zu laſſen, ſchuldig und gehalten ſeyn. Mit Urkund dieſes Briefs, beſiegelt mit Unſerm Kayſerl. aufgedruckten Secret-Inſiegel, der gegeben iſt zu Wien den fünften Aprilis Anno Siebenzehn hundert Sechs und Viertzig, Unſers Reichs im Erſten.

Franz mpr.

(L. S.)

Vt. R. Graf von
Coloredo mpr.

Ad Mandatum Sacræ Cæſ. Majeſtatis proprium.

A. H. von Glandorff mpr.

Sr. Königl. Hoheit,

Dem

Durchlauchtigſten Fürſten und Herrn,

HERRN

Friedrich Chriſtian,

Königl. Printzen in Pohlen,

Chur-Printzen und Hertzoge zu Sachſen, Jülich, Cleve, Berg, auch Engern und Weſtphalen, Land-Grafen in Thüringen, Marckgrafen zu Meiſſen, auch Ober- und Nieder-Lauſitz, Burggrafen zu Magdeburg, gefürſteten Grafen zu Henneberg, Grafen zu der Marck, Ravensberg, Barby und Hanau, Herrn zum Ravenſtein ꝛc.

Meinem gnädigſten Fürſten und Herrn,

Durchlauchtigſter Chur-Printz,
Gnädigſter Fürſt und Herr,

Ew. Königl. Hoheit Preis-würdigſte Gnade macht mir die erfreuliche Hoffnung, Sie werden geruhen, Dero unterthänigſtem und gehorſamſten Knechte zu Gnaden zu halten, wenn er ſich nebſt vielen andern Sächſiſchen Landes-Kindern unterfängt, alle Gelegenheit zu ergreifen, um die allertiefſte Ver-

ehrung, als das Opfer ſolcher Hertzen zu bezeigen, die ihren allertheuerſten Chur-Printzen, die Luſt und Hoffnung des Volckes, in tiefſter Demuth lieben. Denn man freuet ſich ordentlicher Weiſe dergleichen Regungen an den Tag zu legen, die Hertz und Seele eingenommen haben. Und dieſe, ſonſt aber keine andere Urſache kan ich Ew. Königl. Hoheit angeben, da ich mir die Kühnheit nehme, gegenwärtiges Buch, daran zwar vor mir einige gearbeitet haben, welches aber nunmehro durch meine Arbeit, nach aller Möglichkeit, in beſſern Zuſtand verſetzet worden, in unterthänigſter Demuth zu Dero Füſſen zu legen, Ew. Königl. Hoheit Durchlauchtigſten Nahmen dafür zu ſetzen, und es Denenſelben allergehorſamſt zu wiedmen. Ich werde dannenhero auch dabey nichts von der Sache ſelbſt reden oder ſonſt einen Grund anführen, deſſen man ſich bey dergleichen Zuſchriften zu bedienen pfleget, wenn man ſein Unternehmen rechtfertigen will. Nur das einzige darf ich noch hinzu ſetzen: Ew. Königl. Hoheit ſind ein ſo

erleuch-

erleuchteſter Kenner und Richter, als gnådigſter Beförderer und Beſchützer alles deſſen, was die Muſen unſers Pleiſſen-Strandes in dem Reiche der Wiſſenſchaften zu derſelben Aufnehmen beginnen. Nun beſtehet aber mein geringer Theil dabey in der Bemůhung, das Aufnehmen der öconomiſchen, Policey- und Cameral-Wiſſenſchaften durch mündlichen und ſchriftlichen Unterricht zu ſuchen, und **Ew. Königl. Hoheit** haben ſchon die Gnade gehabt, über meinen Grundriß dieſer Wiſſenſchaften und über dieſes mein Bemůhen ein gnådigſtes Wohlgefallen zu bezeigen, da ich ſolchen in Unterthånigkeit zu überreichen das Glück genoß. Gleichwie aber alle Arbeit, die ich an dieſes Buch gewendet, und wovon es handelt, keinen andern Zweck hat, wie in der Vorrede gezeiget worden; alſo habe ich geglaubt, ſie könne auch keine mächtigere, gnådigere und beſſere Hånde zu ihrem Schutz, ihrer Beurtheilung und ihrer Beförderung, als bey **Ew. Königl. Hoheit** finden. **Durchlauchtigſter Chur-Printz, gnådigſter Fürſt und Herr! Dero** unterthånigſter Knecht bit-

tet unterthänigſt darum und unterſtehet ſich hierdurch als einen treueſten Knecht Dero Chur-Printzlichen Gnade in tiefſter Demuth zu empfehlen. Denn ich bin und erſterbe,

Durchlauchtigſter Chur-Printz,
Gnädigſter Fürſt und Herr,
Ew. Königl. Hoheit

Leipzig, den 16 Sept.
1744.

unterthänigſter treu-gehorſamſter Knecht,
D. George Heinrich Zincke.

Vorrede
Von dem Innhalt und rechten Gebrauch dieſes Lexici.

Hochgeehrteſter und geneigter Leſer.

§. 1.

Als ich mich nunmehro faſt vor 30 Jahren auf die Oeconomie, die Policey und das Cameral-Weſen zu legen anfing, fand ich in dieſer Bemühung zwey ſehr wichtige Schwierigkeiten. Die erſte war, daß ich ſahe, es ſey dabey nicht allein mit allgemeinen Grund-Sätzen und Regeln gethan, ſondern man müſſe auch eine ungemein groſſe Menge von beſondern und allerbeſonderſten Begriffen, Sätzen, Regeln und Vortheilen wiſſen und lernen, wenn man ſich in der Praxi finden wollte. Und dabey wurde ich zugleich gar bald gewahr, daß das Leben eines Menſchen nimmermehr zureiche, auch das nöthigſte nur durch eigene Erfahrung und Uebung in ſo vielen Haupt- und Neben-Geſchäfften der Wirtſchaft, die doch der Grund von einer gründlichen Erkenntniß in der Policey und im Cammer- oder Finantz-Weſen iſt, ſelbſt zu erkennen. Die andere Schwierigkeit beſtund darinne, daß ich zwar eine groſſe Menge von Haushaltungs-Büchern, wenig zuverläßige Sammlungen in Policey-Sachen, und auſſer des berühmten Herrn von Seckendorffs Fürſten-Staat, lauter Stückwerck, oder nur gantz allgemeine Anweiſungen im Cammer- und Finantz-Weſen, dagegen aber weder in dem einen noch in dem andern ein eintziges Buch fand, worinne man auſſer, was in der Lehre der allgemeinen Klugheit von denen vernünftigen Lehrern der Weisheit nur überhaupt geſchahe, die beſondern Sätze der Wirtſchaft in einen gelehrten und ordentlichen Zuſammenhang zu bringen ſich bemühet hätte. Wie viel aber dieſes letzte zu einer gründlichen Erkenntniß bey einem Gelehrten beytrage, das iſt, ohne mein Erinnern, aus der vernünftigen Art und Weiſe zu lehren und zu lernen bekannt. Es erhellet aber auch zugleich die Wichtigkeit dieſer Hinderniß, wenn man ſich ſonderlich einen Menſchen vorſtellet, der nicht allein damals keine Gelegenheit gehabt hatte, etwa ein Collegium über dieſe Dinge zu hören, (denn dergleichen war zu meiner Zeit auf hohen Schulen nicht gewöhnlich), ſondern auch noch keine zulängliche Geſchicklichkeit beſaß, ſich ſelbſt etwa ein Syſtema in dieſer Sache zu erfinden und zu machen. Mein gantzer Troſt beſtund alſo darinne, daß ich alles, was ich in meinen jüngern Jahren von der Land-Wirtſchaft, da ich auf dem Lande gebohren und erzogen war, überdem aber einen in der Wirtſchaft gewiß noch vielen als ein erfahrner Mann bekannten, werthen und ſeligen Vater gehabt, und was ich nachhero ſo wohl darinne als in der Stadt-Wirtſchaft, auf meinen Herumwallen und Reiſen geſehen, gehöret und angemerket hatte, in mir ſelbſt gleichſam wieder aufſuchte, ein Haufen Bücher las, die von ſchon gedachter Beſchaffenheit waren, und endlich in meinem darauf folgenden practiſchen Leben und Bedienungen durch fremde und eigene Erfahrung, und das dazu kommende Nachdenken

hinter

hinter alles zu kommen trachtete. Wie mühſelig aber dieſer Weg ſey, das wird ein ieder, der ihn wie ich gegangen, begreifen. Endlich aber fing man nach der preiswürdigen Anſtalt des groſſen Königs in Preuſſen Friedrich Wilhelms, meines ehemaligen allergnädigſten Königs und Herrns, an, dieſe Dinge auf hohen Schulen zu lehren. Und ob ich gleich nicht mehr in die Collegia gehen konnte, da ich damals ſchon in öffentlicher Bedienung lebte; ſo gab doch dieſes Gelegenheit, daß verſchiedene gelehrte, und zum Theil auch erfahrne Leute, ſich bemüheten, einen etwas ordentlichern Lehrbegriff von der Special-Wirtſchaft an das Licht zu ſtellen. Der Herr geheimde Rath Gaſſer zu Halle, und der Herr Profeſſor Dithmar zu Franckfurt waren darunter die erſten, welche, wiewohl ein ieder nach ſeinem Vermögen, dieſe Abſicht in ihren bekannten und beliebten Schriften zu haben ſchienen. Ich kann auch ſo wohl dieſen als andern darauf an das Licht getretenen Büchern dieſer Gattung und ihren gelehrten Verfaſſern meines theils keines weges den Ruhm verſagen, daß ich dadurch in vielen auf die Bahn eines ordentlichen Studirens in dieſer Sache geführet, und ihnen alſo, wiewohl mit Unterſchied, vieles zu danken habe. Nachdem aber nach der Hand immer mehr Nachdenken, Leſen, Arbeiten, Anmerken und Erfahren, in meinen Bedienungen, darein mich Gott führete, ja auch ſchon vormals das Lehren dazu kam, und ich endlich hier in Leipzig mit dem Unterricht in dieſer Sache auf der hohen Schule zu arbeiten anfing, ſo habe ich nach meinen wenigen Kräften, andern, die ſich dieſer Sache befleißigen wollen, ſelbſt mit einem zuſammenhangenden Lehrbegriff durch meinen bekannten Grund-Riß der Oeconomiſchen, Policey- und Cameral-Wiſſenſchaften, ſo hier in Leipzig bey dem Buchhändler Herrn Fuchſen verleget worden, zu dienen, ſonderlich aber dadurch in denen Collegiis bey meinen Zuhörern die andere unter oben gemeldeten Schwierigkeiten, die ich ſelbſt erfahren hatte, zu heben geſuchet. Was ich darinne, und wie weit ich was beſſeres in einem zuſammenhängenden Lehr-Gebäude geleiſtet habe, als meine Vorgänger, das laſſe ich andere beurtheilen. Die Urſachen aber, warum mir dieſe zu meinen Abſichten nicht Gnüge thaten, habe ich anderswo angeführet.

§. 2. Allein ohnerachtet nun durch dieſe Bemühungen obengemeldete andere Schwierigkeit einiger maſſen erleichtert wurde, und worden iſt, ja vielleicht durch noch beſſern Fleiß von mir und andern erleichtert werden möchte; ſo war doch auch die erſte von Eingangs erwehnten Hinderniſſen, ſo wohl mir als auch vielleicht andern noch im Wege, nemlich die meiſten Particularia und Singularia, die man nicht alle aus eigener Erfahrung haben kann, und doch in der Theorie und Praxi der Wirtſchaft ſo nöthig hat, zu lernen. Ueber dieſes alles aber vergißt man bey einer groſſen Menge auch das gelernete, und man muß alſo dem Gedächtniß zu Hülfe zu kommen trachten. Ich wußte zwar, daß zu dieſer Abſicht ein öconomiſches Real-Lexicon ganz unvergleichlich nütze. Die Proben der Gelehrten in andern Wiſſenſchaften waren damals ſchon bekannt. Es leugnet auch dieſen Nutzen derer Real-Lexicorum heut zu Tage kein Liebhaber ſcharfſinniger Erkenntniß der Wahrheit, ſonderlich in ſolchen practiſchen Wiſſenſchaften nicht. Denn man weiß zwar ihren Misbrauch,

doch

doch aber auch den rechten Gebrauch. Und der berühmte Cantzler zu Halle Herr Wolf, der gewiß unter die ſcharfſinnigen Gelehrten gehöret, hat ihren Nutzen und das Lob derer Gelehrten, die ſich damit beſchäfftigen, noch letztens in ſeiner Vorrede über das neue und ſchöne geographiſche Werk oder Lexicon des Herrn *Martiniere*, welches Herr Heinſius allhier heraus giebt, gezeiget. Allein damals hatten wir in der Wirtſchaft noch kein dergleichen Buch. In Franzöſiſcher Sprache war zwar ſchon An. 1712 in Fol. und 2 Tom. Monſ. *Noël Chomel* dictionaire œconomique heraus gekommen. Allein es war mehr ein phyſicaliſches als ein öconomiſches Lexicon, und überdem auf unſere deutſche Wirtſchaft nicht beſonders eingerichtet, die doch einem Deutſchen am nächſten anliegen ſoll. Endlich aber erſchien zu Chemnitz An. 1728 das ſo genannte compendiöſe und nutzbare Haushaltungs-Lexicon in med. Oct. welches ein Liebhaber der öconomiſchen Wiſſenſchaften aufgeſetzet, ſo faſt 3 Alphabet, wiewohl in etwas ſtärkerer Schrift als gegenwärtiges hielt. Ich und andere hatten Urſache uns über dieſes Hülfsmittel in deutſcher Sprache zu erfreuen. Es hatte auch wirklich zu einem kleinen Anfang ſeine Verdienſte. Allein man fand gar bald eine groſſe Unvollſtändigkeit daran. Und es iſt auch wohl nicht zu leugnen, wenn die kurze Vorrede der erſten Edition dieſes gegenwärtigen Buches dabey erinnert, daß viele und ganze Artickel ohne Veränderung aus dem Natur- und Kunſt- it. aus dem Frauenzimmer-Lexico genommen worden. Allein wenn es nur vollſtändiger wäre, ſo würde ich dieſes eben nicht ſo ſehr tadeln, wie es dort geſchehen. Denn man kann in ſolchen Dingen nicht alles aus eigener Meditation und Erfahrung ſchreiben. Es müſſen auch viel Collectanea aus andern Büchern darunter ſeyn. Ob man ihnen nun ein neues Kleidgen oder nicht durch andere Worte giebt, daran iſt nicht viel gelegen. Denn das reale bleibt doch einerley. Genug, daß man es doch alsdenn in einem ſolchen Buche zuſammen findet, wo es alle ſuchen; dahingegen eben dieſe ſolches in einem andern Lexico, welches davon eigentlich nicht handelt, vielleicht nicht ſuchen, oder ſuchen können und wollen, weil ſie nicht ſo viel Lexica zu kaufen geſonnen oder vermögend ſind, folglich alſo gerne ſehen, wenn ſie an einem einzigen in der Oeconomie einen zulänglichen Schatz von generalibus, ſpecialibus und ſingularibus haben, den ſie zu denen meiſten Theilen derſelben brauchen können. Ich will alſo dieſem Buche ſein Recht wiederfahren laſſen, und bekennen, daß ohnerachtet es ſehr unvollſtändig war, daſſelbe mir und andern dennoch gar angenehm geweſen. Es brach doch wenigſtens die Bahn. Ueber dieſes aber ſo nimmt man nunmehro in der Wirtſchaft in Deutſchland täglich zu. Allein wie können ſolche Bücher bey dieſer Bewandniß nach dem Unterſchied ihrer Geburts-Zeit nachhero zu allen Zeiten vollſtändig auch nur in einem gewiſſen Grade ſeyn? Die folgende Zeiten nicht allein, ſondern auch viele Augen und Ohren entdecken darinne mehr, als die vergangenen und gegenwärtigen Zeiten, oder ein paar Ohren und Augen eines eintzigen guten ehrlichen und gelehrten Mannes. Inzwiſchen dienete derſelbe doch mit ſeinen Anmerkungen ſo gut als er konnte, und gab über dem auch ſeinen Nachfolgern zum öftern erſt Gelegenheit die Mängel zu ſehen, Zuſätze zu ſuchen, und Verbeſſerungen zu machen, mithin was vollſtändigers zu liefern. Allein eben dieſe werden ſich, wenn

wenn ſie nicht Charletans abgeben wollen, beſcheiden, daß auch wiederum andere nach ihnen kommen möchten, und werden, die noch weiter geſehen und mehr gehöret, folglich entweder ihr Werk auch vermehren, und verbeſſern, oder vor ſich ſelbſt etwas beſſeres ſchreiben können.

§. 3. Ich halte demnach dafür, daß ſich hierbey öfters viel Eitelkeit mit einmiſchet, und da ich eben ietzt im gleichen Vorhaben ſtehe, indem ich auch ein Lexicon vermehret und verbeſſert heraus gebe; ſo möchte ich mich nicht gern, theils durch einen verächtlichen Tadel meiner Vorgänger, oder auch ſelbſt derer Urheber dieſes gegenwärtigen Lexici derſelben theilhaftig machen, theils aber ſo unbeſcheiden von meiner eigenen Arbeit denken, als ob nunmehr nichts zu verbeſſern daran übrig ſey, oder nach mir wircklich nichts verbeſſert, verändert, vermehret, oder keine menſchliche Fehler gezeiget werden könnten. Indeſſen ſo hat doch die Erfahrung allerdings gezeiget, daß an dem obengedachten Chemnitziſchen Lexico œconomico vieles fehle, ob es gleich dem Verfaſſer aus ietzt gedachtem Grunde nicht zum Nachtheil gereichet. Vielweniger aber iſt ſolches geſuchet worden, als der Herr Beſitzer der berühmten, und um die gelehrten Hülfs-Mittel, nemlich die Bücher, ſehr verdienten Gleditſchiſchen Handlung allhier Anno 1731 gar rühmlich veranlaſſete, und beſorgete, daß ein vollſtändiger allgemeines öconomiſches Lexicon in med. Octav ausgearbeitet wurde, und, iedoch nur als ein bequemes Hand-Buch, an das Licht treten konnte. Als dannenhero dieſes erfolgte, ſo haben andere, und ich dazumal und bisher, daſſelbe nicht nur mit groſſem Vergnügen und Nutzen, ja viel beſſer als jenes brauchen, und ſonderlich in der Nieder-Deutſchen Land-Wirtſchaft mit mehrerm Nutzen aufſchlagen können, als das auch nachhero herausgekommene Schweitzeriſche, ſondern es iſt ſolches auch eben dasjenige, welches mir nunmehro eine lange Zeit zum Muſter und gleichſam zum Behältniß verſchiedener Sammlungen, meiner eigener Anmerkungen, und anderer gedienet, welches ich gewünſchet, daß es auf meinen Grund-Riß, um es gleichſam als einen Commentarium darüber, weil derſelbe kurz iſt, zu brauchen, beſſer eingerichtet ſeyn möchte, und welches mir endlich im vorigen Jahre der Herr Verleger dieſes brauchbaren Buches unvermuthet zur Vermehrung und Verbeſſerung, da es bereits abgegangen war, iedoch dergeſtalt anzuvertrauen und zu übergeben beliebet hat, daß es dennoch nicht zum Hand-Buche unbequem, und alſo gar zu groß und koſtbar, weil es vor allerhand Hauswirte geſchrieben iſt, werden möchte. Und eben dadurch habe ich das Vergnügen, und die Ehre, geehrteſter Leſer, demſelben ein durch meine geringe, ob wohl mühſelige und fleißige Arbeit, gar ſehr vermehrtes, und hoffentlich verbeſſertes, ſonſt aber ſchon nach ſeiner Art, nach ſeinem Anfang, und nach damaligen Umſtänden ganz gutes, und unter denen hochdeutſchen öconomiſchen Lexicis dieſer Art ohnſtreitig ſchönes Hand-Lexicon in einer neuen Auflage zu liefern und vorzulegen. Dadurch aber glaube ich, daß ich auch etwas beytragen werde, um Eingangs erwehnte erſte Schwierigkeit zu heben. Damit man aber erkenne, daß ich dieſes nicht ohne Grund vorgebe, ſo nehme ich mir zugleich die Freyheit, von dem Innhalt und der gegenwärtigen Beſchaffenheit dieſes Buches einige Nachricht, daraus aber verſchiedenen Leſern

eine

eine kurtze Anleitung zu geben, wie daſſelbe recht und beqvem zu gebrauchen, weil ich gefunden habe, daß nicht alle Leſer dieſes letzte wiſſen, folglich alſo, bald zu viel, bald zu wenig nach ihrem Unterſchied von einem ſolchen Buche verlangen, oder doch im Gebrauch nicht recht verfahren.

§. 4. Ich würde mir aber zuvörderſt eine beſondere Freude machen, wenn ich Erlaubniß hätte, von denen hiſtoriſchen Umſtänden der erſten Arbeit bey dieſem Buche einige Nachricht zu geben. Allein da nicht einer, ſondern verſchiedene Perſonen von ſo verſchiedenem Stande, als ungleicher Stärcke dabey die Hand angeleget, allerſeits aber theils unbekannt ſind, theils unbekannt bleiben wollen, ſonderlich da einer von ihnen ſich vieler anderer, die ihm allein bekannt geweſen, auf dem Lande bey verſchiedenen Articeln bedienet hat, und nunmehro ſchon verſtorben iſt, der andere Haupt-Urheber aber, der gewiß dem Wercke viel Vollkommenheit gegeben hat, und noch lebet, ſeinen Nahmen auch zu verheelen belieben wollen; ſo muß ich dieſen Punct übergehen, ihnen aber dennoch auch als unbekannten, denjenigen Ruhm zueignen, der ihnen gebühret. Denn es iſt gewiß keine Mühe geſparet, inſonderheit den Acker- und Garten-Bau nebſt der Jagd ſehr treflich auszuführen. Ja in wirtſchafftlichen Bau-Sachen werden gewiß die Articel ihren Meiſter loben, ſo unbekannt er auch iſt. Wie ich denn in dieſen und in der Jagd wenig zu verbeſſern gefunden. Inzwiſchen ſo kann man doch aus dieſer Anmerkung zugleich die wahren Urſachen erkennen, warum auch verſchiedene Fehler eingeſchlichen, da nicht ein eintziger Kopff die gantze Sache wenigſtens über ſich genommen, und alles dirigiret hat, und da doch vieler ihre Arbeit zuſammen kommen, die in ihren Einſichten einander nicht gleich und vielleicht auch nicht einig geweſen. Wenn man dannenhero ein und andere eingeſchlichene Druckfehler, die auch niemals völlig mangeln, dazu nimmt, und wenn man bedenket, daß nach der Zeit die Wirtſchafts-Wiſſenſchafft ſo wohl in generalibus und ſpecialibus als in ſingularibus gar ſehr zugenommen, und alle Tage mehr ausgebeſſert werde, der wird ſich gar nicht wundern, wenn bey allem Fleiß und Verdienſt der erſten Verfaſſer in der erſten Edition 1) viele nöthige und nützliche gantze Articel, ſo wohl von denen allgemeinen als beſondern Begriffen gefehlet, die doch nach dem Zweck eines ſolchen Lexici ſchlechterdings nöthig waren, woferne es wenigſtens in einer oder der andern Abſicht ein allgemeines öconomiſches Lexicon mit Recht heiſſen ſollte, unerachtet es doch von denen der Stadt-Wirtſchafft eigenen Haupt-Geſchäfften, nemlich dem Kunſt-Handwerk- und Manufactur- item dem Commercien-Weſen nicht, ja nicht einmal beſonders von allen Landwirtſchafftlichen Haupt-Geſchäfften, nemlich denen Sied- Schmeltz- Bergwercken, wegen der Weitläufftigkeit handeln, ſondern dieſe nur insgemein berühren ſollte, und alſo in dieſer Abſicht, daß alle Wirtſchaffts-Geſchäffte vollſtändig abgehandelt, dieſen Titel nicht führen konnte. Er wird auch 2) denen ſämtlichen Verfaſſern nicht zur Laſt legen, wenn hingegen verſchiedene fremde, und von dem Zweck ſehr entfernete Articel mit eingeſchlichen, oder wenn 3) öffters zwar Articel genennet, und auf ein Synonymum gewieſen, dieſes aber wohl gar daſelbſt vergeſſen worden. 4) Wenn in manchen Articeln offenbar irrige Sätze und Begriffe, Erfahrungen

 und

und Anmerkungen, oder doch unvollſtändige und unzulängliche zu finden, und ungewiſſe vor gewiſſe Dinge angegeben, mithin von einigem Zweifel nichts gedacht worden, ja endlich 5) was man etwan ſchon damals entdecket gehabt, nicht aber hier gewußt hat, oder was erſt nach der Hand entdecket und bekannt worden, in denen angeführten Artickeln übergangen, und auch 6) von denen Hülfs-Mitteln in dem Studio oeconomico gar nichts, von der Policey zwar etwas, aber doch nicht viel berühret, ja nicht einmahl ein Winck auf das in dieſen gegründete Cammer- und Finantz-Weſen gegeben worden. Zu geſchweigen, daß zwar 7) die oeconomia harmonica dann und wann berühret iſt, gleichwol aber noch beſſer berühret werden können, ungeachtet dieſes Stück der öconomiſchen Wiſſenſchafft noch ſehr unausgearbeitet iſt. Allermaſſen die Veränderung in denen wirtſchafftlichen Geſchäfften bey gleichen Objecten und Zwecken, auch nur nach dem Unterſchied der Deutſchen Provintzien und verſchiedener Gegenden, gantz ungemein groß, aber auch ſehr unbekannt iſt. Endlich wird auch 8) daraus die Urſache erhellen, warum mancher undeutlicher Ausdruck, und einige Verwirrungen in der Schreib-Art bisweilen eingeſchlichen. Wie man aber aus eben dieſen Anmerckungen zugleich erkennen wird, worauf die Vermehrung und Verbeſſerung gerichtet werden müſſen, und warum ſie überhaupt nöthig geweſen: alſo kan ich denn auch zugleich verſichern, und der geneigte Leſer wird es im rechten Gebrauch finden, daß zwar aus dieſen Urſachen über die zwey tauſend Vermehrungen, Zuſätze, Veränderungen, und nach aller Möglichkeit ſichere Verbeſſerungen, und dergleichen zu dem Ende angebracht worden; Allein, man wird auch ſo gütig ſeyn und ſich aus eben dieſer Anmerckung noch folgendes erinnern laſſen.

§. 5. Nemlich ein Buch, das man nicht gantz und gar umſchmeltzen, und von neuem nach ſeinem eigenen Geſchmack alleine machen kann und darf, behält allezeit noch etwas von ſeinem alten und erſten Weſen, ſeiner erſten Anlage und dem vorigen Geſchmack, darunter aber nebſt vielem guten auch viel mangelhafftes an ſich. Ich würde dannenhero freylich verſchiedenes gleich anfänglich anders eingerichtet, und z. E. mit der gemeinen Erkänntniß in wirtſchafftlichen Dingen, darauf der bloſſe hiſtoriſirende Vortrag nur abgerichtet iſt, vielleicht eine philoſophiſche und ſcharffſinnigere verknüpfft haben. Unter ietzt gedachter Bedingung aber iſt es unmöglich alles zu verbeſſern geweſen. Und hier hat der geehrteſte Leſer den erſten Grund, warum er mich entſchuldigen wird, wenn er auch noch ietzo Fehler findet, oder wenn ihm vieles nicht gefallen und gründlich genug vorkommen möchte, geſetzt, er wolle dabey auch nicht daran gedencken, daß ich ein Menſch ſey, der ſo gut, als die erſten Verfaſſer, fehlen können und müſſen. Hiernächſt aber beliebe derſelbe ſich auch zu erinnern, daß die Vermehrung und Veränderung auch dadurch eingeſchräncket ſey, weil es kein groſſes, koſtbares, in Folio oder etlichen Folianten beſtehendes, ſondern ein mäßiges Handbuch, ſo nicht viel gröſſer, als es wie das erſte mal heraus kam, ſeyn und bleiben mußte. Endlich ſo dencke der geneigte Leſer, daß er zwar nach eben dieſer Anmerckung 1) von denen meiſten privat- ja auch wohl von publiqven wirtſchafftlichen Dingen die allgemeinen Grund-Sätze, Begriffe und Regeln, nicht weniger von denen Hülffs-

Mitteln

Mitteln, die zur allgemeinen Anleitung gehören, ingleichen von allen zur Wirtſchafft überhaupt nöthigen Grund-Lehren aus der Natur-Lehre und Geſchichte, wie auch andern Wiſſenſchafften allhier finden werde: Er kann auch 2) von allen Landwirtſchafftlichen Dingen, auſſer erſt gemeldeten, ſo wohl die generalia als ſpecialia, und ungemein viel ſingularia und particularia in dieſem Buche und zwar vornehmlich ſuchen; überdem aber enthält es 3) von Stadt-wirtſchafftlichen Sachen alles, was das Land mit denen Städten gemein hat, und viele Neben-Geſchäffte, auf eben dieſe Weiſe. Allein die übrigen Dinge wird er 4) nur insgemein, und ſo weit der Zuſammenhang, ſo wohl mit dem Acker-Garten-Wieſen-und Weide-Bau, dem Wald-und Forſt-Weſen, der Viehzucht, Jagd, it. mit den Landwirtſchafftlichen Bau-Brau-Werckzeugs-Sachen, Brenn-und Brechwercken, als Haupt-Geſchäfften der Land-Wirtſchafft, wie auch mit vielen Neben-Geſchäfften und häuslichen Verrichtungen ſolches erfordert, allhier berühret finden. In Anſehung dieſer Einrichtung aber glaube ich, ſey dieſem Buche der Titel eines allgemeinen Lexici oeconomici billig gegeben, unerachtet dabey die ungemeine Weitläufftigkeit derer übrigen ietztgedachten Special-Betrachtungen, z. E. von dem Kunſt-und Manufactur-Handwercks-Commercien-Sied-Berg-und Schmeltz-Weſen, da man die allzu groſſe Gröſſe vermeiden wollen, erforderte, ſich deshalb auf die vorher und nach der Hand nunmehro beſonders heraus gekommenen particulair Lexica in der Oeconomie, nemlich das Natur-Kunſt-und Bergwercks-das Handels-und Manufactur-und Handwercks-Lexicon zu beziehen, zumahl nicht alle Wirte gleich viel davon wiſſen müßten. Jedoch wer alle in dieſem Lexico nach dem Alphabet abgehandelten, und zerſtreuten vielen Stücke der gantzen Wirtſchafft ein wenig ordentlich überdencken und gleichſam ſehen will, wie ſolche in einen ſyſtematiſchen Zuſammenhang zu ſetzen, der beliebe nur das unter dem Artickel: Wirtſchafft, befindliche Schema der gantzen Wirtſchaffts-Lehre nachzuſehen, und die daſelbſt angeführten übrigen generalen Artickel dazu zu halten. Ich verhoffe, es ſoll ihm ſolches nicht nur, was er in dieſem Lexico zu ſuchen, zulänglich zeigen, ſondern auch dazu, wie er ſelbiges recht gebrauchen könne, dienlich ſeyn. Und eben dieſes rechne ich auch zugleich mit unter die beſondern Verbeſſerungen dieſes Buches. Denn eben dadurch wird daſſelbe geſchickt, daß es nicht nur zu einer verwirrten gemeinen und ſeichten Gedächtniß-Wiſſenſchafft, in der Wirtſchafft, wie die Real-Lexica ſonſt zu thun pflegen, (als in welcher Abſicht es doch auch vor einfältige Wirte dienet) ſondern auch zu einer ordentl. und zuſammenhängenden Wiſſenſchafft eines Gelehrten und Ungelehrten in dieſem vortrefflichen Studio gar nützlich gebraucht werden könne.

§. 6. Denn es ſind verſchiedene Perſonen, welche von dieſem Lexico einen nützlichen Gebrauch machen können. Anfänglich rechne ich hieher alle alte und erfahrne Wirte, und Policey-Verſtändige, die es alſo entweder mit ihrer eigenen, oder eines andern Wirtſchafft, ſo wohl einer Privat-Perſon, als derer Fürſten, oder aber mit der öffentlichen Landes-Wirtſchafft zu thun haben. Dieſe möchten nun dieſes Lexicon gar wohl zum bloſſen Aufſchlagen, zur Erinnerung und zum weitern Nachdenken, auch in dieſen ihnen bekannten Sachen brauchen können. Jedoch dieſer Gebrauch ſcheinet von keiner Wichtigkeit bey ſolchen Leuten zu ſeyn,

 die

die vielleicht glauben noch mehr zu wiſſen, ja wircklich wiſſen, als ihnen dieſes Buch ſagen möchte. Jch halte aber dennoch dafür, daß ihnen die Beſcheidenheit, die groſſe Weite der Oeconomie, die entſetzliche Menge vieler Particularitäten und das hinfällige Gedächtniß der Menſchen vielleicht Bewegungs-Gründe zeigen werden, auch dieſes Mittel mit Vergnügen und groſſer Beqvemlichkeit zu brauchen und dieſen wichtigen Nutzen eines öconomiſchen Real-Lexici, wie ich oben ſchon erwehnet habe, mitzunehmen. Hiernächſt finden ſich verſchiedene junge Anfänger von Wirten, oder gar von ſolchen, die ſich erſt auf die Oeconomie, iedoch nur practiſch legen wollen. Denenſelben würde ich rathen, nicht ſogleich zum Aufſchlagen unmittelbar zu ſchreiten, ehe ſie einiger maſſen die vielen Dinge, ſo die Wirtſchafft in ſich begreifft, auch nur auſſer der Ordnung und bloß hiſtoriſch überſehen haben: Und eben dieſe werden meines Erachtens wohl thun, wenn ſie erſt das gantze Lexicon vom Anfang bis zum Ende durchlauffen, und ſonderlich die Haupt-Artickel, bey denen man ſich ſonderlich aufgehalten hat, betrachten, vornehmlich aber auf diejenigen Achtung haben, die zu ihrer Wirthſchafft gehören, darauf ſie ſich beſonders legen. Denn ſie werden dadurch die Koſten und Mühe erſparen, zwantzig bis dreyßig andere allgemeine und beſondere wirtſchafftliche Schrifften zu kauffen und zu leſen, weil ſie hier alles nöthige und nützliche in einem Auszug, zugleich aber allerhand Anmerckungen zur klugen Wahl und zum Gebrauch vieler und verſchiedener Vortheile, die zu einerley Zweck vorgeſchlagen werden, finden. Und auf dieſe Weiſe können ſo wohl Gelehrte als Ungelehrte, wenn ſie die Wirtſchafft zu ſtudiren anfangen, verfahren. Allein ſo wohl denen erſten, als denen andern, wird hierauf gantz ungemein zu ſtatten kommen, wenn ſie ſich des unter dem Artickel: **Wirtſchafft**, befindlichen Abriſſes der gantzen Wirtſchafft bedienen. Denn ſie werden nicht allein die vielen geleſenen und zerſtreueten Artickel unter ihre mehr oder weniger generalen Jdeen und Claſſen derer Gedancken bringen, durch die darinne nach der Subordination derer Jdeen, und nach dem reellen Zuſammenhang der gantzen Wiſſenſchafft vorgeſtellte Zergliederung aber in Stand kommen, dieſelbe auch ordentlich und zuſammenhängend aus dieſem Buche zu lernen, wenn ſie nicht nur dadurch in dieſer Sache nachzudencken, und die vielen Materien zu überdencken lernen, ſondern auch bey dem langſamen Durchgehen dieſer Tabelle oder dieſes Schematis die Artickel in dieſer Ordnung aufſchlagen, und die Erklärungen, die weitern Eintheilungen, und Zergliederungen, die Regeln, Maximen und beſondern Vortheile aufgezeichnet finden, dadurch aber alles in dem gantzen Gebäude an ſeinen Ort bringen können. Ja durch dieſes Mittel wird man auch viele Dinge, die man ſonſt nicht ſo fort finden kann, weil man ſie nicht am rechten Ort ſuchet, oder weil ſie wircklich wegen vieler Urſachen hier und da, wo es ſich auſſer dem rechten Ort geſchicket hat, eingeſchaltet worden, hernach im Aufſchlagen viel leichter finden können, das Buch aber nicht ſo fort beſchuldigen, als ob nichts davon darinne ſey. Wiewohl hierbey noch dieſes zu erinnern, daß man ſonderlich den hoch-deutſchen Terminum im Aufſuchen treffen müſſe, ob man gleich auch andere Nenn-Wörter, ja ſo gar Nieder-Sächſiſche, ſo viel möglich, mitgenommen, die ſynonyma und homonyma aber ſehr vermehret, oder doch deutlicher gemacht hat.

Man

Man wird auch endlich vermittelſt eben dieſes Abriſſes nicht zu viel von dieſem Buche fordern, ſondern leichtlich beurtheilen können, was darein gehöret oder nicht, allermaſſen die Wirtſchafft gar zu ſehr um ſich greiffet, und nicht leicht eine Idee angegeben werden kann, die nicht auf einige Weiſe, wenigſtens mit der Wirtſchafft verknüpffet werden könnte. Allein eben dieſes verführet manche, daß ſie offt vieles in dergleichen Büchern ſuchen, ſo nicht darinne zu finden, alsdenn aber dieſelben deswegen tadeln. Und aus eben dieſem Grunde werden diejenigen zum öfftern glauben, es habe dieſes Lexicon dies oder das nicht, und ihm folglich zu wenig zutrauen, welche den ordentlichen Abriß ſeines Innhaltes nicht inne haben. Ja ich will allen angehenden Gelehrten zuvörderſt rathen, welche ſich zu etwan einer Abſicht in der öffentlichen Landes- oder Fürſtlichen Wirtſchafft anfänglich auf die Theorie legen, und dieſes Lexicon brauchen wollen, ſich vor allen Dingen dieſes kurtze Schema bekannt zu machen, und nach demſelben aus dem Lexico die Wirtſchafft durchzugehen. Denn ſolcher Geſtalt werden ſie auch auf eine gelehrte Art die erſte und zulängliche theoretiſche Anweiſung zur Wirtſchafft bekommen können, wenn ſie anders vermittelſt eines todten Vortrags etwas zu lernen fähig ſind. Maſſen ich mich gar ſehr bemühet habe, viele Dinge, die nur hiſtoriſch beſtimmet waren, nebſt denenjenigen, die bereits gelehrt vorgetragen ſind, aus richtigen Gründen auszuführen, und ſolcher Geſtalt auch zu einer gelehrten Erkänntniß das Buch geſchickt zu machen. Sonderlich aber iſt ſolches in denen Grund-Sätzen geſchehen. Nach dieſen aber können dergleichen Perſonen, wenn es ihnen beliebet, auch andere öconomiſche Schrifften leſen, und dazu halten. Als zu welchem Ende nicht nur unter dem Artickel; Haushaltungs-Buch, insgemein zur Erkänntniß der Schrifften kurtze Anleitung gegeben, ſondern auch bey dieſer nnd jener wichtigen Sache die beſondern Schrifften angeführet, und in dieſer Edition hinzu geſetzt worden. Wenn ſie ſich nun ſolchergeſtalt in der Theorie feſte geſetzet, und ſie begeben ſich hernach zur Praxi, fahren aber fort nach denen vorkommenden Dingen das Lexicon nun ferner aufzuſchlagen, die eigenen Anmerckungen dazu zu nehmen, und nachzudencken, ſo werden ſie, wenn es ihnen nicht gantz an Witz und Erfindungs-Krafft fehlet, und woferne ſie aufgeweckt, und zur Wirtſchafft Luſt haben, leicht auf viele neue Erfindungen und Vortheile kommen. Und ſolchergeſtalt wird man dieſes Lexicon dieſem allen nach nicht allein a) als ein Aufſchlage-Buch, oder b) als ein Hülfs-Mittel des Gedächtniſſes, und c) als ein Mittel zur hiſtoriſchen und ordentlichen Erkänntniß in der Wirtſchafft, ſondern auch d) als ein vollſtändiges Hand-Buch, dabey man etliche 100 Bücher, ja der mündlichen Lehre zur Noth entbehren kann, mithin alſo daſſelbe e) zur ordentlichen, gründlichen und ſcharfſinnigen Erkänntniß, folglich ſo wohl zum Lernen, als f) zur Erweiterung des Erlerneten, und g) zu neuen Erfindungen, ja h) zum Führer in der Praxi brauchen. Zu dem Zweck ſub lit. d) kan man ſonſt zwar Real-Lexica bekannter maſſen nicht brauchen. Allein vermittelſt dieſer Art des Gebrauchs, und vermittelſt dieſes offt erwehnten Abriſſes wird man leicht begreifen, daß nunmehro dieſes Lexicon etwas beſonders an ſich habe, dazu man, nachdem die öconomiſche Special-Wirtſchaffts-Wiſſenſchafft als eine ordentliche Diſciplin tractiret wird, viel eher als ſonſt gelangen können.

§. 7. Allein ich muß zum Beſten meiner Herren Auditorum, die ich auf der hieſigen hohen Schule über dieſe Wiſſenſchafft gehabt, noch habe, und noch zu bekommen die Ehre haben möchte, noch eines beſondern Nutzens gedencken, den dieſelbigen in Anſehung meines Grund-Riſſes, worüber ich ordentlich leſe, und zwar ſonderlich wegen des erſten Theils, darinne aber des erſten Buchs und aus dem andern wegen des 3, 4, 5, 6, 10, 11, aus dem dritten Buche aber wegen des 16, 17 und 18 Hauptſtücks haben können. Denn es iſt dieſer Grund-Riß zwar überhaupt kurtz und concis, weil ihn der Diſcours erläutert, gleichwohl aber zu einem Syſtemate zulänglich, und alles hin und wieder gnugſam zergliedert. Wollen ſie aber umſtändlichere Anmerckungen und gleichſam einen Commentarium über die angeführten Theile haben, ſo dürfen ſie nur, nächſt denen Leipziger Sammlungen, dieſes Lexicon dabey zu Hülfe nehmen, aufſchlagen, und nachleſen. Ja ſie können alle Artickel deſſelben durchlaufen, und auf einen beſondern Bogen die §§ darzu allegiren, zu deren Erklärung dieſelben gehören. Vielleicht laſſe ich auch auf einem beſondern Bogen dieſe Collation des Grund-Riſſes und des Lexici künfftig ſelbſt drucken. Und hierdurch werden ſie ſich meines Diſcourſes erinnern, ihr Collegium repetiren, und in dem gantzen Studio eben den Nutzen haben, welchen ich im vorigen § vorgeſtellet. Vormals zwar würde man verſchiedenes vergeblich darinne geſuchet, und es würden ſich noch mehr Schwierigkeiten bey dieſem Zwecke gefunden haben. Allein ich habe mir Mühe gegeben, ſolches anietzo inſonderheit auch auf dieſen Zweck, ſo viel ſichs thun läſſet, einzurichten. Ja offtgemeldetes Schema unter dem Art. Wirtſchafft, iſt auch nach meinem Grund-Riß in der Haupt-Sache völlig abgefaſſet.

§. 8. Endlich habe ich auch noch dieſes zu erinnern: Man übereile ſich nicht, ſo fort die angegebenen Verſuche und Erfahrungen deswegen als falſch zu verwerfen, weil eines andern Verſuch und ſeine Erfahrung nicht damit überein kommt. Denn man muß ſich in dieſer Sache vor der Verwirrung ſeines Urtheils mit denen ſinnlichen Empfindungen hüten, ſonderlich wenn man nicht nach gleichen Grund-Sätzen urtheilet, hiernächſt aber ſehr genau wiſſen, daß ſeine Verſuche und Erfahrung in eben denenſelben Umſtänden mit den im Lexico angegebenen geſchehen ſind, ehe man ſo fort von Irrthum und Fehlern reden will. Dieſen Erinnerungen und dieſen Gründen zu folge aber verhoffe ich durch dieſes alles dieſes Buch bey gegenwärtiger Auflage um ſo viel mehr in ſolchen Stand geſetzet zu haben, darinne es ein recht nöthiges, nützliches, leichtes und beqvemes Hülfs-Mittel, ſo wohl zur Wirtſchafft an ſich, derſelben Verbeſſerung und Flor, als auch zur Lehre und zum Unterricht in der Wiſſenſchafft von der Wirtſchafft ſeyn könnte, wenn ſich nur ſehr viel wahre und fleißige Liebhaber in dieſer unvergleichlichen Wiſſenſchafft, darauf die Glückſeligkeit dieſes Lebens, eines ieden Menſchens und gantzer Länder ankommt, finden möchten; und wenn ſich inſonderheit viele, die ſtudiren, darauf recht ernſtlich legen wollten, nicht aber noch immer die alte unvernünftige Verachtung und Vernachläßigung bey unerwachſener und erwachſener Jugend, ja ſo gar bey denen, die vor das Wohl derſelben ſorgen ſollten, herrſchete. Jedoch ich will anietzo dieſem Studio keine Lob-Rede halten. Die Menſchen ſind im Verſtande ohnedem meiſtentheils davon überzeuget, und ein ieder giebt es heut zu Tage überhaupt zu. Nur die alte Gewohnheit und die Nachläßigkeit, ja allerhand läppiſche Vorur-

theile halten die lebendige Wirkung und den Gebrauch der Mittel, die zu dieſem Studio dienen, auf. Eines der gemeinſten iſt auch dieſes, daß die meiſten jungen Leute dafür halten, es ſey um die Wirtſchafft eine gar leichte Sache, die ſich von ſelbſten gebe. Allein eben dieſe geben ihren elenden, verwirrten und unvollſtändigen Begriff, ja ſo gar dieſes zu erkennen, daß ſie auch nicht einmahl eine hiſtoriſche Nachricht davon haben.

§. 9. Und eben dieſes führet mich auf einen noch andern Fehler, der an dieſem Schuld iſt. Nemlich es wird in denen bey uns eingeführten niedern Schulen gar nicht getrachtet, denen jungen Leuten auch nur einen ſinnlichen und hiſtoriſchen Begriff von wirtſchafftlichen Dingen beyzubringen. Ich nehme wenig Schulen aus. Eigene oeconomiſche Schul-Anſtalten haben wir auch nicht, und es fehlet endlich auch an Leuten, die zum Unterricht darinne gebraucht werden könnten. Wohlan! allen dieſen wird dieſes Lexicon auch ins beſondere gute Dienſte thun, indem man ſolches ohne viele Mühe und ohne viel in der Wirtſchafft gethan zu haben, brauchen kann, denen jungen Leuten auf Schulen, ja dem jungen Frauenzimmer ſelbſt einen hiſtoriſchen Begriff von allen wirtſchafftlichen Dingen beyzubringen, und alſo zugleich denen Leuten zu zeigen, was vor eine weitläufftige und ſchwere Sache es ſey, auf verſchiedene Weiſe mit der Wirtſchafft zu thun zu haben, um darinnen Gott, ſeinem Nächſten, ſich ſelbſt, ganzen Ländern, Städten, Dörfern und Familien rechtſchaffen zu dienen. Denn ich bin verſichert, wer nur ein wenig hinein ſiehet, wird obgemeldete Einbildung, daß die Wirtſchafft ſo leichte ſey, fahren laſſen. Wer aber nur nach offt gedachtem kleinen Abriß, das Buch aufſchlagen und leſen will, der wird noch beſſer überzeuget werden, wie irrig ſeine Einbildung ſey. Und eben dieſes Aufſchlagen kann unter der Anführung eines in der Wirtſchafft ſonſt unwiſſenden Lehrers, oder einer ſolchen Lehrerinn von der Jugend mit vieler Ergötzung geſchehen, wenn man ſie die Articel nach einander laut her leſen läſſet, ſie zugleich im Leſen übet, durch die Abwechſelung ſo vieler angenehmen Dinge vergnüget, nachmals aber aus dem geleſenen allerhand Fragen und Diſcourſe anſtellet, ja wohl gar die Sache ſelbſt ſinnlich im Hauſe, auf dem Felde, im Walde ꝛc. zeiget. Sollten nicht auf dieſe Weiſe der Jugend auf eine angenehme und leichte Art die erſten Begriffe von der Wirtſchafft beygebracht, ihre Wichtigkeit erkennet, und ſie endlich zubereitet und gereitzet werden, mit der Zeit nach ihren Abſichten eine gründliche und ſcharffſinnige Erkänntniß, welche ſonderlich zu Wirtſchaffts-Policey-Cammer- und Finanz-Aemtern nöthig iſt, auf hohen Schulen zu lernen?

§. 10. Endlich ſo iſt dieſes Buch inſonderheit auch vor ſolche Leute ſehr dienlich, welche zwar Wirte heiſſen und ſeyn wollen, und doch in der dickſten Unwiſſenheit, Ungeſchicklichkeit und Finſterniß, ja bey dem allen auch, was ſie noch wiſſen, in allerhand abergläubiſchen Meynungen bey der Wirtſchafft ſtecken. Solche Leute ſind nun öffters eben auf die Weiſe, wie im vorigen §. berühret, entweder durch ihre Schuld oder durch andere, welche Meiſter ihres Vornehmens geweſen, verſäumet, und haben doch öffters das groſſe Unglück, entweder vor ſich ſelbſt Wirtſchafften zu führen, oder doch führen zu laſſen, oder vor andere zu führen. Ich will nicht wiederholen, wie ſich dieſe durch dieſes Lexicon noch helfen

ſen können, wenn ſie nur wollen. Die Art und Weiſe iſt ſchon vor eines ieden Fähigkeit im vorigen angezeiget, und dabey haben ſie die Beqvemlichkeit, daß ſie nicht viel Bücher kaufen und leſen dürfen. Ja eben dieſes hat man durch dieſes Buch und ſeine mäßige Gröſſe in Anſehung der Unbemittelten zum Endzweck gehabt. Denn dieſe können vor ein geringes Geld an einem eintzigen Buche ſo viel als an 200 Büchern haben. Und weil man weiß, daß es ſonderlich auch geringe Land-Leute kaufen und ſuchen, dieſe aber am meiſten mit vielen ſündlichen läppiſchen Aberglauben in der Wirtſchafft eingenommen ſind, und davon regieret werden, ja von der Policey die unrichtigſten Begriffe haben; ſo hat man ſich inſonderheit auch bemühet, nicht nur dieſe immer zu berühren, ja ſo gar die unentbehrlichſten Nachrichten vor einen Landwirt von rechtlichen Dingen, ſondern auch den wirtſchafftlichen Aberglauben ſeiner Falſchheit, Sündlichkeit und Thorheit nach bey aller Gelegenheit aufzudecken. Wie ich denn hoffe, daß inſonderheit verſtändigen und chriſtlichen Wirten in dieſem Stück viele Realia gefallen werden, die ich nebſt vielen andern, dahin inſonderheit auch die vollſtändige Nachricht von Haus-Mitteln vor Menſchen und Vieh gehöret, eingeſtreuet habe. Ich will endlich nicht gedenken, wie nützlich ein ſolches completes Buch auf der Reiſe in Anſehung der Wirtſchafft, um die Erkänntniß zu erweitern, oder ſich ſelbſt bey allerhand Fällen zu helfen, ſtatt einer Reiſe-Bibliotheck ſeyn könne. Denn alles dieſes wird man viel beſſer verſtehen, wenn man offtgemeldetes Schema durchzugehen beliebet. Die vorgenommene Kürtze einer Vorrede erlaubet mir nicht ein mehreres anzuführen. Ich empfehle vielmehr den hochgeehrteſten und geneigten Leſer zum Beſchluß der göttlichen Gnaden-Obhut, bitte meine Fehler zu überſehen, und mir gewogen zu verbleiben.

Geſchrieben
zu Leipzig den 27 Julii
1744.

D. George Heinrich Zincke.

A, Ah! iſt ein Wort und Stimme der Kärner und Fuhrleute, ſonderlich in Thüringen, womit ſie die Pferde aufmuntern, ihre Kräffte anzuſtrecken, indem ſie ſelbige zum Gehorſam gegen dieſes und andere Worte, z. E. Oh! Hotto! Schwude! gewöhnet haben, da ſich denn dieſes vor andern Thieren unſers zahmen Haus-Viehes gelehrige Thier ohne Zaum und Peitſche darnach zu richten pfleget.

Aal, iſt ein bekannter Fiſch, von glattem, langen und geſchlancken Leib, welcher einer Schlangen nicht ungleich ſiehet, und mehrentheils in ſüſſen Waſſern, Flüſſen und Seen ſeinen Aufenthalt, auch vor allen andern Fluß-Fiſchen dieſes beſonderes hat, daß er keine gewiſſe und ordentliche Laichzeit hält, noch ſeine Brut aus dem Rogen zeuget, (denn es giebet weder Milchner noch Rogner unter ihnen) ſondern ſeine Jungen gleich lebendig von ſich läſſet, welche anfangs ſo klein und ſchlanck ſind, daß ſie denen dünneſten Stroh-Halmen gleichen. Es würde alſo dieſer Fiſch unter diejenigen gehören, welche ihre Jungen ſchon im Mutterleibe ausbrüten, folglich keine Eyer legen. Alleine Scheuchzer eignet dem Aal dieſes letzte ebenfalls in Phyſica ſpeciali p. 409 zu. Und der Herr von Gochhauſen behauptet nebſt andern, daß er allerdings ſeine Strich- und Laich-Zeit im October habe, zu welcher Zeit er aus der Tiefen hervor gehet, und daher deſto leichter gefangen wird. Ja man findet auch in denen Aalen um dieſe Zeit ihren Rogen in Geſtalt des ſehr kleinen Rogens der Forellen. Er laichet alſo ebenfalls ſeinen Saamen in ſehr kleinen Eyerlein aus, welcher alsdenn von der Sonne ausgebrütet wird. Von Milchnern oder dem männlichen Geſchlecht hat man zwar noch nichts entdecket, noch auch wie die Eyerigen fruchtbar gemachet werden. Daher einige, nachdem ſie die Aehnlichkeit des Aals mit denen Waſſer-Schlangen geſehen, geglaubet, daß der Aal als ein weiblicher Fiſch ſich mit dieſen begehe, oder durch die Verſchluckung des Saamens der Waſſer-Schlange, wie man bey denen Carpen in Anſehung des Milchners gewahr wird, der Rogen fruchtbar gemachet werde. Andere, die gewahr werden, daß der Aal ein Raub-Fiſch und alſo andre kleine Fiſche und Krebſe freſſe, glauben, daß dieſe Fruchtbarmachung durch dieſer ihren mitverſchlungenen Saamen geſchehe, oder daß der Schlamm und Moder ſolches in ihrem Leibe thue. Allein man hat nicht nöthig darauf zu fallen, indem die Sonne und der Schlamm die Eyergen, wie bey andern inſectis geſchieht, foecundiret. Dem ſey aber wie ihm wolle, ſo iſt doch das erſte gewiß, daß er aus Eyergen wie andere Thiere, ſonderlich aber in ſchlammigten Oertern, wie Plinius ſchon angemerket hat, nicht aber aus Schlamm und verfaulter Aals-Haut, oder aus verfaultem Pferde-Fleiſch, it. aus auf einander gelegten, in einen Teich gebrachten und verfaulten Raſen-Stücken fortgepflantzet werde. Denn dieſes alles entſpringt aus dem alten Vorurtheile dererjenigen, welche aus Mangel der Natur-Kunde generationes æquivocas, darunter die Fortpflantzung einiger Thiere aus der Fäulniß gehöret, erdichtet; oder ſie haben ſich das Anſehen Ariſtotelis verblenden laſſen, der dieſes geglaubet und aus dem es der fabelhaffte Porta heraus geſchrieben. Zu unſern Zeiten aber iſt ſolches von denen Naturkündigern ſattſam widerleget. Der ſonſt gelehrte Kircherus hat ſich ſolches ebenfalls eingebildet, und wie Lonicerus geglaubet, daß ſie ihre Haut an Steinen abſtreiffeln, was aber daran kleben bleibe, lebendig werde. Sonſt haben auch der Graf Marſigly und Antonio Valiſnieri mit einander über den Urſprung der Aale, ob ſie wircklich Junge oder nur Eyer zur Welt brächten, in Italien geſtritten. Dieſer Fiſch hat ſehr kleine, aber viele und ſpitzige Zähne, und ſeine Floß-Federn gleich bey den Ohren: Davon mit mehrern das Natur-Lexic. nachzuleſen. Als etwas ſonderbares wird von einem Brunnen, der 2 Meilen weit von der Stadt Malta entfernet, geſchrieben, daß er eine unglaubliche Menge Aale hervor bringe, die aber dermaſſen ſchneidende Zähne haben, daß ſie mit gewöhnlichen Netzen und Garnen nicht wohl zu fangen. Seine Nahrung beſtehet in Schlamm und Moder; doch gehen ſie auch gern den Krebſen nach. Denn wenn dieſe ſich mauſern und die junge Haut haben, liegen ſie ebenfalls meiſt unten im Schlamm und Moder, daraus ſie die Aale ſchön vorzulangen und zu verzehren wiſſen, daher es auch geſchiehet, daß, wo viele Aale zu fangen ſeyn, es an ſolchem Orte deſtoweniger Krebſe giebt; nichts minder ſtellen ſie den kleinen Fiſchen, ſo noch in ihren Saamen ſind, gewaltig nach und rauben ſie. Auch lieben ſie die junge Saat, und inſonderheit wenn der Haber und die Erbſen aufgegangen, da hebt der Aal im Waſſer den Kopff empor und reucht, wie die Fiſcher reden, wo die Saat auf dem Felde ſtehet, nach welcher er ſodenn heraus gehet und ſeine Nahrung darinnen ſuchet, aber auch offt mit dem Leben davor zahlen muß. Und obwohl der ſüſſe Geſchmack ſeines Fleiſches dem Gaumen ſehr annehmlich iſt, ſo wird er doch ſeiner Fettigkeit halber, vor keine geſunde Speiſe, inſonderheit aber deſſen Kopff und Schwantz, auch das weiſſe Rück-Grads-Aederlein vor höchſt unverdaulich gehalten. Jngleichen ſoll deſſen Blut den Augen höchſt ſchädlich ſeyn, ſo gar, daß ein Menſch, wenn ihm etwas davon in die Augen kommt, wo nicht gar, doch auf etliche Wochen blind werden kan, daher derjenige, ſo ihn aufſchneidet, ſich deshalb wohl vorzuſehen hat. Hergegen wird das Fett vom Aal als eine gute Artzney vor das Gehör geprieſen, welches auſſer dem, wo dieſe Fiſche in Menge gefangen, und daher eingeſaltzen und geräuchert werden, nachdem es aus dem Eingeweide geſotten, zum Brennen der Lampen und die Wagen damit zu ſchmieren verbraucht wird. Nicht weniger dienet die abgezogene und gedörrte Haut, wenn ſie in Koſend aufgekocht und erweichet worden, denen verſtauchten Gliedern, immaſſen ſie darum ſo

Oeconom. Lexic.

warm, als es nur erleidlich, gewickelt wird. Er hat ſonſt ein ſo hartes und zähes Leben, daß er auch auſſer ſeinem ordentlichen Waſſer auf etliche Tage und Wochen ſich erhält, zumahl wenn der Wind von Norden oder von Mitternacht gehet. Man muß ihm aber doch darbey zu Hülffe kommen, und in das Gefäß, darinnen er befindlich, etwas Erde thun, auch über das Waſſer breitblätterichtes Gras oder Schilff ſtreuen. Gleichwie aber alle Fiſche das Saltz nicht wohl vertragen können, ſo ſtirbt doch der Aal, der ſonſt das allerzäheſte Leben hat, am allererſten davon. Ja man kan die Aale weit und breit lebendig herum führen, und wenn ſie auch in Stücken zerſchnitten werden, ſo ſpüret man doch noch ein Leben und Bewegung in denen zerſtückten Theilen. Ob nun wohl die Aale gemeiniglich unter die Piſces læves, das iſt, unter die glatten Fiſche, ſo mit keinen Schuppen bedecket ſind, gezählet werden, ſo hat man doch mit Hülffe der Vergröſſerungs-Gläſer gefunden, daß dieſelben eben ſo wohl eine ſchuppichte Haut haben, als andere Fiſche, welches man aber mit bloſſen Augen nicht ſo genau ſehen kan. Sie ſind im Sommer, ſonderlich aber, wenn es geſchwülig iſt, oder Donner-Wetter ſeyn, da ſie ſich zuſammen ringeln, und gleich als todt mit dem Waſſer davon treiben, gar leicht und in groſſer Menge zu bekommen: Nur iſt dabey zu beobachten, daß man ihnen nicht im neuen Monden aufpaſſe: Denn um dieſe Zeit pflegt kein Aal zu gehen, und wenn es auch noch ſo ſehr donnerte. So werden ſie auch, wann ſie lauffen, (dieſes heiſſet bey denen piſcibus oviparis, oder denen mit Rogen verſehenen Fiſchen Laichen oder Streichen) ſehr ſtarck, nemlich im October, in denen Reuſſen und Wehrkörben gefangen. Wer ihrer viele in denen Reuſſen fangen will, thue etwas Queckſilber mit einem oder etlichen kleinen Stücklein von faulem und bey der Nacht ſcheinendem Holtze in ein kleines Glas, vermache daſſelbe feſte mit Wachs und Hartz, und hänge es mitten in die Reuſſen: Nehme hernach alt Schmeer und wilde Müntze, röſte beydes mit einander in einer Pfanne, binde es in ein dünnes Tüchlein, und thue es in eben ſolche Reuſſen, welche nachgehends, wo viel Moos iſt, geleget, und alſo über Nacht darinnen gelaſſen werden. Wer der ordentlichen und gemeinen Angeln, oder auch der Nacht- oder Leg-Angeln ſich beym Aalfang bedienen will, darff nur kleine Weiß- oder andere Fiſchlein, oder aber Regen-Würmer an die Angeln ſtecken; und bey der erſten Art, nemlich bey den ordentlichen Angeln, um die Angel-Schnure ein Büſchlein Binſen, welche im Waſſer wachſen, binden, da dann dieſelben unter dem Waſſer einen Schatten, als wie Moos oder Geſträuch geben, welches die Aale ſehr lieben, hinzuſchwimmen, und bey Wegfiſchung des Geäſes ſich fangen und behangen bleiben. Die Aale werden auch ferner mit Aalgabeln, oder Triſtacheln und Erchen gefangen, wovon behöriger Orten ein mehrers. Der Nutzen und Gebrauch dieſes Fiſches beſtehet hauptſächlich darinnen, daß er zur Speiſe aufbehalten und zugerichtet wird, wie er denn entweder friſch gebraucht, oder eingeſaltzen, marinirt und geräuchert gar wohl geſchmackt zu verſpeiſen iſt. Er hält ſich nicht gut in Fiſchhältern und ſchickt ſich nicht zu zahmen Fiſchen, er will flieſſendes und reines Waſſer haben. In der Oder von Schwed bis Stettin wird er häufig gefangen und vom April bis Jun. iſt er am beſten. Man treibt ſonderlich mit den eingeſaltzenen oder marinirten und geräucherten Aalen groſſen Handel in einigen See-Städten, wo ſie in Menge zu finden, und ſoll die Stadt Aalburg in Jütland daher ihre Benennung bekommen haben. Es läſſet ſich demnach der Aal backen, braten, kochen, mariniren, räuchern und ſieden, welches allhier noch nebſt der übrigen Zurichtung beſchrieben werden ſoll, wenn als zu einer Vorbereitung erinnert worden, daß der Aal von einigen bald mit der Haut, die ſie vor das delicateſte halten, bald ohne dieſelbe gegeſſen und zugerichtet wird. Wer nun dieſe nicht abziehen will, reibt den Fiſch nur mit heiſſer Aſche oder Saltz, und brühet ihn mit heiſſem Waſſer, darinnen er hernach wieder abgewaſchen und darauf rein gemachet, das iſt, der Bauch aufgeſchnitten, das Eingeweide herausgenommen, in rein Waſſer gelegt und ausgewaſchen, der Kopff und Schwantz aber weggeſchmiſſen wird. Ziehet man ihm aber die Haut ab, wird er mit einem ſtarcken eiſernen Nagel durch den Kopff feſt genagelt, alsdenn thut man rings um den Hals einen Schnitt durch die Haut, nimmt Saltz in die Hände und ſtreiffet dieſelbe, welche alsdenn gar leicht abgehet, herunter.

Einen Aal backen in einer Pfannen: Es wird ſolcher, wenn er zuförderſt zurecht gemacht, wie andere Fiſche, die man zu backen pfleget, in Grieß oder Mehl etliche mahl umgewandt, und deſſen Stücken in einer Pfanne in der Butter geprägelt, ſo lange bis ſie gnug ausgebacken und ſchön Gold-gelb ſeyn; Oder man läſſet ihn in eine Paſtete eingeſchlagen, mit derſelben in dem Back-Ofen backen, welches alſo geſchiehet: Schneidet ihn in Stücke, legt ihn in Keſſel, gieſſet ſiedend Waſſer drauf, und brühet ihn wieder wie die Schleyen oder Neun-Augen. Nehmet ihn ſodenn heraus, legt ihn auf einen Teller, daß er trockne. Wenn nun inzwiſchen auf einem andern Teller klein geſchnittene Citronen-Schalen, etwas Muſcaten-Blüthen, Ingwer und weiſſer Pfeffer nebſt ein paar gehackten Sardellen ordentlich unter einander gemenget, und eine Paſtete von mürbem Teige zubereitet iſt, legt man unten auf das Blat etliche Lorbeer-Blätter, einige Stücke Butter, etwas von nurerwehntem Gewürtz und endlich den Aal ſelbſt, über welchen die übrigen Gewürtze und abermahlen Schmaltz oder Butter gethan, und die Paſtete bedecket in den Back-Ofen geſetzet wird. So bald ſie beginnet braun zu werden, nimmt man ein ſpitzig Holtz oder einen kleinen Bratſpieß, ſticht oben ein Loch hinein, welches gelüfftet heißt, und machet die Sauce zurechte. Es wird nemlich ein Stückgen Aal in Butter geröſtet, hernach im Mörſer mit ein wenig Semmel, friſcher

Butter und etwas gelinder Gewürtze geſtoſſen. Diß alles thut man in ein Töpffgen, geußt Wein und Brühe darzu, drückt Citronen-Safft herein und läſſets ein wenig kochen. Ferner nimmt man Eyer-Dotter, zerquirlet ſie mit etlichen Tropffen Eßig in einem andern Töpffgen, (NB. der Eßig wird darum darzu gethan, damit es nicht zuſammen rinne) legt noch ein Stückgen Butter darzu, und geußt die Brühe, ſo im andern Töpffgen bereitet iſt und ſiedet, in die Eyer, quirlet ſie gantz klar, damit es ein wenig dicke werde. Letztlich wird die Paſtete aus dem Ofen genommen, aufgeſchnitten, die Brühe hinein gegoſſen, fein umgerüttelt, auch Safft von einer Citrone hinein gedrücket. Man muß ſie mit Zucker beſtreuen, oder man kan ſie mit Lorbeer-Blättern und Blumen-Werck garniren. Oder: Nachdem der Aal gewöhnlich zurecht gemacht, vorbereitet und ein wenig mit Saltz eingeſprenget werden, läſſet man ihn auf dem Roſt über Kohlen ein wenig anlauffen, ſtreuet auf das Paſteten-Blat, ſo mit Schmaltz überleget, ein wenig braun-geröſtete Semmel mit kleingeſchnittenen Citronen-Schalen, Muſcaten-Blumen, Ingwer, ein wenig Nelcken, Lorbeer-Blätter und etwas dürren Roßmarin, legt über dieſes alles den Aal und beſtreuet ihn wieder mit dem übrigen Gewürtz, thut auch noch einige Stücken Schmaltz darüber, macht einen Deckel über die Paſtete, ſetzet ſie in Ofen und bäckt ſie fein Gold-gelb ab. Die Brühe darzu iſt folgende: Brennet etwas Mehl in brauner Butter, gieſſet auf dieſes Wein, Eßig, Brühe, oder an deren ſtat Peterſilien-Waſſer, thut noch hinzu Citronen-Scheiben und Capern, laſſet alles mit einander kochen, füllet alsdenn die Brühe, welche, wenn ihr wollet, auch mit etwas Zucker ſüſſe gemacht werden kan, in die Paſtete und rüttelt alles fein gemach herum.

Einen Aal zu braten, geſchiehet entweder am Spieß und auf dem Roſt oder nach Holländiſcher Manier in der Pfanne. Am Spieß zu braten, ſtecket man die Stücken, nachdem ſie vorhero gehörig zubereitet, mit Pfeffer und Saltz wohl überſtreuet, in Eßig auf eine Stunde lang alſo gleichſam mürbe gebeitzet, an einen Spieß, und umwindet oder beſtecket ſelbige mit Salben-Blättern; zuweilen pflegt man dieſe Stücken mit Speck zu ſpicken, wie die Haſen oder ander Wildpret, ingleichen bedienen ſich einige ſtat des Specks der Citronen-Schalen, welche ſie als Speck ſchneiden, und ſolche vorhero in Waſſer, daß das bittere heraus komme, wohl abſieden laſſen. Währender Zeit, als er bey einem nicht gar zu geschwinden Feuer gebraten wird, ſoll man ihn fleißig mit geſchmoltzener heiſſer Butter begieſſen, darein einigen Wein, Saltz, etwas Pfeffer, Eßig und Muſcaten-Blumen mit weniger kleingehackter Salbey vermiſchen. Dergleichen Sauce iſt auch dienlich darüber anzurichten; Die Garniture aber darzu ſind halbe Citronen. Auſſer dieſer kan man auch folgende Sardellen-Sauce gebrauchen: Brennet ein wenig Mehl in heiſſer Butter braun, gieſſet darein ein wenig Wein, Fleiſch-Brüh oder an derer ſtat in der Faſten Peterſilien-Waſſer, thut darein Citronen-Schalen, Muſcaten-Blumen, etwas Ingwer, etliche gantze Zwiebeln mit Nelken beſteckt, welche aber bey dem Anrichten davon genommen werden, in dieſe Brühe rühret 3 bis 4 etliche Stunden gewäſſerte und nachdem klein geſchnittene Sardellen, und laſſet es gemächlich kochen. Dieſe Brühe wird in die Schüſſel angerichtet, und der Aal als eine Garniture daherum geleget. In der Pfanne zu braten, dergleichen die Holländer einen Pfannen-Aal nennen, werden die zurecht gemachte und mit Saltz wohl eingeriebene Stückgen, ſo etwa eines Fingers lang, dichte an einander geſetzet, daß ſie die Pfanne oder Caſſerol ausfüllen, nach dieſem gieſſen ſie ein paar Löffel Wein oder Waſſer daran, ſtreuen grüne kleingehackte Salbey darüber, ſetzen ſolche auf Kohl-Feuer, decken die Pfanne oder Caſſerol oben zu, und wenn die Aalſtücken bald halb gahr ſeyn, machen ſie auf den Deckel auch Kohl Feuer, daß der Aal überall braun werde. Bey dem Anrichten wird er mit ſeinem eigenen Fett begoſſen, und die Garniture ſind halbe Citronen.

Einen Aal zu kochen: Das iſt ein Gerichte vor gemeine Leute an den Orten, wo dieſe Fiſche in Menge anzutreffen. Sie nehmen aber die kleinen Aale, reiben ſie mit heiſſer Aſche, und reinigen ſolche, ſchneiden ſie nach dieſem in kleine Stücklein, und kochen ſie aus Saltz und Waſſer mit etwas Eßig, und ein paar Hände voll Haber-Grütze darzu gethan, laſſen auch wohl klein geſchnittene Peterſilien-Wurzeln mit kochen, und eſſen endlich dieſes Gerichte mit Löffeln, wie die Suppen, daher es auch eine Aal-Suppe genennet wird.

Einen Aal zu mariniren: Wenn dieſer vorbereitet, nicht in Stücken, ſondern nur einige Kerben darein geſchnitten worden, pflegt man ihn auf dem Roſt, iedoch mit Baum-Oel, und nicht mit Salbey zu braten. So er gahr gebraten, wird er, nachdem er kalt geworden, folgender Geſtalt eingelegt: Man legt in ein reines wohlverwahrtes Fäßgen unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, etwas Roßmarin, Citronen-Schaale und gantze Gewürtz, darnach eine Lage Aal, ferner nur erwehnte Species, und darmit wird wechſels-weiſe fortgefahren, bis das Fäßgen voll, ſo daß die obere letzte Schicht abermahl die Species ausmachen; dieſes wird, wenn vorhero guter Eßig und Baum-Oel über das eingelegte gegoſſen worden, mit dem oberſten Boden vermachet, feſte verpichet, und täglich umgeſtürtzet, daß es nicht verderbe. Dergleichen giebt eine gute Faſten-Speiſe ab, und iſt von gar gutem Geſchmack, nur muß, wenn einmahl das Fäßgen aufgemacht, ſolches nach einander verbraucht werden.

Einen Aal zu räuchern ohne Haut: Man ſtreiffet erſt dem Aal die Haut ab, ſchneidet ihn auf, und nimmt das Eingeweide heraus, legt ihn, nachdem er wohl eingeſaltzen, in ein Geſchirr, darinnen er alle Tage kan umgekehret werden. Nachdem wird er heraus genommen, gantz treuge abgetrocknet, und da ihm ein Spieß durch den Kopff geſtoſſen worden, an einem Ort,

wo nicht gar zu viel Rauch iſt, aufgehangen. Der Rauch wird meiſt von Säge-Spänen mit Wachholder-Beeren vermenget, Tag und Nacht alſo erhalten. Wenn nun der Aal bey nahe ſeine recht geräucherte Farbe hat, aber doch noch nicht gantz geräuchert iſt, ſo bindet um denſelben Papier, daß er bey der ſchönen Farbe erhalten werde; laſſet ihn alſo hengen, bis er gut und recht geräuchert iſt. Hiernechſt hat man Acht zu geben, daß ein ſolcher Aal in kein dumpfigt Gewölbe gethan werde: denn die Aale ſind insgemein fett, und ziehen gern ſolch übels Weſen an ſich, davon ſie hernach einen übelen Geruch und Geſchmack bekommen. Wenn dergleichen verſpeiſet werden ſoll, muß er vorhero ein wenig gewäſſert oder gar aufgeſotten werden; Alsdenn legt man ihn auf den Roſt, und brät ihn aus: Andere ſchneiden ihn, wie er aus dem Rauche kommt, in Stücken, beſchmieren die mit Butter, und legen ſie auf den Roſt, machen auch wohl eine Sauce von Eßig, Butter, Gewürtz, ein paar Eyern, und etwas gerieben Brot daran. Man kan ihn aber auch mit durchgeriebenen Erbſen kochen; Wenn man nemlich, da er über Nacht gewäſſert, die in Fleiſch-Brüh oder nur aus Waſſer abgekochte und durchgeriebene Erbſen in ein Caſſerol thut, und ſie auf dem Feuer gemächlich kochen läſſet: Darauf legt man ein Stück Butter, ein wenig Pfeffer, und etwas Ingwer, ſamt dem Aal zugleich mit hinein, und läſſet ihn aufkochen. Wenn ſolcher gahr iſt, wird er alſo angerichtet: Man leget den Aal ordentlich in die Schüſſel, ſchüttet die Erbſen darüber her; hernach muß in einer Pfanne Butter braun gemacht, darinne würflich geſchnittene Semmel geröſtet, und über die Erbſen geſtreuet werden, ſo iſt das Gerichte fertig. Oder mit Braun-Kohl einen Aal zuzurichten, da wird er erſt eine Nacht eingewäſſert. Hierauf nimmt man Braun-Kohl, ſtreifft ihn, daß die Strüncke oder Adern heraus kommen, denn wäſchet man ſolchen ſauber aus, ſchneidet ihn faſt auf die Art, wie einen Kraut-Salat, doch nicht ſo klein, wirfft ihn in ein Waſſer, das allbereit ſiedend, und ein wenig geſaltzen iſt, ſo bleibt der Kohl fein grün oder braun, nachdem er in der Jahres-Zeit gebraucht wird. Iſt er nun ziemlich weich geſotten, ſo ſeiget man ihn ab, und brennet in einem Tiegel etwas Mehl braun, ſchüttet den Kohl hinein, gieſſet Brühe darauf oder an derſelben ſtat Peterſilien-Waſſer, und leget gebratene Caſtanien darzu. Zu mercken iſt, daß der Aal nicht darff mit gekocht werden; er iſt ohnedem ein feiſter Fiſch, darum muß man ihn auf den Braun-Kohl herum legen, da ihn denn der Dampff vom Kohl ſchon gahr machen wird, welches geſchiehet, wenn man die Caſſerol mit einem erhabenen Deckel fleißig zuhält. Das Gewürtz betreffend, muß lauter hartes genommen werden, und richtet man ſich nach der Art der Speiſe.

Einen Aal wohlſchmeckend zu ſieden, wird er gehörig vorbereitet, in Stücken geſchnitten, und ein wenig guter Eßig drüber gegoſſen. In den Fiſch-Keſſel thut man Waſſer, Eßig, Wein und Saltz, wie auch allerhand Kräuter, Citronen-Schalen, gerieben Brot und Gewürtz, ingleichen ein oder zwey Zwiebeln, ja auch wohl Capern darzu; ſo bald es anfähet recht aufzuwallen, legt man die Aal-Stücken in Keſſel, und läſſet ſie wohl einkochen, daß die Brühe fein kräfftig werde. Weil aber der Aal, als ein harter Fiſch, nicht leicht kan weich geſotten werden, muß man ein Stückgen Butter mit hinein werffen, welches das wahre Fundament bey dem Sieden eines Aales iſt. Wenn er recht ausgeſotten, wird er in eine Serviette, ſo vorher gebrochen worden, gelegt und aufgetragen, worzu Citronen gegeben werden. Solte von dergleichen Aal etwas übrig bleiben, darff man die Stücke nur wieder in die Sauce, darinnen er geſotten worden, thun, und mit einem Papier bedecken, ſo kan man ihn durch dieſes Mittel, wohl 14 Tage lang ziemlich gut aufbehalten. So der Aal dergeſtalt abgeſotten, läſſet er ſich auch mit einer weiſſen Sardellen-Sauce anrichten, welche alſo zubereitet wird: Erſt waſchet ohngefehr ein halb Pfund Butter auf das ſauberſte aus, legt dieſe nebſt ein klein wenig rohen Mehls in ein Caſſerol, ſchlagt 6 Eyer-Dottern dran, doch mit der Vorſichtigkeit, daß ja kein weiſſes darzu komme, und rühret dieſes wohl durch einander. Thut aus den Sardellen, welche vorher ſollen gewäſſert ſeyn, die Gräten, hacket ſie gantz klein, und damit ſie deſto kleiner können gehackt werden, gieſſet man, um ſie nur anzufeuchten, etliche Tropffen Fleiſch-Brüh daran, rühret ſie auch unter die Butter mit denen Eyern, ſchneidet Citronen-Schalen daran, thut Muſcaten-Blumen, Safft von einer Citronen, ingleichen Pletzen-weiſe geſchnittene Citronen hinein, gieſſet endlich unter die benannten Species Wein und Brühe oder Peterſilien-Waſſer, und zwar ſo viel als man meynet genug zu ſeyn, den Aal damit zu überziehen, rührt ſolches auf dem Feuer, bis es beginnt dicke zu werden, denn thut etliche Tropffen kalt Waſſer hinein, damit, wenn es anfängt zu ſieden, es nicht zuſammen lauffe, maſſen das kalte Waſſer ſolches gleich hindert. Mercket darbey, daß der Aal im Warmen wohl gehalten und dieſe Brühe darüber gegoſſen werde. Zum Uiberfluß läſſet man geſchmeltzte Butter zergehen, und tröpffelt ſelbe darüber, ſo iſt das Gerichte fertig.

Aal oder Schlange, nennet man auch dasjenige Gebackens, welches man aus einem guten und mürben Butter-Teig in Form eines Aals zubereitet. Es wird nemlich gedachter Teig, wenn er fertig, nach der Form eines Aals, doch ſo breit geſchnitten, daß, wenn man ihn doppelt über einander leget, er mehr gedachtem Fiſch ähnlich ſehe, dieſes Stück beſtreicht man mit Eyern, legt eines Daumens dicke Fülle in der Mitte durch darauf, ziehet hernach eine Seite vom Teig über die Fülle auf die andere, und klebt ſie zuſammen, darbey ihm die rechte Form eines Aals gegeben, und er nochmals mit Eyern über und über beſtrichen wird. Endlich legt man ihn auf ein Papier oder Back-Blech, krümmet und bieget ihn nach Gefallen, bäcket

ſolchen gehörig ab, und ſtreuet bey dem Anrichten geriebenen Zucker darüber.

Aalfang, bedeutet entweder 1) die Zeit, wenn die Aale am beſten zu fangen ſind, nemlich vom Martio oder April an, wenn die Ellern- oder Erlen-Bäume ihre Blätter treiben, bis in den Auguſtum und September; oder 2) die Art, wie ſolche gefangen werden, als mit Reuſſen, Wehr-Körben, Angeln, Leg- oder Nacht-Angeln, Aalgabeln oder Triſtacheln und ſogenannten Erchen- und Fiſch-Fängen, welche letztere beeden Arten man gerne in denen wüſten Mühl-Gerinnen, und bey Wehren anzubringen pflegt.

Aalgabel, oder, wie es einige nennen, **Triſtachel**, iſt ein Inſtrument von plattem Eiſen, und, wie eine dreyzanckigte Miſt-Gabel, mit dreyen Haacken gemacht, deren ieder ohngefehr neun Zoll lang, und an der innern Seite, der mittlere aber auf beyden Seiten mit guten Wieder-Haacken verſehen iſt. Tab. I fig. 1. Die beeden äuſſern Zincken a. b. ſind auswerts gebogen, der mittlere c. aber gerade und gleich einer Schlangen-Zunge, iedoch etwas rundlich zugeſpitzt. Alle drey Zincken werden durch zwey kleine auf beyden Seiten mit Nägeln feſtgemachte eiſerne Bänder d. dergeſtalt zuſammen gehalten, daß ſie weder weiter aus einander gehen, noch ſich enger ſchlieſſen können, als wie ſie wircklich ſind, damit kein Aal, er ſey auch ſo klein, als er wolle, darzwiſchen durchſchlupffen möge. In die Dille e. wird eine lange geſchlancke Stange von funfzehn bis ſechzehn Schuhen, wie an einem Fiſch-Haacken geſtoſſen und mit ein paar Nägeln feſt gemacht. Mit dieſem Inſtrumente ſtoſſen die entweder an dem Ufer gehende, oder in einem Kahn fahrende Fiſcher in dem Fiſch-Waſſer, wo man Aale weiß oder vermuthet, immer auf den Grund, nichts anders, als wie ſie beym Fiſchen mit den Trampen oder Stör-Stangen zu thun pflegen; da denn, weil die Aale gemeiniglich dichte beyſammen liegen, öffters zwey, drey und mehr zwiſchen den Zacken und Wieder-Haacken behangen bleiben, und auf einmahl heraus gezogen werden.

Aalraupe, **Ohlruppe**, **Quappe**, **Roſelcke**, **Ruppe**, **Rutte**, **Treuſche**, **Truſche**, iſt ein Fiſch, ſo mit ſeiner Farbe und ſchlüpfferigen glatten Haut und der Bewegung ſeines Leibes dem Aal ſehr nahe kommt, (daher er auch dieſen ſeinen Nahmen mag bekommen haben), am Kopffe, Leber und Gröſſe aber um ein merckliches von ſelben unterſchieden iſt, denn er hat einen breiten Kopff und weites Maul wie ein Froſch, an welchem einige Flechſen heraus gewachſen. Der Aug-Apffel iſt blau, und deſſen Circul gelb-färbig. An ieder Kiefe hat er eine weit hervorgehende ſchmale Floß-Feder, und nächſt daran, nach dem Bauche zu eine andere etwas breite; Oben auf dem Rücken und unten faſt am Ende des Bauches, ziehet ſich eine unbewegliche Floß-Feder nach dem Schwantze zu, und helffen dieſe beyde ſelbigen formiren. Sein Magen mit dem Schlund hat etliche Federn, deren iede wie ein Froſch- oder Kroten-Fuß ausſiehet. Sie haben mit den Aalen gleiche Nahrung, und halten ſich in friſchen Flüſſen und Seen auf. Die Aalraupe laichet bald nach Weihnachten vom Febr. an bis Martium, und heiſſen ſie die Fiſcher catexochin, den Laich-Fiſch, weil ſie davor halten, daß alle die andern Fiſche ſich mit ihrer Laich-Zeit nach dieſer richten. Es iſt ebenfalls ein Raub-Fiſch. Sie ſoll im Monat December am beſten zu verſpeiſen ſeyn, zu welcher Zeit eben ihre groſſe Leber, ſo vor das delicateſte am gantzen Fiſche, ja noch über die Hecht-Leber gehalten wird, am beſten und geſundeſten ſeyn ſoll, da dieſer Fiſch auſſer dieſen von vielen, die von dem herrlichen Geſchmack der Leber keine ſonderliche Wiſſenſchafft haben, wegen des oben beſchriebenen Magens und der ungeſtalten Figur ſeines Kopffes, der einer Kröten ähnlich, gantz verachtet wird; Wiewohl überhaupt das Fleiſch dieſes Fiſches, zumahlen wenn er alt und erwachſen, nicht ſo gar wohlſchmeckend und verdauend, und muß die Güte und Gröſſe der Leber alles erſetzen und dem Fiſch den Werth bringen. Es nennen auch einige die Leber, auf gewiſſe Weiſe zugerichtet, Lampreten, weil ſie ſo delicat wie dieſer Fiſch ſchmeckt. Auſſer ihrem guten Geſchmack läſſet ſich auch aus ſelbiger, wenn ſie in einem Glas Sommers-Zeit an die Sonne gehangen wird, ein geſundes Oel zubereiten, welches zu unterſchiedenen Artzneyen brauchbar, ſonderlich aber den dunckeln und blöden Augen gar nützlich iſt. Auch pflegt man den Magen zuſammt dem Schlund auszunehmen und zu dörren; dieſer nachhero zerſtoſſen, in Wein eingenommen, treibt ſonderlich die Nachbürde, und dienet vor allerley Gebrechen der Mutter. Dieſe Fiſche werden wie die Aale mit Angeln, Aalgabeln oder Triſtacheln, Netzen und Reuſſen gefangen, und in der Küche entweder geſotten, oder gebacken, oder mariniret zur Speiſe zubereitet. Weil nun ihre Haut gleich den Aalen ſchleimig, müſſen ſie zuförderſt gebrühet, und mit Saltz oder heiſſer Aſche wohl abgerieben und gereiniget werden, nach dieſem reißt man ſie auf, nimmt ſie bis an die Leber aus, denn dieſe muß unten am Hals hangen bleiben, auch darff man die Galle davon zu nehmen nicht vergeſſen, und ſie darauf fleißig auswaſchen.

Aalraupe zu ſieden: Wenn ſie auf nur beſchriebene Art vorbereitet, gieſſet man Eßig darüber, und läſſet ſie wie einen andern Fiſch ſieden, und weil die Härte ihres Fleiſches mit des Aals überein kommt, iſt nöthig, daß in den Sott, eben wie bey jenem, ein bißgen Butter geworffen werde. Will man ſie im Waſſer abſieden, muß dieſes ziemlich geſaltzen werden, weil dies ein harter Fiſch, und nicht mehr Saltz annimmt, als er gebraucht. Die Fiſch-Brühen und Sauces, ſo darüber angerichtet werden können, ſind unterſchiedlich und vielfältig, und ſollen davon allhier nur die beſten erzehlet werden, als eine **Erbs-Brüh**. Kochet gute Erbſen in Fleiſch-Brüh oder Waſſer recht weich, treibt ſolche durch einen Durchſchlag und machet ſie zur Brüh etwas dünne; gieſſet ferner darunter guten Rahm bis auf ein halb Nöſſel,

der

der vorhero muß abgeſotten ſeyn, ſoll er nicht zuſammen rinnen, thut es in ein Caſſerol, werfft ein Stück Butter darzu, wie auch etwas Muſcaten-Blumen, und ein wenig weiſſen Ingwer, aber ja keinen Pfeffer, und laſſet es gemächlich durch einander kochen. Dieſe Brühe wird endlich über die ſchon abgeſottenen Aalraupen gegoſſen, und auf einem Kohl-Feuer durch einander gewärmet; darüber läſſet ſich auch halb geröſtete und würflich-geſchnittene Semmel ſtreuen, und die Garniture nach Beſchaffenheit der Umſtände richten. **Eine Butter-Brühe:** Nehmet ein ziemlich Theil rein ausgewaſchener oder ungeſalzener Butter, etwas geriebene Semmel, Muſcaten-Blüthen, mit ein wenig weiſſen Ingwer, thut dieſes zuſammen in einen Tiegel, oder Caſſerol, gieſſet etwas von der Brüh, darinnen die Aalraupen geſotten, ingleichen Fleiſch-Brüh, oder Peterſilien-Waſſer, und zwar ſo viel hinzu, bis ihr meynet gnug zu ſeyn. Hierauf ſoll grüne Peterſilie, gantz klein gehackt, darzu geſchnitten, und die Aalraupen hinein gethan werden, welches alles ſodenn gemächlich unter einander kochen muß, bis die Brühe ein wenig beginnet dick zu werden. Endlich kan man ſolche fein ordentlich anrichten, die Brühe darüber gieſſen, ein wenig Muſcaten-Blumen darüber ſtreuen, und auftragen laſſen. **Eine andere Art:** Thut ein Stück Butter, die vorhero rein ausgewaſchen und gewäſſert worden, in einen Tiegel, ſtreuet zugleich ein wenig rohes Mehl etwa einer Meſſer-Spitze voll hinein, ſchlagt auch 6 Eyer-Dotter ohne das Weiſſe hinzu, und rühret es wohl unter einander. Ferner ſchüttet klein-geſchnittene Muſcaten-Blumen, Citronen-Schalen, und ein wenig weiſſen Ingwer zu dem vorigen, gieſſet Brüh oder Peterſilien-Waſſer mit daran, und zwar nur ſo viel, als man, ſelbige mit denen Eyer-Dottern dicke zu machen, vor nothig achtet. Dieſes rühret fleißig über ein Kohl-Feuer, und ſobald es anfähet zu ſieden, laßt etliche Tropfen kaltes Waſſer hinein fallen, damit die Eyer nicht zuſammen lauffen, und ſich hacken; richtet nach dieſem die Aalraupen an, gieſſet die Brühe über ſelbige, laſſet ein wenig Butter zergehen und tröpfflet das klare Tropffen-weis darüber. Wem es beliebig, kan Peterſilie klein hacken, und unter die Brühe rühren laſſen. **Eine Pohlniſche Brühe:** Schälet Zwiebeln und Aepffel, zerſchneidet beyde und thut ſie in einen Topff; legt ferner geſchnittene Semmel-Krumen, Ingwer und Pfeffer darzu, gieſſet auch Brühe, oder Peterſilien-Waſſer, Wein und Eßig hinein, und laſſet alles zuſammen fein weich kochen. Hierauf quirlet es gar, ſtreichets durch ein Haar-Tuch in ein Caſſerol, legt ein Stücke Butter daran, und wenn etwa der Brühe zu wenig, ſo gieſſet noch etwas Brühe, oder Peterſilien-Waſſer, Wein und etwas Eßig daran. Zucker, Saffran, Eibeben, geſchnittene Mandelkern, die vorhero abgezogen, Citronenſcheiben und Schalen werden gleichfalls hinzu gethan, und alles wohl gekochet, ſammt den Aalraupen. Dieſe letzte kellet alsdenn fein zierlich auf die Schüſſel, gieſſet die Brühe darüber her, beleget ſie mit denen darinnen befindlichen Citronen, beſtreuet ſie mit Semmeln, ſo gerieben. **Eine ſaure Limonien-Brühe:** Legt die geſottene Aalraupen in ein Caſſerol oder Tiegel, thut Butter daran, ſchneidet auch eine ſaure Limonie nicht allzu dicke, und ſchüttet ſie nebſt Muſcaten-Blumen, etwas weiſſem Ingwer und Citronen-Schalen, in den Tiegel, ſtreuet geriebene Semmel darüber, und gieſſet ein wenig Wein, Peterſilien-Waſſer, oder Fleiſch-Brühe hinein, laſſet es fein gemächlich kochen, bis es anfähet dick zu werden. Oder thut ein paar Eyer-Dottern in ein Töpffgen, tropfflet etliche Eßig-Tropffen hinein, gieſſet die Aalraupen-Brüh darzu, und quirlet es wohl, daß es nicht zuſammen rinne. Dieſe Brühe richtet über die Aalraupen an. **Eine Citronen-Sauce:** Thut die Fiſche in einen Tiegel nebſt einem Stücke Butter, geriebene Semmel, Citronen-Schalen, von einer gantzen Citrone die geſchnittenen Scheiben und Muſcaten-Blumen, gieſſet Wein, wie auch Waſſer oder Brüh darauf, legt eine gantze mit Gewürtz beſteckte Zwiebel, ingleichen ein paar Lorbeer-Blätter hinein, laſſet dieſes alles durch einander kochen, bis es anfähet dicke zu werden, alsdenn wird ſie über die Fiſche angerichtet. **Mit Sauer-Kraut:** Wenn die Aalraupen nicht gar in Saltz-Waſſer ausgeſotten, weil doch etwas Safft darinnen bleiben muß, nimmt man ſehr klar geſchnitten Sauer-Kraut, oder da es nicht zu haben, kan es mit einem Schneide-Meſſer erſt klar geſchnitten werden, ſetzet es zum Feuer, daß es einen Sud thue. Hierauf läſſet man in einem Caſſerol ein gutes Stück Butter zergehen, ſchüttet das Sauer-Kraut hinein, und ſchweißt es ziemlich, gieſſet auch eine Kanne ſauren Rahm darzu, und läſſet es wohl durch einander kochen. Wenn dieſes geſchehen, ſo machet man um eine Schüſſel einen Krantz von Teig, leget in ſelbige erſt Butter, darnach Sauer-Kraut, und oben darauf fein ordentlich die Aalraupen, denn wieder Sauer-Kraut u. ſ. f. bis es wie eine Paſtete in die Höhe kommt; Streichet es ferner mit einem Meſſer ſauber zu, beſtreicht es auch mit Eyern, gieſſet zerlaſſene Butter darüber, ingleichen ſtreuet man geriebene Semmel darüber her, und bläſet ſie fein wieder ab, damit nicht ſo viel an einem Ort liegen bleibe. Endlich ſetzt man es in einen Back-Ofen, und läſſet es gemächlich backen, ſo ſiehet es aus als eine Paſtete. Das Gewürtz betreffend, iſt es nur ein Unrath, in dergleichen Eſſen viel daran zu bringen, und wird überhaupt in vornehmen Küchen ſolches nicht ſo häufig gebrauchet, als bey gemeinen Leuten, ſonderlich der Pfeffer, Ingwer, und dergleichen, welches ein guter Koch allezeit wohl in acht nimmt.

Aalraupen zu backen oder zu braten: Wenn ſie behorig vorbereitet, wird vom Kopff bis auf den Schwantz ein Kerbgen neben das andere geſchnitten; hierauf ſaltzet man ſie ein, und läſſet ſie eine Stunde im Saltze liegen, ſtreichet nochmahlen mit der Hand den etwa noch gegenwärtigen Schleim herunter, ſtreuet

Mehl

Mehl darauf, und bäcket ſie aus Schmaltz. So ſie nun recht gebacken, röſtet man ein wenig Mehl in Butter braun, ſo aber nicht ſo viel ſeyn muß, weil die Aalraupen vorhin mit Mehl beſtreuet worden, und daher ſchon ein wenig dicke Brühe geben. Iſt das Mehl braun, ſo gieſſet man Wein, Brühe oder Peterſilien-Waſſer und Eßig darzu, würtzet es mit ein wenig Ingwer und Pfeffer ab, ſchneidet Citronen daran, leget eine gantze Zwiebel mit Nelcken beſteckt ſammt Lorbeer-Blättern und Roßmarin hinein, laſſet alles durch einander kochen, und wiſſet, daß das Saltz eines ieden Geſchmack anziehen wird. Leget zuletzt die Aalraupen in den Tiegel, laßt es fein ſachte aufkochen, gieſſet in die Brühe gut Baum-Oel, ſo auch ein wenig mit kochen muß, und ſodenn wirds angerichtet. Oder: wenn die Aalraupen gehörig vorbereitet, und aus Schmaltz wohl gebacken worden, ſo kochet Sauer-Kraut, nicht allzuweich, ſeiget die Brühe ab, und machet es mit einem Wiege-Meſſer klein; alsdenn leget ein gut Stück Butter in ein Caſſerol, laſſet ſelbiges heiß werden, thut ein wenig Mehl darein, ſo etwas braun gebrannt. Schüttet hierauf das Sauer-Kraut in die Butter, und gieſſet etwas Brühe darzu. Endlich nehmet eine Schüſſel, machet ein Rändgen von Teig darum, beſtreichet ſie wohl mit Butter, thut erſt was Sauer-Kraut hinein, denn eine Lage von Aalraupen, womit wechſels-weiſe ſo fortzufahren, bis es alle iſt. Endlich begieſſet man es oben mit Butter, ſtreuet Semmel darüber, und läſſet es in einem Ofen zu gut backen.

Aalraupen zu mariniren: Reiſſet, ſaltzet und kerbet dieſelben, bratet ſie auf dem Roſt, da ſie denn ſtets mit Baum-Oel zu beſchmieren. Wenn ſie gäntzlich gebraten, legt ſie aus, daß ſie kalt werden. Nehmet ein neues Fäßgen, thut unten auf den Boden, nachdem ihr das, mittelſt eines Pinſels, mit Baum-Oel wohl ausgeſtrichen, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, gantze Würtze, Citronen-Schalen, legt die Aalraupen darauf, und denn wieder eine Lage von benannten Kräutern u. ſ. f. womit wechſels-weiſe fortzufahren, bis das Fäßgen voll wird; worbey die Lagen alſo einzurichten, damit zuletzt die Species oben kommen, auf welche der Deckel endlich gelegt und zugeſchlagen wird. Dieſer muß in der Mitte ein Loch haben, denn ſo bald er zugeſchlagen worden, ſoll man Eßig und Baum-Oel durch das Loch hinein gieſſen, daſſelbe wieder vermachen und mit Pech vergieſſen, auch das Fäßgen täglich umſtürtzen und wohl unter einander rütteln. Will man zum Gebrauch zuweilen etwas heraus nehmen, muß das Fäßgen allezeit wieder fleißig vermacht werden, ſonſt verderben dieſe eingelegte Fiſche gar leichte.

Aalraupen-Lebern wohl zuzurichten: Nehmet dieſe und blanchiret ſie ein wenig in Waſſer. Thut hernach in einen Tiegel ein Stück Butter, Muſcaten-Blumen, und klein geſchnittene Citronen-Schalen, und die Lebern, die man aufs Feuer ſetzen, und ein wenig paſſiren muß. Gieſſet alsdenn Wein darauf nebſt etwas Brühe, ſtreuet klar-geriebene Semmel darein, und laſſet es fein gemächlich kochen. Will man ſie bald anrichten, wird von einer Citrone der Safft hinein gedruckt, da es etwa zu ſauer werden wolte, ein bißgen Zucker hinein geworffen, wodurch es gleich piquant wird. So ſie aber recht gut werden ſollen, ſo nehmt ein paar Lebern, ſtoſſet ſolche nebſt einem Stückgen Butter und etwas Semmel-Krume im Mörſer, ſetzet es in ein Töpfgen, wenn vorhero Wein und Brühe darauf gegoſſen worden, zum Feuer, treibets durch ein Haar-Tuch; Dieſe Coulis oder Ablauff ſchüttet endlich auf die Lebern, ſo vorhero, wie oben gemeldet, paſſiret ſeyn, laſſet ſie nur gemächlich und nicht lange kochen, ſo werden ſie recht gut und angenehm ſeyn.

Aal-Suppe, iſt ein gemein Gerichte aus gekochten Aalen beſtehend, davon ſiehe oben Aal zu kochen.

Aaſen, bedeutet bey der Jägerey ſo viel, als freſſen; es wird aber nur von dem rothen Wildpret geſagt; Z. E. der Hirſch aaſt, d. i. friſſet.

Aas, iſt ein wegen Alter, Kranckheit oder andern Zufalls verreckter Cörper eines Viehes, als Pferdes, Rindes, Schaafes u. ſ. f. Dieſe werden aus den Ställen auf einen etwas entlegenen Ort, ſo gemeiniglich der Schind-Anger genennet wird, gebracht, daſelbſt von dem Caviller abgeludert, und der Uiberreſt den Hunden und Vögeln zur Speiſe überlaſſen. So fern ſich aber dergleichen todte Aeſer durch eine graßirende Seuche häuffen möchten, werden ſolche in eine auf dem Felde darzu tief gemachte Grube mit Haut und Haar geworffen, über iede Schicht Kalck darauf geſchüttet, und alſo verſcharret, daß ſie um ſo viel eher verweſen, und nicht etwa durch allzuübeln Geruch die Lufft inficiren.

Abbinden, ſiehe Abſetzen.

Abbinden, wird von den Zimmer-Leuten genennet, wenn für ein Gebäude zuerſt der Dach-Stuhl eingerichtet, und ſodenn zu denen Wänden die Riegel, Bänder und Säulen in die Schwellen und ihre gehörige Oerter in einander gelochet, auf einander eingeſchnitten und verkammet, oder feſt in einander verbunden werden.

Abbiß, dieſes Kraut hat Blätter wie Wegerich-Kraut, iedoch länger, einer Zungen gleich, ſchwartz-grün und rauch, hat einen runden Stengel mit Purpur-braunen Blumen, ſo gantz gedrungen an einander auf einem Knopffe ſitzen; hat weiſſe Wurtzeln, die unten ſtumpff und gleichſam wie abgebiſſen, daher es auch den Nahmen bekommen: Denn man ſagt, daß der Teufel die Nutzung oder beſondere Krafft dieſer Wurtzel den Menſchen mißgönne und ſtumpffe, oder beiſſe ſie deswegen in der Erde ab, daß ſie ihre rechte Krafft nicht haben möge, darum heiſſet ſie auch Teuffels-Abbiß, oder Teufels-Biß. Es iſt dieſes ein Aberglaube, welcher aus läppiſchen Begriffen von denen böſen Geiſtern, womit ehemals die Welt überſchwemmet war, entſtanden

und wodurch eine natürliche Wirckung Gottes dieſem Geiſte nicht ohne groſſe Sünde zugeſchrieben wird. Sie wächſet an wilden und ungebauten Orten zwiſchen Dornſträuchern, Diſteln und Hecken; Die Wurtzel geſtoſſen auf ein entzündet Glied gelegt machet dieſes geſund; Wurtzel und Kraut, wenn es blühet, abgezogen, dieſes Waſſer iſt gut in Peſtilentz und vor allerley Gifft, vor Hertz-Stechen, vor Bruſt-Geſchwüre und alles geronnene Blut, ſo ſich von Stoſſen, Fallen oder von Schlagen innerlich geſammlet hat, wenn man des Tages ein oder zweymahl zwey bis vier Loth trincket; Dieſes Waſſer oder der Safft dieſes Krautes mit Victril vermiſchet heilet den böſen flieſſenden Grind, iſt ein beſonderes Grind-Kraut, wie die Scabioſen.

Abbiß, iſt ein Zeichen, woran die Jäger zu erkennen pflegen, daß ein Hirſch in der Gegend ſtehe; indem derſelbe auf denen Schlägen die Sommer-Latten dergeſtalt abbeiſſet, als ob ſie mit dem Meſſer abgeſchnitten wären, welches ein Thier oder Wild nicht alſo thun ſoll.

Abbrechen, wird nicht nur von der Verrichtung gebrauchet, da man das Obſt, und ſonderlich dasjenige, welches den Winter durch eine geraume Zeit aufbehalten werden ſoll, gemächlich von den Bäumen lieſet, davon das Wort **Abnehmen** weiter nachzuſchlagen; ſondern es wird auch von den Aeſten und Zweigen derer Bäume verſtanden, wenn ſie durch einen Zufall von dem Stamme geriſſen oder gebrochen worden. Dieſen Schaden pflegen achtſame Haus-Väter, damit nicht etwa der gantze Baum verderbe, folgender Geſtalt zu beſorgen: Erſt ſchneiden oder ſägen ſie den ſchadhafften Ort gantz glatt, überſtreichen ihn hernach mit Baum-Wachs, oder verbinden ihn mit Lehm und vermiſchten Küh-Miſt, ſo die gewöhnlichſte Baum-Salbe, darüber ſchlagen ſie einen Lappen, und machen ſolches feſt. Dieſes verhindert, daß die Sonnen-Hitze das von der Schale entblößte Holtz nicht ſo von dem Safft entkräfften, und der Regen, wenn auch die Schale bey dem Herunterbrechen weit eingeriſſen worden, keine Fäulniß und neuen Schaden verurſachen möge. Auch wird dieſes Wort gebraucht, wo man die Schlöſſer oder das Beſchläge von Thüren oder Fenſtern los reiſſet, um das ſchadhaffte auszubeſſern, und das noch brauchbare von neuem zuzurichten.

Abbrennen, oder **ausbrennen**, heiſſen die Ziegler und Kalchbrenner, wann ſie mit dem Reiß-Holtz den Ziegel- und Kalch-Oefen die letzte Hitze geben. Dieſes Reiß-Holtz muß dürre ſeyn, damit es Flamme gebe, und das Feuer davon durch die Schlüfften, und die zwiſchen denen Steinen gewöhnlicher maſſen gelaſſene Spatia, recht durchlodern, und den Brand vollends zur Vollkommenheit bringen könne.

Abbringen, wird von den Feld-Früchten geſagt, es mögen nun ſolche mit der Sichel geſchnitten, oder mit der Senſe abgehauen werden. Z. E. Gerſten und Haber muß man bey zeiten abbringen, ehe ſie überſtändig werden und einbrechen. Den Weitzen ſoll man noch in der gelben Reiffe, und ehe ſein Korn braun wird, anfangen abzubringen. Hiernächſt wird das Wort auch gebrauchet, wenn man eine bisherige Gewohnheit nach und nach in der Wirtſchafft abſchafft oder abbringet.

Abdancken, heiſſet ſo viel, als des bisherigen Dienſtes frey werden, und ſeinen Abſchied in einer gewiſſen Verrichtung entweder ſelbſt nehmen, oder von einem andern bekommen. Sonderlich wird es von Soldaten, Bedienten und Geſinde, die den Abſchied bekommen, gebrauchet. Hierbey erinnert ſich ein behutſamer Haushalter, keinen Menſchen in ſeine Dienſte zu nehmen, der nicht ſeinen gehörigen Abſchied aufweiſen, oder ſonſt genugſam darthun könne, daß er in ſeinen vorhergehenden Dienſten ſich treu und wohl verhalten, und den Abſchied nicht hinter der Thür genommen habe. Auch wird dieſes Wort von dem Nacht-Wächter geſagt, wenn er nemlich mit dem angehenden Morgen zuletzt abruffet, und die Menſchen zur Danckſagung ermuntert vor die genoſſene Ruhe und den göttlichen Schutz.

Abdecken, nennet man, wenn nach gehaltener Mahlzeit das überbliebene von den aufgetragenen Speiſen nebſt dem Servis und ſämtlichem Tiſch-Geräthe vom Tiſch genommen, und dieſer gantz abgeräumet wird; ingleichen ſagt man ſolches von den Dächern, wenn man die Ziegel, oder dasjenige, womit ſie bedecket ſeyn, behutſam aufnimmt und zu fernerm Gebrauch bey Seite ſchaffet: Offt wird aber auch dergleichen bey groſſem Winde und Sturme gethan, indem nicht nur die mürben und ſchadhafften Ziegel durch dieſe Gewalt herunter geſchmiſſen, und vermittelſt dieſer noch viele andere gute verbrochen, ſondern auch, wo einmahl eine Oeffnung in das Dach erfolget, eine groſſe Menge ausgehoben und herab geführet werden. Dieſes zu verhüten, iſt am dienlichſten, wenn die Latten, daran die Ziegel hangen müſſen, ſo nahe zuſammen genagelt werden, daß die über der untern Reihe liegenden Ziegel, dieſe nurgedachten untern ihrer Länge nach über die Helffte decken. Auch bedienet man ſich dieſes Wortes, wenn von dem abludern und ſchinden des verreckten Viehes modeſt ſoll geſprochen werden.

Abdecker, heiſt daher an einigen Orten der Feldmeiſter, Caviller oder Schinder. Siehe Feldmeiſter.

Abdruck, iſt derjenige Entwurff, der von einem geſchickten und künſtlich zugerichteten Modell entweder in Wachs, Thon, Hausblaſen u. ſ. f. oder vermittelſt beſonderer zubereiteter Farbe auf Papier, Pergament, Atlas und dergleichen gemachet worden. Das Modell beſtehet bald aus einem höltzernen geſchnittenen Stock, bald aus kupffernen geſtochenen Platten, bald aus gegoſſenen Schrifften u. ſ. f. davon unter **Holtzſchnitt**, **Kupffer-Stück** und **Schrifftgieſſer** im **Natur**-Lexic. nachzuſchlagen.

Abelmoſch, wird dasjenige Indianiſche Garten-Gewächſe genennet, deſſen Saame,

ſo

ſo in kleinen ſchwartz-braunen Körnern beſtehet, von den Marckt-Schreyern wegen ſeines guten Biſam-Geruchs, der aber nicht lange währet, um ihn in die Kleider zu nähen, oder in die Wäſche zu legen, verkauft wird. Auch pfleget man aus dieſen Biſam-Körnern pater noſter und Hals-Bänder zuſammen zu reihen; Die Türcken aber und Araber miſchen ſolche mit unter ihren Coffee. Es hat dieſes Gewächs einen runden, rauchen Stengel, und eben gantz rauche Blätter, die ſich wie Sammet anfühlen laſſen, ſeine Blume beſtehet aus 5 gelben Blättern, die nahe an dem Stiel mit rothen Flecken ausgezieret ſeyn.

Abend, heißt nicht nur diejenige Zeit, ſobald die Sonne ſich gäntzlich unter unſern Horizont verbirget, dergeſtalt, daß ihre Strahlen auch durch die Refraction unſern Erdboden nicht mehr erleuchten können, welche Erleuchtung die Abenddemmerung genennet wird, und dem Abend iedesmal vorgehet; ſondern man nennet auch in engerm Verſtande genommen, den Punct alſo, da in dem Horizont die Sonne gleich 90 Grad von der wahren Mittags-Gegend untergehet, ſo des Jahres zweymal geſchiehet, wenn nemlich Tag und Nacht gleich iſt. Davon ſiehe *Æquinoctium*. In weitläuftigem Verſtande aber wird der gantze Theil des Horizontes die Abend-Gegend benennet, in welchen ſich die Sonne von Tag zu Tag vor unſern Augen verbirget und entziehet. Was nun wirklich aus dem wahren Abend kommt, z. E. der Wind; oder ihm juſt 180 Grad entgegen ſtehet, wie eine Sonnen-Uhr, das bekommt den Bey-Nahmen, und heiſſet der Abend-Wind Abend-Uhr u. ſ. f. von welchem ſ. Mathem. Lex.

Abend-Eſſen, iſt nicht nur die Gewohnheit, da insgemein ein arbeitſamer Haus-Vater mit ſeiner Frau und Geſinde nach gemachtem Feyerabend noch vor dem Schlafengehen, etwas Speiſe zu ſich nimmt, damit der durch die Nachmittags-Arbeit entkräftete Leib und darneben ausgeleerte Magen geſtärcket und der Schlaf befördert werde, welches am beſten zu erhalten, wenn man ſich dieſes Abend-Eſſens mäßig und nicht im Ueberfluß bedienet; Sondern es bedeutet auch den Gebrauch, da ein Bräutigam mit ſeiner Braut anſtatt eines groſſen und weitläuftigen Hochzeit-Schmauſes den allernäheſten Freunden in der Stille und Kürtze eine Abend-Mahlzeit am Tage ihrer Trauung ausrichtet und zum beſten giebet.

Abend-Jagd, ſ. Nacht-Jagd.

Abend-Röthe, iſt insgemein der rothe Schein, der ſogleich nach Untergang der Sonne bey heiterem Himmel an unſerm Horizont geſehen wird, und ſo lange dauert, bis die Sonnen-Strahlen durch die Luft, welche um die Erde ſich befindet, nicht mehr zu uns refringiret werden können. Wenn dieſe Abend-Röthe über Land ziehet, welches geſchiehet, ſo einzele Wolcken über der untergegangenen Sonne zu ſtehen kommen, und von derſelben Strahlen auf obgedachte Art illuminiret werden, ſo verſpricht ſich der Landmann des folgenden Tages gut Wetter; denn es gehet zu der Zeit gewiß der Wind aus Oſten oder Morgen, welcher dem Regen widerſtehet, und die Wolcken gegen Abend treibt. Es iſt die Abend-Röthe einmal heller als das andere, nachdem die vorhergegangene Witterung beſchaffen geweſen, dauret auch einmal länger als das andere. Siehe Philoſoph. Lex. *Hildebrandus* hat obſerviret, daß, wenn dieſe Wolcken rothbraun, folge zwar bisweilen des Morgens früh helles Wetter, ſo aber den Tag nicht beſtändig, ſondern bald trübe, ja wohl gar regnicht Wetter mit ſich bringe. Siehe Witterung.

Abend-Stern, heiſſet die Venus, wenn ſie der Sonne nachgehet, und alsdenn ſcheinet, ſo bald di[illegible] untergehet. Siehe Mathemat. Lex. Dieſer Stern wird auch der Bier-Stern betittelt, ſonder Zweifel, weil nicht nur zu der Zeit, wenn er zu leuchten anfähet, von vielen der Arbeit Feyerabend gegeben, und dargegen die Bier-Kanne in die Hand genommen und tapfer drauf gezechet wird: ſondern weil oft dieſes Nachtſitzen auch ſo lange getrieben wird, bis dieſer Stern, wenn er der Sonne vorgehet, zu ſcheinen anfähet, maſſen von dem Venus-Stern bekannt, daß er der Sonne bald vor, bald nachgehet. Dieſes heißt aus Tag Nacht gemachet, und iſt wider die Regeln eines ordentlichen wirtſchaftlichen Lebens. Sonſt ſcheinet er des Abends gröſſer als des Morgens, weil er der Erden viel näher iſt als des Morgens, da er rund, gleichwie des Abends gehornet, und 40 mal gröſſer ausſiehet. Welche dem Geſtirn einen Einfluß und Wirkung in die Natur zuſchreiben, haben obſerviret, daß dasjenige Jahr, darinnen die Venus regieret, meiſtens feucht und doch darbey warm und geſchwül ſey, daher auch das Obſt und ſonderlich der Wein ſodenn wohl gerathe. Fürnemlich geben ſie vor, wenn der Frühling in einem Venus-Jahre übermäßig naß wäre, ſo gebe es wenig Frucht, wenn er aber temperiret ſey, ſo wüchſen viel Aepfel, Zwetſchgen, Nüſſe, Kirſchen, iedoch wenig Birn und keine Eicheln, hingegen ziemlich viel Hopfen. Es werde ein guter Herbſt und ein Haupt-Wein, wenn ſchon die Trauben leichte fielen. Ob nun gleich dieſe Wirckungen nach der Erfahrung mit einem gewiſſen Stand dieſes Planetens gegen unſere Erde, den man ſich nach der ehemaligen ungegründeten Ptolomæiſchen Bewegung, Ordnung und Stand der Welt-Cörper vorſtellete, oft zugleich da ſind, und alſo dieſer Stand des Planetens ein zufälliges Zeichen, daß dieſe Wirckungen folgen würden, abgeben kan; ſo hat man doch darinne gefehlet, daß man die Urſache dieſer Wirkungen in dieſem Stern und ſeinem Einfluß in unſere Erde geſuchet. Wenn man viel zugeben wollte, ſo könnte, wenn er zwiſchen einem Punct von einer Gegend der Erde und der Sonne zu ſtehen kommt, vermuthet werden, daß er in dieſer Gegend, nachdem dieſelbe bald dieſe oder jene Beſtrahlung der Sonne genieſſet, einige Aenderung vermittelſt ſeines Schattens oder ſeiner Darzwiſchenkunft in denen Wirckungen der Sonne auf der Erde

und in der atmoſphæra machen könne. Wer ſonſt von den alten ungegründeten Regeln wegen der Planeten-Einflüſſe in der Wirtſchaft alles zuſammen leſen will, kan den hundertjährigen oder auch den curieuſen und immerwährenden öconomiſchen Frauenzimmer-Calender, ed. Erfurth 1738 p. 60 ſq. brauchen.

Aberglaube, iſt eine ungegründete Einbildung und falſcher Wahn, indem man von Sachen, die irdiſch und vergänglich, ſich etwas Göttliches einbildet, aus ſchlechten Dingen groſſe und gefährliche Folgerungen voraus wiſſen, ja aus ſonderbaren Zeichen, Merckmahlen und dergleichen, Glück und Unglück deuten und wahrſagen will. Gleichwie aber dieſes Laſter ſeinen Urſprung aus dem blinden finſtern Heidenthum hat, und bey dem unverſtändigen gemeinen Volck noch immer befunden wird; alſo hat ein vernünftiger chriſtlicher Haus-Vater mit dergleichen abgöttiſchem und oft einfältigem Weſen nichts zu ſchaffen, ſondern iſt vielmehr bemühet, dieſes Uebel auch von ſeinen untergebenen Domeſtiquen gäntzlich zu verbannen, keinesweges aber ſelbſt zu dulden. Siehe Philoſoph. Lex. Jedoch dieſer Begriff beziehet ſich mehr auf den religieuſen Aberglauben. In wirtſchaftlichen Dingen nimmt man das Wort auch vor ſolche Meinungen und Handlungen, welche allerhand falſche Sätze von der Natur der Dinge, der Cörper und Geiſter zum Grunde haben, denen man Wirckungen beyleget, die durch ihre bekannten Kräfte und nach ihrem Weſen nicht möglich ſind. Ja man verdecket oft allerhand Laſter mit ſolchen abergläubiſchen Meinungen. Ein fauler Knecht z. E. will die Pferde-Ställe nicht von Spinnen reinigen, denn die Pferde ſollen beſſer dabey ſtehen. Der Urſprung dieſer abergläubiſchen Dinge iſt in der Unwiſſenheit der Natur- und Geiſter-Lehre der Alten zu ſuchen. Und noch ietzo fehlet uns viel darinne. Die Gelehrten ſind es, welche dieſen Aberglauben nach und nach beſtreiten und ausrotten ſollen. Denn es iſt ihre Pflicht, dem unwiſſenden Wirt darinne zu helfen. Maſſen die Wirtſchaft voll von ſolchen abergläubiſchen Dingen iſt, bey dem Wetter, bey dem Ackerbau, bey dem Bergwercks-Weſen, bey der Jägerey, bey der Viehzucht ꝛc. Die Rocken-Philoſophie und das Theatrum des Aberglaubens kan mehrere Nachricht davon geben. Indeſſen ſo geht man doch auf der andern Seite oft zu weit, und giebt vor Aberglauben aus, was doch dieſen Nahmen nicht verdienet. Siehe die Leipziger Sammlungen von öconomiſchen Dingen, das 3te Stück p. 211 ſqq.

Aberklauen, ſ. Afterklaue.

Abfall, heißt erſtlich die Höhe, um welche ein Boden an dem einen Orte niedriger oder tiefer liegt, als an dem andern; ſodenn wird auch dieſes ein Abfall genennet, wenn ein Nachbar den Ueberfluß ſeines Röhr-Waſſers dem andern zukommen läſſet; ingleichen iſt oft ein Nachbar genöthiget, eines andern Abfall der Traufe und den übrigen Zuſammenfluß des Waſſers über ſeinen Grund und Boden abführen zu laſſen; So pflegen auch in ſchlechten Zeiten die Gewerbe und Handthierungen der Bürger ſchlechter und geringer zu werden, und dieſe in Abfall der Nahrung zu gerathen. Dieſer kan verſchiedene Urſachen haben. Siehe Nahrungs-Abfall und conf. das allgemeine Kaufmanns-Lexicon.

Abfäumen, heißt ſo viel als Abſchäumen, welches Wort nachzuſehen. Es wird aber auch im moraliſchen Verſtande von einem Abſchaum oder abgefäumten Böſewicht, Bauer oder andern Menſchen gebrauchet.

Abfledern, heißt das ausgedroſchene Getreide, wenn vorhero das gröbſte davon mit einem Rechen oder Harcken abgerecht, mit einem Flederwiſche, ſo an einer vier- bis fünftehalben Ellen langen Stange angebunden iſt, überkehren, und die übrigen Aehren und Stürtzeln heraus bringen. Siehe Dreſchen.

Abgang, wird alles dasjenige genennet, was an einer Sache ihrer Zahl, Maaß und Gewichte, indem ſie verarbeitet oder gebrauchet wird, verlohren gehet, oder ſonſt übrig bleibet, welches letzte ein ſorgfältiger Haushalter immer annoch in ſeinen Nutzen anzuwenden trachtet, das erſte aber nach Gelegenheit von neuem erſetzet und beydes dem Werth nach notiret, oder zu ſeiner Nachricht aufſchreibet. Auch zeiget über dieſes das Wort zuweilen die Zeit an, wenn von einem Ort zum andern Perſonen, Waaren, Briefe und dergleichen fortgeſchaffet werden können, z. E. der Abgang der Poſt, des Briefes u. ſ. f. iſt um dieſe oder jene Zeit, und pflegt man bey wohleingerichtetem Poſtweſen gewiſſe Verzeichniſſe drucken zu laſſen, darinnen Zeit und Ort angegeben wird, wenn und wohin der Abgang ieder Poſt ſeyn werde.

Abgekochte Speiſen, werden genennet, die zwar gehöriger maſſen abgewürtzet, zu gut und weich gekochet, aber bis zum wircklichen Anrichten und Genuß noch bey Seite geſetzet werden, da ſie denn erſt entweder aufgewärmet, oder ſonſt vollends mit einer Sauce zubereitet werden müſſen.

Abgeſchirren oder Abſchirren, heiſſet den Pferden, wenn ſie von der Arbeit oder von der Reiſe nach Hauſe und ins Quartier kommen, das Zeug oder Geſchirre abnehmen. Ein Haus-Vater ſoll abſonderlich ſeinen Fuhr-Knechten wohl einbinden, daß ſie iederzeit Abends, ſo bald ſie ihre Pferde abgeſchirret, das Geſchirre ſauber und ordentlich, iedes an ſeinen gewiſſen Ort in den Stall hängen und legen, damit ieder nicht nur Morgens früh, ſondern zu allen Zeiten, und wenn es die Noth erfordert, alles und iedes wieder bey der Hand habe, wenn er einſpannen und aufs Feld oder ſonſt wohin fahren ſoll, daß dergeſtalt weder an ſeiner Arbeit, noch an andern Verrichtungen etwas verabſäumet werde. Ferner iſt es eine Haushaltungs-Regel: Ein Pferd, wel-

ches aus der Arbeit kommt, nicht gleich, wenn es ſchwitzet und ſehr warm iſt, abzuſchirren.

Abgeſotten, heiſſen nicht nur diejenigen Fiſche, die man gnugſam einſieden laſſen, und theils ſo gleich warm und trocken genieſſet, oder mit einer darüber angerichteten Brühe zubereitet, theils aber kalt und trocken, ingleichen mit Eſſig und Baum-Oel verſpeiſet; ſondern es pflegen auch alle mit oder ohne Zucker angemachte Säfte und Latwergen dergeſtalt abgeſotten zu werden, daß man darbey zum ſicherſten Merckmahl annehmen kan, ob ſie gnug eingekocht, wenn der Rühr-Löffel oder das Holtz faſt vor ſich allein in demſelben aufrecht ſtehen bleibt, und iſt ſo viel von dem Abſieden der Säfte zu mercken, daß, ie mehr ſie eingeſotten werden, deſto länger laſſen ſie ſich nach dieſem zum Gebrauch aufbehalten. Ja alles Abſieden hat bey dem Fleiſch und Früchten den Zweck, das überflüßige phlegma wegzuſchaffen.

Abgeſtrichener Habicht, wird derjenige genennet, der zum Abrichten eingefangen worden, da er ſchon ſeine Federn und vollkommene Kräfte bekommen, auf den Raub auszugehen. Wie ſelbiger einzufangen und abzurichten, ſ. Habicht und Habicht-Fang.

Abgezogene Waſſer, darunter wird alles dasjenige begriffen, was durch gehöriges Feuer von dem bey ſich führenden Phlegmate gereiniget, oder ſonſt von dieſen und jenen Kräutern, Blumen, Wurtzeln u. ſ. f. auf dem Brenn-Kolben oder vermittelſt eines andern bequemen Brennzeuges übergetrieben worden, deſſen man ſich hernach in der Haushaltung bey mancherley Gelegenheit zu bedienen pfleget. Was bey dieſer Verrichtung ein ſorgfältiger Haushalter in acht zu nehmen, iſt in *Coleri* Oeconomia, und andern nützlichen Haushaltungs-Büchern zu finden, auch kan hierzu nachgeleſen werden, was unter dem Worte Abziehen befindlich. Die aus denen Kräutern, Wurtzeln u. ſ. f. abgezogene oder ſogenannte gebrannte Waſſer ſeyn folgende: Abbiß-Adermennig-Agley-Andorn-Attich-Waſſer, Baſilgen-Bethonien-Brunnenkreß-Waſſer, Camillen Cardobenedicten-Cypreſſen-Waſſer, Engelkraut-Ehrenpreis-Eiſenkraut-Engelſüß-Epfig-Erdbeer-Waſſer, Fenchel-Waſſer, Holderblüth-Himbeer-Waſſer, Iſop-Waſſer, Krausmüntz-Kirſch-Kornblumen-Waſſer, Lavendel-Lindenblüth-Löffelkraut-Lilgen-Limonien-Waſſer, Majoran-Meyenblum-Meliloten-Meliſſen-Waſſer, Negelein-und Neſſel-Waſſer, Pomerantzen-Peterſilien-Poley-Waſſer, Quendel-Waſſer, Rauten-Roßmarien-Roſen-Waſſer, Scabioſen-Scharlach-Schlag-Waſſer, Scordien-Schlehen-Spicken-Waſſer, Thymian-Tillen-Tormentill-Waſſer, Violen-oder Veilgen-Waſſer, Wachholder-Wermuth-Waſſer u. ſ. f.

Abgraſen, heißt auf einem Rande, Rain, Damm, oder Stückgen Wieſewachs, das Gras völlig mit einer Sichel wegſchneiden; ſo zu Zeiten in gutem, zu Zeiten aber in böſem Verſtande genommen wird, nachdem nemlich

das Abgraſen öffentlich oder heimlich, auf Befehl und mit Erlaubniß, oder wider Wiſſen und Willen, von ehrlichen oder Diebs-Händen geſchiehet.

Abhauen, iſt eine mannigfaltige Verrichtung, da ein Haushalter zu ſeinem Nutzen entweder den Bäumen mit einem Hand-Beil die untern Aeſte benimmt, davon das Wort ſchneideln nachzuſchlagen; oder den Stamm gar zuſammt ſeinen Aeſten vermittelſt einer Art von dem Boden abhauet, da denn dasjenige Stück, ſo auf der Wurtzel ſtehen bleibet und der Stock genennet wird, auch gute Stock-Scheite abgiebet, eher zu kurtz, als gar zu lang gelaſſen werden ſoll; oder er hauet auch mit der Senſe das Gras auf den Wieſen, nicht weniger das Getreide auf dem Felde zu gehöriger Zeit ab. Bey dem letzten aber erwählet ein kluger Haus-Vater, wenn es ſeine Umſtände zulaſſen wollen, an ſtat dem Abhauen des Kornes und Weizens lieber das Abbringen mit der Sichel, weil er davor hält, daß durch den ſtarcken Anſchlag der Senſe ſo viel von dieſen Früchten ausgeſchlagen, ja wenigſtens der Saame in dem Felde liegen, und den Vögeln preis gelaſſen werde.

Abholtzen, iſt ein Forſt-Terminus, und heißt das auf einem Gehauich befindliche Holtz abhauen. Das Laub-Holtz wird nicht völlig abgeholtzt, wie das Nadel-oder Tangel-Holtz, ſondern man läßt die darinnen befindlichen Laas-Reiſer, Verſtänder, angehende Bäume und Haupt-Bäume in gewiſſer Anzahl ſtehen; Dahingegen das Tangel-Holtz völlig abgeholzet oder abgetrieben werden muß: Weilen 1) dem in der Erde liegenden Saamen Luft zum Wachsthum zu machen iſt, und 2) der Wind die allenfalls ſtehenden Laas-Bäume, welche keine tiefe Wurtzeln ſchlagen, ſondern mit denſelben gantz flach auf der Erde weglaufen, nicht würde ſtehen laſſen, ſondern dieſelbigen geſchwinde übern Haufen werfen.

Abhüten, heißt, wenn ein Haus-Wirt von ſeinen Wieſen, Vor-Enden, Gras-Flecken, und dergleichen, das Gras, welches er entweder nicht zu Heu, oder nicht zu Grummet hauen laſſen kan, von dem Rind-und Schaaf-Vieh abfreſſen läſſet. Wenn ſich die Saat überwachſen will, ſo läſſet man, damit das Getreide nicht lagerhaft werde, dieſelbe mit denen Schaafen, wenn das Feld gefroren, abhüten. Nach alt Licht-Meſſen hält man es vor ſchädlich, doch iſt die Abhütung der Saat insgemein nützlicher als die Abgraſung, oder das Schrippen.

Abhüten, geſchiehet auch von denen boshaftigen oder unerfahrnen Hirten und Schäfern, welche entweder auf verbotenen Feldern, oder zur unrechten Zeit, wenn nemlich der Saame ſich ſchon überwachſen, von dem Vieh Schaden thun und die Saat abfreſſen laſſen. Das rechtmäßige Abhüten aber heiſſet bey dieſem Fall überhüten; Deſſen Bedeutung ſiehe Ueberhüten.

Abjagen, iſt der letzte Actus bey einem Beſtätigungs-Jagen, und gehet an, wenn das mit dem Zeuge eingeſtellte Wildpret ſoll ge-

fangen

fangen oder gefället werden. Die gebräuchlichſten Ceremonien dabey ſind dieſe: So bald die Herrſchaft mit ihrem Gefolge ab= und in den Schirm getreten, ſo wird das Quertuch vom Jagen weggenommen, und die Hetz=Hunde eingetheilet. Hierauf verfüget ſich die Jägerey, nach ihrer Ordnung dem Schirme gleich über, an den rechten Flügel gegen das Jagen zu, und erwartet durch eine Loſung den Befehl zum Anfang des Jagens. Nach deſſen Erhaltung fängt gedachte Jägerey den bey denen Sommer=Jagen gewöhnlichen Wald=Schrey an, und gehen die Jagd=Hunde Kuppel=weiſe, jede von einem Bauer geführet, ſamt ihrem Hunde=Jungen (welcher voran gehet) hinter der Jägerey nach hinauf zu Holtze, mit Continuirung ihres Jagd=Lauts, bis hinter die Quere vors Jagen; darauf ſtößt man in die Wald=Hörner, und wird dasjenige, was man am erſten im Jagen antrifft und anſichtig wird, nach den eingeführten Jagd=Poſten angeblaſen, und angeſchrien: der Hirſch aber, ſo bald er von den Jägern erblicket wird, bekommt ſeinen gehörigen Juch=Schrey, und wenn er jagdbar, ſo wird er beym Vorlauf durch Trompeten und Paucken gleichſam angemeldet. So bald ein Wild erlegt, wird es vor den Schirm hingebracht, und zur rechten Hand deſſelben, nach dem Jagen zu, alles ordentlich und weydmänniſchem Gebrauch nach, und zwar 1) die Hirſche, ſo wohl nach der Stärcke der Gehörn, als nach der Vielheit der Enden; 2) die alten Thiere; 3) die Schmal=Thiere; 4) die Rehe=Böcke; 5) die alten Rehe; 6) die Schmal=Rehe, und 7) die Raub=Thiere hingeleget. Es werden aber die Hirſche, und alles Wildpret, mit denen Köpfen nach dem Schirm, und mit denen Rücken nach dem Jagen zu, geleget, und ſo gleich ein iedes Stück mit denen vorhero angeſchafften eichenen und büchenen Brüchen verbrochen. Wenn nun alles vorgejagt worden, und man in der Rundung nichts mehr ſpüret, ſo verſammlet ſich die Jägerey auf dem andern Flügel wieder in ihrer Ordnung, ſo daß ſie der Herrſchaft zur lincken Seiten wieder heraus kömmt. Nach dieſem ziehet ſie mit ihrem Wald=Schrey den Flügel hinunter bis wieder an dem Schirm, da dann, ſo bald ſie daſelbſt angelanget, mit dem Schreyen inne gehalten, mit Wald= und Hifft=Hörnern das Jagen abgeblaſen, und mit einem nochmaligen Juch=Schrey der Befehl gegeben wird: Die Jagd=Hunde anzukuppeln, den Zeug abzuwerfen, und das gefällte Wildpret aufzuladen und abzuführen.

Abjagens=Flügel, ſ. Flügel.

Abjochen, heißt nach verrichteter Arbeit, die Zug= und Schieb=Ochſen ihrer Joche entledigen. Es geſchiehet ſolches ſo wohl, als das Anjochen auf zweyerley Art, nachdem man ſich nemlich einer von denen bekannten zweyen Gattungen derer Joche bedienet. (ſ. Joch.) Wenn man denen Schieb=Ochſen, welche das Joch oben auf den Köpfen haben, ihr Joch abnimmt, ſoll man ihnen den Kopf, Stirn, und den Ort, wo ſie gebunden geweſen, ein wenig mit der Hand reiben, diß thut ihnen wohl, und macht ſie deſto mehr kirre und williger.

Abkehren, iſt eine nöthige Verrichtung des Geſindes, da dieſes alle Wochen zu einer gewiſſen beſtimmten Zeit nicht nur die in einer Wohnung ausgeſtellten Mobilien von dem darauf gefallenen Staube oder daran hangenden Unrath behutſam abwiſchen, ſondern auch die Wände mit allen Winckeln, vermittelſt der Borſt=Wiſche reinigen und ſaubern ſoll.

Abkimmen, wird in einer gewöhnlichen Redens=Art von hölzernem Gefäß gebrauchet, da man, wenn es unten an den Dauben, oder nahe bey und in der Kimme ſelbſt ſchadhaft worden, nur gedachte Dauben bis an die Kimme abſchneidet, in dieſelben eine neue Kimme einſchneidet, und alſo den Boden des Gefäſſes etwas höher rücket, aber auch durch dieſes Abkimmen das Gefäſſe kleiner und um die erſte Boden=Höhe niedriger machet.

Abkühl=Faß, iſt bey dem Abziehen und Brennen der Waſſer ein höchſt nöthiges Stück. Es wird nemlich quer durch ein Gefäſſe eine küpferne inwendig wohl verzinnete Röhre geſteckt, an beyden Seiten aber, wo dieſes geſchehen, ſoll das Faß wohl vermachet werden, daß das zum Abkühlen eingegoſſene kalte Waſſer nicht wieder heraus laufe, ſondern dieſes Gefäſſe bis über die Röhre allemal voll Waſſer bleibe. Es dienet ſolches, daß die Röhre iederzeit kalt ſey, damit der Spiritus ſich darinnen eher in Tropfen ſolvire, und deſto mehr heraus laufe. Bey groſſen, ſonderlich Branntewein=Brennereyen, iſt dieſes kein geringer Vortheil, wenn in dergleichen Faß ein Röhr=Waſſer geleitet, das Gefäß aber alſo geſtellet werden kan, daß das übrige dahinein laufende Waſſer von ſelbſten aus gedachtem Abkühl=Faſſe immerzu wieder abflieſſe, weil man dadurch nicht nur viel Mühe wegen des Abſchöpfens und wiederum friſch Draufgieſſen des Waſſers erſparet, ſondern auch ſicherlich mehr an abgezogenem Waſſer erhält, ie beſtändiger die Röhre abkühlend verbleibet.

Ablactiren, ſ. Abſaugen.

Abladen, geſchiehet, ſo man die vermittelſt eines Rüſtwagens an verlangten Ort gebrachte Ladung oder Fracht geſchickt von gedachtem Wagen herunter ſchaffet. Hierzu werden bey ſchwerer Fracht ſtarcke Pack=Leitern, Stränge und durch die Erfahrung erlernete Handgriffe erfordert, ohne welche dieſe Verrichtung ſonſt gar ſelten ohne Schaden abgehen dürfte. Bey dem Abladen des Getreides hat man ſich in acht zu nehmen, daß die Körner und Aehren nicht in den Miſt kommen. Man will deswegen diejenigen Scheuern vor die beſten halten, da man auf das Tenn mit dem Fuder rücken kan. Allein da dieſes anderes Ungemach nach ſich ziehet, ſo iſt nöthig, daß man Tücher unterbreite und ſo verfahre, damit die Garben oder Bunde nicht ſo ſehr anſchlagen, oder ſolche gar aufgeriſſen werden, davon ſiehe unten Panſſen.

Ab=

Ablaß, iſt eine auf dem Lande und einigen Dorfſchafften hier und da eingeführte und von der Gerichts-Obrigkeit zu einer gewiſſen Jahrs-Zeit auf einige Tage vergönnete Luſt, dabey gemeiniglich der an dergleichen Ort ſich befindende Wirth etwas gewiſſes zum Beſten giebt, und darnach auf einer geraden Stange, die von ihrer Schale oder Rinden entblöſſet, und über dieſes mit fetter Materie überſtrichen worden, daß ſie recht glatt und ſchlüpffrig ſey, denen Gäſten zur Luſt, junges Volck klettern läſſet, oder er ſtellet einen guten Ochſen zum Ausſpielen auf u. ſ. f. Gemeiniglich iſt dieſes Bauren-Feſt nach der vollbrachten Erndte, und ſonder Zweiffel darum angeſetzet, damit das Geſinde alsdenn von der in gedachter Zeit gehabten vielfältigen und häuffigen Arbeit ablaſſen dürffe, und wiederum eine kleine zugelaſſene Ergötzlichkeit haben möge. Dieſes könte wohl gewiſſermaſſen in chriſtlicher Zucht und Aufſicht geſtattet werden. Allein daran fehlt es insgemein. Und überdiß werden diejenigen Bauer-Gelache, die dieſen Nahmen führen, ſonderlich ſo genennet, wenn im Pabſtthum ehemahls mit einer Kirche oder einem Kloſter, ſo gewiſſen Heiligen gewidmet worden, das Recht des Ablaſſes oder die Vergebung der Sünden, verbunden worden, woferne dahin an einem gewiſſen Tage Wallfahrten angeſtellet und ein gewiſſes Geld erleget würde. Denn eben dieſe zuſammen gelauffenen Leute machten ſich hernach auf die Vergebung der Sünden mit neuen Sünden luſtig. Ob man nun gleich unter uns Proteſtanten jenes abgeſchaffet, ſo ſind doch dieſe Freß- und Sauff-Feſte, die auch offt den Nahmen der Kirchmeſſen führen, beybehalten worden, welche manchen Schaden in der Land-Wirthſchafft nach ſich ziehen. Ein ſolcher Ablaß iſt z. E. noch zu Memmeleben in Thüringen.

Ablaß, iſt der niedrigſte und tieffſte Ort in einem Teiche, oder Fluſſe, dahin ſich das Waſſer aus allen anliegenden Orten zu verſammlen pfleget, und wo ſolches alsdenn vermittelſt einer durch den Damm gelegten eichenen Rinne, und eines darauf geſetzten Schlegels, Zapffen- oder andern Ständers, nach Gefallen abgelaſſen werden kan. In groſſen Teichen hat man entweder mehrere, oder aber auſſerordentliche groſſe Abläſſe mit gemauerten Durchgängen, welche mit ſtarcken Vorſetz-Gattern und Schutz-Bretern verſehen, und wovon hinten unter dem Wort Teich ein mehrers vorkommen wird.

Ablaſſen, bey Teichen, heißt, den Schlegel, Zapffen, oder das Vorſetz-Bret eines Ständers ziehen, und darbey das Waſſer eines Teiches oder Canals, welchen man fiſchen will, ablauffen laſſen. Es muß ſolch Ablaſſen allmählig geſchehen, und das Waſſer nach und nach weggelaſſen werden, damit die Fiſche mit ſachtem Ablaß dem Zug des Waſſers folgen, und nicht an niedrigen Plätzen in denen Gruben, dergleichen ſich manchmahl in Teichen finden, ſtehen bleiben mögen.

Ablaſſen den Wein, ſiehe Abziehen.

Ablaſſen die **Milch**, geſchiehet, wann der fette Theil der Milch, nemlich der Rahm, oder die Sahne ſich fein dicke oben drauf geſetzet hat, die darunter befindliche Milch aber blau ausſiehet, da man denn die Zapffen in den Milch-Aeſchen, Milch-Fäßgen oder Milch-Ständern ziehet, und die lautere Milch ablauffen läſſet, damit die Sahne darinnen auf dem Boden ſitzen bleibe, welche hernach mit dem Rahm-Löffel heraus, und in den Rahm-Ständer oder Rahm-Topff gegoſſen wird, worinnen man ſie ſo lange ſammlet und ſtehen läßt, bis man zum Ausbuttern genug hat.

Ablauffen, wird von dem Waſſer gebraucht, wenn es bey dem Uiberfluß auf einer an einem Orte etwas abhangenden Fläche herab läufft: Auch bedienet man ſich dieſes Wortes bey denjenigen Machinen, die durch Federn und Gewichte ihren Trieb und Bewegungen haben, wenn nemlich die Feder an ihrer ſich ausdehnenden Krafft ſo ſchwach geworden, oder der um die Welle gewickelte Strick, daran das Gewichte hänget, ſich gänzlich abgewickelt, und demnach die Machine ſtille zu ſtehen genöthiget wird, ſo ſagt man: **die Uhr, der Braten-Wender, das Rad iſt abgelauffen.** Endlich iſt dieſes auch eine gemeine Redens-Art bey Handel und Wandel, da es ſo viel heiſſet, als alle werden: z. E. **Meine Waare, mein Vorrath, u. ſ. f. iſt mir abgelauffen.**

Ablegen heiſſet, wenn die Kleider, ſo man an ſich gehabt, ausgezogen, oder wegen ihres Alterthums gar bey Seite gehangen werden.

Ablegen, ſiehe **Einlegen**, oder **Einſencken**.

Ableiten, das auf den Feldern ſtehen-bleibende Schnee- oder Regen-Waſſer durch Waſſer-Furchen und Gräben abführen, damit die Saat nicht dadurch erſticket werde; iſt eine Arbeit, welche hauptſächlich in denen naſſen Winter- und Frühlings-Monaten verrichtet werden muß.

Ableiten, ſiehe Abzüge in Weinbergen.

Ablohnen, bedeutet ſo viel, als eine in Dienſten geſtandene Perſon aus denſelben laſſen, und den auf gewiſſe Zeit bedungenen Lohn vor die gethane Arbeit ihr auszahlen; Alſo werden Zimmerleute, Maurer, Handlanger, und andere Tage-Arbeiter entweder nach vollbrachter Arbeit, oder wenn währender Zeit einer und der andere nicht treu und redlich befunden wird, vor dem geſetzten Ziel und unverhofft abgelohnet.

Ablöſen, heiſſen die Jäger, wann ſie was von einem wilden Thiere abſchneiden.

Ablöſen, wird auch gebrauchet, wenn ein Arbeiter mit einem andern, der bereits ſich müde gearbeitet, abgewechſelt wird, ſo daß die Arbeit deſto hurtiger und unausgeſetzt fortgeführet werden kan.

Abmähen, Gras, Gerſte, Haber, Erbſen, Linſen, Wicken, Heyde-Korn rc. mit der Senſe abhauen. An manchen Orten wird auch Korn und Weitzen abgemähet, wo man deſſen viel

viel hat, und gerne kurtze Arbeit machen will, oder aber die auf das Schneiden gehende Unkoſten ſcheuet; doch iſt es beſſer, wo es nur halbweg die Mühe verlohnet, daß man ſo wohl Korn und Weitzen, als auch die Winter-Gerſte ſchneiden läſſet; denn ſie ergeben ſich beſſer in Körnern, und wird auch das Geſtröhde nicht ſo ſehr verwirret, ſondern ſparſam zuſammen geleſen.

Abmiethen, ſ. Miethen.

Abnehen, heiſſet auf eine Decke, Rock u. ſ. f. mit bunt-färbigter Seide oder Garn, nach einem gewiſſen Muſter oder Abriß etwas durch das Nehen in Schatten und Licht ſetzen, daß es der Sache ſelbſt, als einer Blume, Landſchaft und dergleichen ähnlich ſiehet. Dieſe Kunſt hat zuförderſt eine gute Hand-Zeichnung zu ihrem Grunde, ohne deren Begriff kein geſchicktes abgeneheetes Werck entſtehen kan.

Abnehmen, wird insgemein geſaget, wenn eine Sache an ihrer Gröſſe vermindert wird. Z. E. der Menſch an ſeiner Stärcke, der Mond an ſeinem Scheine, u. ſ. f. Alſo auch, wenn bey dem Stricken, um der Sache eine gehörige proportionirliche Gröſſe zu geben, ein oder mehr Schmaſſen aufgenommen, und derer an der Zahl weniger gemacht werden. Es iſt aber auch

Abnehmen, eine Arithmetiſche Verrichtung, den Gewinn und Verluſt bey einer gewiſſen Handlung zu unterſuchen, und die darüber geführte Rechnung abzunehmen, oder wie bey dem Lincker-Spiel zu determiniren, wer gewonnen und verlohren, welches folgender Geſtalt geſchiehet: Es wird nemlich nach Endigung des Spieles die Zahl der angeſchriebenen Strichlein des Wenigers, das iſt deſſen, der unter der gantzen Compagnie am wenigſten Strichlein bekommen, von eines ieden Verluſt insbeſondere abgezogen, und der Ueberreſt als ein Debet einem ieden notiret. So man nun die Summen aller dieſer befundenen Ueberreſte mit der Zahl derer Perſonen, ſo geſpielet, dividiret, giebt der Quotient an, wie viel man noch einem ieden von ſeinem Debet abnehmen könne. Geſchiehet es denn, daß der Quotient gröſſer, als bey manchem das Debet, ſo zeigt deſſen Ueberſchuß den Gewinn an, dahingegen dasjenige, womit der Quotient von eines andern Debet übertroffen wird, deſſen wahrer Verluſt. Wenn nun vorhero ausgemachet, was ein Strichlein gelten ſolle, und daß aus der Compagnie etwas von dem Spiele bezahlet werden müſſe, z. E. eine Flaſche Wein, das Bier-Karten-oder Licht-Geld und dergleichen, ſo verſtehet ſich von ſelbſt, daß dieſe gemeinſchaftliche Schuld vor der Diviſion erſt von der Summe als dem Dividendo abgezogen werden müſſe. Und da auch dieſe in dem dividiren nicht gantz aufgienge, ſondern daran ein und zwey Strichlein fehleten, oder derer ſo viel wären, und in reſiduo blieben, werden mit dem Umſchlag der Karten, durch gewiſſe daraus erwählte Blätter unter der Geſellſchaft diejenigen Perſonen ausgemacht, die dieſe im erſten Fall geben, oder in dem andern Fall noch als einen Gewinſt empfangen ſollen.

Abnehmen, die Sahne oder den Rahm von der Milch aus den Milch-Geſchirren, Milch-Aeſchen oder Milch-Ständern mit dem Rahm-Löffel abſchöpfen, und in den Rahm-Topf oder Rahm-Ständer gieſſen: iſt von dem Milch-Ablaſſen darinnen zu unterſcheiden, daß die Milch bey dem Abnehmen im Gefäſſe bleibt, und nur die Sahne oben abgenommen wird.

Abnehmen, iſt ein Garten-Terminus, und heißt, das reife Obſt und andere Baum-Früchte, als: Aepfel, Birnen, Quitten, Feigen, Maul-Beere, Hollunder-Beere ꝛc. von den Bäumen abbrechen oder abpflücken. Dieſes iſt die vornehmſte Arbeit des Herbſt-Monats oder Septembers, welche ſich bis in den Wein-Monat oder October hinein erſtrecket, und eher nicht angefangen werden ſoll, bis das Obſt wohl reif oder zeitig iſt, denn dieſes thut am meiſten zur Dauerhaftigkeit, es geſchehe darnach gleich im neuen oder vollen, im abnehmenden oder zunehmenden Monden, nur daß es bey trockenem Wetter vorgenommen, und das Obſt nicht zerſtoſſen oder zerworfen, oder ſonſt viel mit Händen betaſtet, ſondern, in ſpecie aber das Lager-Obſt, (welches man, ehe es bereift wird, abnehmen ſoll) mit dem Stiel ſanft abgebrochen werde: Denn was ſeinen Stiel nicht behält, pflegt leicht zu faulen.

Abnehmen, heißt auch das geworfte Getreide, ſo weit es rein iſt, auf der Scheun-Tenne von dem unreinen abſondern, und auf die Seite ſtoſſen, damit dieſes, nemlich das unreine Getreide, nochmalen geworft, und gleichfalls reine gemacht werden könne. Dieſes Abnehmen geſchiehet zu vier, fünf und mehr malen, nachdem der Wind darnach iſt, und das Getreide rein wird. Siehe Dreſchen.

Abnehmen, ſ. Abſetzen.

Abrahams-Baum, ſ. Agnus caſtus.

Abräumen den Tiſch, ſ. Abdecken.

Abraum, heiſſet man in einer Haushaltung alles dasjenige, was von einer Sache nach der daran verrichteten Arbeit übrig, und zum Ab- oder Wegräumen bleibt, oder zur Haupt-Sache nicht mehr gehöret. Siehe Abgang. Und daher bekommen auch dieſen Nahmen die kleinen Aeſte und Zweige eines gefällten Baumes, welche nicht unters Claſter-oder Lager-Holtz taugen, und woraus man nur Kleppel und Reiß-Bündel zu machen pfleget. Es wird dieſes von einigen auch Afterſchlag genennet.

Abraum, wird auch von dem Gehöltz ſelbſt verſtanden, wann nemlich ein gantz Stück Holtz ausgerottet, abgetrieben und zu Acker gemacht wird. Es iſt aber eine iede Landes-Obrigkeit weißlich darauf bedacht, daß die Höltzer zum Nachtheil der ſo mancherley Haushaltung und nothdürftigen Feurung, von unbedachtſamen und unordentlichen Haushältern, nicht ſo gar auf dergleichen Weiſe verwüſtet werden. Daher denn, vermöge der Landes-Ord-

Ord-

Ordnung in unſern Sächſiſchen Landen, wie auch an andern Orten mehr, ſolcher Abraum des Gehöltzes gäntzlich unterſagt und bey Strafe verboten iſt. Siehe Reut.

Abrechling, nennet man die Aehren und Stürtzeln von dem ausgedroſchenen Getreide, welche mit dem Dreſch-Flegel abgeſchlagen worden, und ſich von den Garben abgerühret und abgebrochen haben, auch auf der Tenne beym Reine-machen mit dem Rechen oder Harken abgerechet, zuſammen gethan, und vor die Wagen-Roſſe, oder auch vor die Kühe verfüttert werden. Die Bauern heiſſen es einiger Orten das Grobe, und von etlichen wird es auch das Kleine genannt.

Abrufen, höret man in den Städten und auch nunmehro einiger Orten auf dem Lande zur Nacht-Zeit die ordentlichen angenommenen Wächter, welche gewiſſe, ihnen vorgeſchriebene Gaſſen, Plätze und Oerter begehen, und darauf Acht haben müſſen, daß durch Feuer, Dieberey, und dergleichen ſchädlich Weſen daſelbſt kein Unglück entſtehen, ſondern die Einwohner ſicher und ruhig ſeyn mögen: Da ſie denn alle Stunden durch ein Horn oder Ratſche einen Laut von ſich geben, und dabey abrufen, wie viel die Uhr geſchlagen, um damit ihre Wachſamkeit anzuzeigen. Dieſes Abrufen geſchiehet von des Abends 9 oder 10 Uhr, bis des Morgens früh um 3, 4 und 5 Uhr, nachdem die Nacht lang oder kurtz iſt.

Abrus, iſt ein Sommer-Gewächs, ſo anjetzo bey uns in den Gärten anzutreffen, vorhero aber aus dem glückſeligen Arabien nach Egypten gebracht worden, woſelbſt man deſſen Früchte zu ſpeiſen pfleget, welche doch ſehr hart zu verdauen; bey uns aber dienen ſie nur dem Frauenzimmer um etwas damit aufzuputzen, und zu Beluſtigung des Auges: Denn es beſtehet dieſe Frucht in einer ſchönen Corallen-rothen Erbſen, die an dem Orte, wo ſie an der Schelfe hanget, ein ſchwartzes Tüpfgen hat. Sonſt gleichet dieſes hohe Stengel-Gewächs in dieſem Stück den Türckiſchen Bohnen, die Blätter hingegen ſchlieſſen ſich mit der Sonnen Untergang, öffnen ſich aber des Morgens wieder.

Abſatteln, oder den Sattel von einem Reit- oder Zug-Pferde abnehmen. Dieſes ſoll, wann ein Pferd erhitzt und ſchwitzend in den Stall kömmt, nicht ſogleich, ſondern, wann es vorhero etwas herum geführet worden, auch genugſam erkühlet iſt, geſchehen, hernachmals aber das Pferd von dem Knechte ſauber abgewiſchet, abgerieben und abgetrocknet, oder wenigſtens mit einer warmen Frieß-Decke beleget werden.

Abſatz, wird an einem Boden der Ort genennet, da er in keiner geraden Linie fortgehet, ſondern um eine oder wohl mehr Stuffen erhaben iſt; ingleichen der ordentlich gerade Boden, wo er zum Exempel in den Gärten an den Wänden und Gängen durch einen Vorzug von Buchs-Baum oder anderer Einfaſſung ohngefehr eine Elle breit abgeſchnitten, und Blumen oder allerley Stauden-Gewächſe dahinein geſetzet worden.

Abſatz, an einem Stiefel, Schuh, Pantoffel, iſt der hintere Theil an ſelbigen, dadurch die Ferſe des Fuſſes von dem Erdboden um etwas erhöhet wird. Wenn nun dieſer nicht gar zu hoch gemacht wird, läſſet es ſich auf ſolchen ſehr bequem und gewiß gehen. Dieſe Abſätze werden entweder von ſtarcken über einander gepappeten Leder oder von Holtz ausgeſchnitten, welche letzte, wenn ſie nicht allzuſpitzig unten zugehen, ſondern da ziemlich breit ſeyn, an den gemeinen Weibs-Pantoffeln Stamm-Höltzer genennet werden. Die ledernen müſſen von gantzen Stücken, die höltzernen aus Stamm-Holtze verfertiget ſeyn. Der Bauer beſchlägt ſie übrigens der Dauer wegen mit Zwecken. An manchen Orten hat man auch an denen kleinen Stiefeln eiſerne Abſätze.

Abſäugen oder **Abſäugeln**, ſo auch Ablactiren genennet wird, iſt eine Art von Pfropfen oder Peltzen der Bäume, da ein geſchlachtes Reiß unzerbrochen auf einen nicht weit davon ſtehenden geraden Wildling gepfropft, oder aufgeſetzet, und nicht ehe von ſeinem Stamme abgeſchnitten wird, bis es ſich mit dem wilden Stamme vereinbaret. Man ſetzet nemlich einen Wildling oder wilden Stamm zu einem fruchtbaren und guten Baum, erwählet von jedem derſelben ein Zweiglein, ſchneidet daſſelbe auf drey oder vier Zoll lang von der Rinde und von dem Holtze etwas aus, bis faſt an das Marck, bindet die Ausſchnitte genau zuſammen, daß die Rinde auf einander treffe, verbindet ſie mit Hanf, und verwahret ſie mit Baum-Wachs und Anbindung an ſtarcke Stäbe, ſo werden die zuſammen gebundenen Reiſſer an einander wachſen. Wenn ſolches geſchehen, und das Holtz an demjenigen Orte, wo beede Reiſſer ſich mit einander vereiniget, etwas dicke worden, ſo wird erſtlich der zahme Zweig von ſeinem Mutter-Stamme abgeſondert, hernach dem wilden Stamm (welcher hierauf an einen gelegenen Ort, wohin man will, verſetzet werden kan) alle übrige Zweige benommen, damit der völlige Saft zuſammen in den aufgeſetzten zahmen Zweig getrieben werde. Dieſes Abſäugen gehet am füglichſten bey denen Bäumlein, ſo in Kübeln oder Gefäſſen ſtehen, auch bey einigen Arten Blumen an.

Abſchälen, ſ. **Schälen der Bäume.**

Abſchäumen, heiſſet, wenn von dem Koche das am Feuer ſiedende Fleiſch von dem ſich los gekochten aufſteigenden Gäſcht gereiniget, und dieſer vermittelſt eines **Schaum-Löffels**, oben weggenommen wird, daß in der ausgekochten Brühe weiter nichts von dergleichen zähen Schaum mehr zu finden.

Abſchied geben, heiſſet ſo viel, als einen Dienſt-Boten ſeiner bis daher geleiſteten Dienſte erlaſſen, und ihn von ſeiner Unterthänigkeit los geben. Daher wird auch das Zeugniß, ſo zuweilen von der Herrſchaft einem ſolchen frey gegebenen ertheilet, und wegen ſeines treuen und redlichen Verhaltens in ſeinen Dienſten ihm ſchriftlich ausgeſtellet wird, ein Abſchied genennet. Ohne ſolchen Abſchied ſoll nach vielen Geſinde-Ordnungen, das Ge-

ſinde

ſinde nicht gemiethet werden. Es wird auch die Kundſchafft genennet. conf. Churſächſiſche neue Geſinde-Ordnung d. A. 1735 Tit. 1 § 7, und Siehe: Kundſchafft.

Abſchieſſend, heiſſet man diejenige Farbe an einem Tuch, Zeug, einer Wand und dergleichen, welche keiner feſten Art, ſondern in der Sonne und Lufft ihr erſtes Auſehen verlieret, und immer von Tag zu Tag ſich lichter träget: Dergleichen abſchieſſende Farben ſind Violet, Roſa, ſchlecht Carmeſin und gemeine rothe Färben, allerley licht-grau, wenn es nicht gnugſam mit einem bunten Faden meliret; inſonderheit aber die ſogenannten Topff-Farben. Die Probe von ſolchen abſchieſſenden Farben kan gemacht werden, wenn man dergleichen Tuch oder Läpgen wohl in Eßig taugt, darein ausdrücket, und an der Sonne oder Lufft trocken werden läſſet, da ſich denn darbey offt mehr Farbe in dem Eßig als in dem Tuche nachdem finden läſſet.

Abſchirren, ſiehe Abgeſchirren.

Abſchlachten, ſiehe Schlachten.

Abſchlagen, heißt, entweder die Eicheln, Nüſſe ꝛc. welche zur Herbſt-Zeit nicht von ſich ſelbſt von ihren Bäumen fallen, vollends mittelſt eines Steckens oder Stange herabbringen; oder es wird auch das Wort

Abſchlagen, von Verringerung des Preiſes einer gewiſſen Waare geſagt: zum Ex. das Korn hat abgeſchlagen.

Abſchlagen, heiſſen die Köhler, wenn ſie in einem angezündeten Meuler die untern Plätze zumachen, und ſodenn eine qver Hand um und um niederſtechen. Wo es aber ſo ſtarck in Feuer gehet, da giebt man keine Stiche, ſondern machet es gantz feſte zu, damit der Meuler gleich niederkohle. Siehe Kohle.

Abſchlagen das Waſſer, heißt, wann um eines Mühl- oder andern Waſſer-Baues willen, oder ſonſt anderer trifftiger Urſachen halber, einem Bach oder Fluß-Waſſer ſein ordentlicher Lauff nicht gelaſſen, ſondern daſſelbe vermittelſt Auffziehung der Schutz-Breter eines Wehres oder Verfertigung eines Dammes und Durchſtiches einen andern Weg zu nehmen gezwungen wird, damit es an demjenigen Ort, wo man es wegen eines vorhabenden Baues, oder aber anderer Urſache halben nicht gebraucht, keine Verhinderung verurſachen möge. Es muß ſolches Abſchlagen eines Baches oder Fluſſes eine zeitlang vorhero denen nächſtgelegenen Obern- und Untern-Müllern, als auch deren Herrſchafften und Innhabern der wilden Fiſcherey zur dienlichen Nachricht kund gethan werden, damit ſich ſelbige ſowohl wegen des Vorrath-Mahlens, als des Fiſchens, und ſonſten darnach richten können.

Abſchlagen, (den Miſt) heißt, den auf das Feld zur Düngung geführten Miſt von dem Miſt-Wagen, vermittelſt des Miſt-Haackens, auf das Stücke, ſo gedünget werden ſoll, herab ziehen, und in ordentliche Hauffen abladen.

Abſchlagen, wird auch von dem Hirſchen und Rehe-Bock geſagt, wenn ſie die rauhe Haut von ihren Gehörnen, nachdem dieſelben wieder verecket ſind, an gewiſſen Bäumen abſchlagen und reinigen. Siehe Schlagen.

Abſchneiden, iſt eine gemeine Verrichtung der Köche, da ſie allerley Feder-Vieh, als Tauben, Hüner, Endten Gänſe u. ſ. f. mit dem Küchen-Meſſer oder ſonſt tödten, welches auf mancherley Art vorgenommen wird, z. E. den Tauben werden die Köpffe umgedrehet und abgeriſſen, die Hüner ſchneiden ſie in die Gurgel oder Kehle den Endten hacken ſie die Köpffe ab, die Gänſe aber, nachdem man ihnen das Genicke von den kleinen Federn entblöſſet, und ſolche ausgerauft, werden in daſſelbe tieff hinein geſtochen.

Abſchrecken, heißt des Nachts das Wildpret vom Feld ins Geholtze jagen, damit es nicht aus dem Gehäge und in andere Refieren gehe.

Abſchreiten, iſt bey der Jägerey, nach der Länge der Tücher die Orte oder Stallungen abmeſſen, oder durch Schreiten erfahren, wie viele Schritte von einem Orte zum andern nach der Länge der Tücher ſeyen.

Abſchroten, ſagt man eines Theils, von Qvellen, wenn ſie verſetzet, oder in fernerm Lauff, den ſie ihrer Lage nach eigentlich genommen hätten, gehindert werden; andern Theils wird dieſes Wort auch gebraucht, ſo man von einem groſſen Stück Holtz oder Steine durch darzu geſchickte Inſtrumente, dergleichen Schrot-Säge, Meiſſel und Schlägel, ein kleines Stücke abſondert.

Abſchuß, wird von dem Waſſer geſagt, wenn es gehling über eine gar ſchieff liegende Fläche in eine Tieffe fällt, z. E. von einem Dach auf den Erdboden, oder von einem Berge in den daran liegenden Thal. So wird auch diejenige Fläche abſchüßig genennet, welche mit einem Ende weit tieffer liegt als mit dem andern, ſo daß dasjenige, welches auf ihr gebracht wird, ob es gleich keine flüßige Materie oder runder Cörper, dennoch vor ſich und ohne Zuthuung einer andern Hülffe, darüber herab lauffen oder herunter rutſchen muß.

Abſencken, wird diejenige Art und Weiſe genennet, nach der man gewiſſe Bäume und Gewächſe, z. E. Citronen-Bäume, Weinſtöcke, Nelcken ꝛc. zu vermehren und fortzupflantzen pfleget. Da man nemlich erfunden, daß die Augen oder Knoſpen an den Bäumen und andern Gewächſen mit einer Wurtzel verſehen ſeyn, welche ſodenn nicht nur heraus wachſen, in der Erde ausſchlagen und dem Auge dadurch mehrere Nahrung zuführen, wenn ſie in der Erde ſolcher Geſtalt auslauffen können, ſondern auch dasjenige, was im Kleinen in einem ſolchen Keimen oder Auge enthalten iſt, heraus treiben, und in das Groſſe wachſend machen, wie ſolches Herr Hofrath Wolff zuerſt entdecket; Alſo wird das Abſencken verrichtet, wenn der Theil der Pflantze, darinnen die Wurtzel des Auges oder Knoſpens enthalten und verborgen lieget, unter die Erde, oder wenigſtens an luckere Erde dergeſtalt gebracht wird, daß mehrgedachte verborgene Wurtzel

darinnen auswachſen und ihre beſondere Nahrung aus der Erde erlangen möge. Dieſes aber läſſet ſich nur vornehmen, wo die Pflantzen an dem Orte des Auges noch weich und grüne, daß die Wurtzel auch durchbrechen kan, denn wo die Rinden oder Schale hart, da gehet auch das Abſencken nicht an. Wiewohl Herr *Agricola* in ſeinem Verſuch der *Univerſal*-Vermehrung aller Bäume, Stauden und Blumen-Gewächs, §. 160 & ſqq. einen Handgriff anweiſet, dadurch das Abſencken auch bey allen Arten der Bäume in das Werck zu richten. Es hat auch Mr. Lignon eine beſondere Art des Abſenckens gewieſen, wovon und andern Vorſchlägen Feldeck im Wohlerf. Böhm. und Oeſterr. Haushalter p. 547 ſq. nachzuſehen. Siehe **Einlegen.**

Abſeyen, heiſſet, wenn man das über Aſche, wie bey den Seiffenſiedern, oder über eine andere Materie, die ebenfalls klar, ſtaubig oder ſonſt nur theilhafftig, gegoſſene Waſſer gemächlich ablauffen läſſet, ſo daß ſolches einige Zeit darüber geſtandene Waſſer immer fein klar bleibt, und nicht durch Anſtoſſen und Rütteln des Gefäſſes etwas trübe gemachet wird. So pfleget man auch die bey der geronnenen Milch oder dem Quarck annoch ſich findende wäſſerige Materie, ſo das Molcken genennet wird, davon abzuſeyen, indem man den Quarck in einen ſpitzig zugeſchnittenen aufgehangenen leinwandnen Sack ſchüttet, und dadurch das Molcken in ein darunter geſetztes Gefäß ablauffen läſſet.

Abſetze-Ferckel, ſiehe **Ferckel.**

Abſetze-Kalb, iſt ein Kalb, welches man aufziehen will, und, wenn es vier bis fünff Wochen an der Mutter geſäuget, ſodann in einen beſondern Stall thut und abgewöhnet. Hierzu ſoll eine Haus-Mutter die Kälber, welche fein breite Köpffe und breite Bäuche haben, von denen beſten Kühen, die viel Milch geben, und fein langſeitig ſind, nehmen und abſetzen, damit ſie allezeit bey gutem Vieh bleibe, und nicht davon abkomme. Was gar ſpäte abgewöhnet wird, und ſo jung den Sommer erreichet, kan den Sommer wenig bey der Weide gedeyen, weil ſie von den Fliegen und Mücken zu ſolcher Zeit ſehr geplaget und abgemattet werden; Hingegen haben die Frühe-Kälber, ſo den Winter über ſich beym Futter erſtrecket, und zu Kräfften gekommen, gar einen beſſern Vorſprung zum Wachſen, als die gar ſpäten. Daher erwählet man gemeiniglich diejenigen, ſo um Lichtmeß bis in die Faſtnacht jung werden, dieſe ſollen die beſten Milch-Kühe abgeben. Ein mehrers iſt unten von dem Wort **Kalb** nachzuleſen. Die Fütterung derer Abſetz-Kälber betreffend, ſoll man dieſelben, weil ſie noch an denen Müttern ſaugen, bereits eſſen lernen, zu welchem Ende man ihnen immer ein wenig von Haber und Heu vorlegen muß. Nachmahlen, wenn ſie abgeſetzet worden, ſo wird ihnen von gutem Gerſten-Stroh gar kleine Siede geſchnitten, (ſo man aber Haber-Spreu haben kan, iſt dieſes beſſer) und auf ein Kalb die Wochen etwan eine Metze Haber- oder Gerſten-Schrot gegeben, die Siede damit gemenget, und des Tages dreymal davon gefüttert: nemlich des Morgens frühe wird ihnen auf zweymahl Siede, mit Haber- oder Gerſten-Schrot gemenget, vorgeſchüttet und denn zum dritten gut Grummet, oder wer es hat, ſchön blätterigt Heu (denn verſchleimt Heu oder dergleichen Grummet können ſie viel weniger, als ander Vieh vertragen, und ſterben wohl öffters gar davon) vorgeleget, und werden ſodann mit warmem reinen Waſſer, ſo mit Schrot, Kleyen oder ſonſten mit etwas angemenget iſt, geträncket. Etliche reiben ihnen ein wenig Brot mit unter die Siede, und beſtreuen ſie mit kleinem Saltz, ſo ihnen dann ſehr gut iſt. Zu Mittage giebt man ihnen wiederum zwey ſolche Futter, leget ihnen Heu oder Grummet ein, und träncket ſie, Auf den Abend wird ihnen ſolche gemachte Siede abermahl gedoppelt eingeſchüttet, Grummet vorgeleget, und eben ſie auf obbeſagte Art geträncket. Man mag ihnen auch dann und wann Stein-Saltz zu lecken geben. Um Walpurgis (Philippi Jacobi) treibet man an einigen Orten die Abſetze-Kälber auf die Weide, und giebt ihnen darzu die beſten Plätze ein; doch weil ſie von dem jungen Graſe gar leicht erkrancken, und den Durchfall bekommen, ſo läßt man ſie lieber bis um Johannis zu Hauſe, und wirfft ihnen indeſſen etwas von gutem Graſe bey ihrem andern Futter vor. An manchen Orten aber werden ſolche junge Kälber das erſte Jahr gar nicht auf die Weide gelaſſen, ſondern zu Hauſe gefüttert. Die Abſetze-Kälber ſoll man in ihrem Stalle alſo anhängen, daß ſie einander nicht ablecken können, denn ſie thun es gar gerne, und ſchlucken dabey viel Haare ein, welche ſich in dem Magen feſt zuſammen ballen, daß öffters gantze Kugeln daraus werden, die ihnen hernachmahls am Zunehmen ſehr hinderlich.

Abſetzen, heißt, ein Kalb, ſo man aufziehen will, wann es vier bis 5 Wochen alt, von der Kuh abgewöhnen. Dieſes geſchiehet gerne an einem hellen Tage und im vollen Monde. Wird ſonſten auch abbinden, abnehmen, oder abſpänen genannt.

Abſitzen, nennet man, wenn entweder jemand ſeine von der Obrigkeit ihm zuerkannte Geld-Strafe nicht baar erlegen kan, und dahero, ſtat dieſelbe zu bezahlen, eine Zeit Arreſt halten und im Gefängniß bleiben muß; Oder da einer dem andern Geld vorſtrecket, und der Darleiher indeſſen eine Wohnung oder gantzes Gut von ſeinem Schuldner eingeräumt bekommen, davor er jährlich Intereſſen und auch wohl etwas von dem geliehenen Capital an ſtat des unter ihnen ausgemachten Zinſes oder Pacht-Geldes rechnet, und ſolcher Geſtalt ſeines Freundes Schuld abſitzet, und ſich wiederum alſo bezahlt machet.

Abſpannen, ſiehe **Ausſpannen.**

Abſpannen, heiſſet auch die heimliche Dieberey unter den gemeinen Leuten, da einer des andern ſein Vieh mit Locken, Körnen

und Wegfangen hinterliſtig zu rauben und zu entwenden ſuchet, wenn dieſes geſchehen, entweder einſperret und ſeinen Nutzen daraus ziehet, oder wohl gar ins Geld ſetzt und verkaufft. Dergleichen wird am meiſten vorgenommen mit dem Feder-Vieh, und unter dieſem zuförderſt mit den Tauben, als welche ſich am leichteſten, wenn ſie nicht wohl in acht genommen werden, weggewohnen und abſpannen laſſen. So wird auch dieſes Wort gebraucht von der gottloſen Art, wenn einer des andern ſein Geſinde zum Ungehorſam gegen ſeine Herrſchafft verleitet, und durch allerley Verſprechungen in ſeine eigene oder andere Dienſte zu ziehen veranlaſſet.

Abſpänen, ſiehe Abſetzen.

Abſprung, nennen die Jäger, wann der Haſe auf ſeiner ordentlichen Fährte wieder ein Stücke Wegs zurücke gegangen, (welches einen Wiedergang gethan heißt) und alsdann davon auf die Seite abgeſprungen, folglich dadurch einen Anfang zu einer neuen Fährte gemacht. Die Haſen thun dergleichen Abſprünge zwey, drey und mehrere, wann ſie vom Felde wieder nach dem Holtze hinein gehen, um dadurch denen Hunden den Geruch zu verlegen, und die Spur zu benehmen, damit ſie von denenſelben nicht ſo leichte gefunden und aufgejagt werden konnen, ſondern deſto geſicherter in ihrem Lager verbleiben mögen.

Abſpulen, braucht man in Gold- und Silber-Manufacturen oder Spinnereyen, ſowohl als bey dem Kleppeln, Lein- und Wollweberey und dergleichen. Es bedeutet die Art, da ein aufgewundener Faden von ſeinem Knaul, Rolle oder Spuhle auf einen Kleppel, ander kleines Röllgen und dergleichen, ſo viel deſſen nöthig, mit einer Behendigkeit abgewunden wird. Es geſchiehet dieſes gemeiniglich vermittelſt einer kleinen höltzernen Maſchine, die aus einem an einer etwas langen Welle geſteckten Schwung-Rädgen beſtehet, an deren Ende des langen Theiles ein etwas ſtarcker ſpitziger Drat hervor gehet, daran man den Kleppel oder das Röllgen, darauf der Faden zu winden, feſt anſtecken kan. Wenn nun mit der flachen Hand der auf den Tiſch vor ſich geſtellten Maſchine ihre lange Welle herum getrieben wird, und das daran befindliche Schwung-Rädgen deſſen Lauff beſtändig befördert; So läſſet ſich in kurtzer Zeit von einer Spuhle, die ebenfalls an einem Drat oder Spindel beweglich, vieles abwinden oder abſpuhlen.

Abſtechen, iſt ein Schlächter-Terminus, wenn nemlich ein Fleiſcher das Maſt-Vieh, als Schweine, Schaafe, Ziegen, Kälber u. ſ. f. mit dem Schlacht-Meſſer umbringet und nach dieſem gehörig ausſchlachtet.

Abſtecken, wird von Formirung des Lauffes bey einem Jagen geſagt, wie weit derſelbe gehen ſoll; Da denn etliche Hefftel eingeſchlagen werden, wornach man die Tücher aufſtellet.

Abſtecken, geſchiehet auch von den Gärtnern mit Schnüren und Pfälen, wann ſie eine Allée, Feld, Quartier, Beete und dergleichen anlegen und eintheilen wollen.

Abſtecken, ſagt man ebenfalls, an ſtat abſetzen oder abgewöhnen, wann man von denen Ferckeln redet, die man nicht mehr an ihrer Mutter ſäugen läſſet.

Abſtehen, heißt bey den Fiſchen ſo viel als Sterben. Es geſchiehet ſolches bald aus natürlichen, bald aus zufälligen Urſachen, theils überhaupt bey allen Fiſchen, theils bey dieſer und jener Art von Fiſchen. Wenn die Teiche veröden, da man ſie alle 8 Jahr erſt beſetzet, und niemahls ruhen läſſet, wenn man ihnen keine Lufft, da die Teiche ſehr zugefroren ſind, machet, und wenn das Waſſer faul und nicht mit friſchem Waſſer vermiſchet wird, pflegen die Fiſche, ſonderlich die Karpen auf- und abzuſtehen. Es laſſen ſich alsdenn etliche Tage zuvor groſſe ſchwartze breite Käfer ſehen. Alsdenn folgen die Hechte und Perſchlinge, darnach die Karpen. Und alsdenn iſt kein beſſer Mittel, als ſie aufzufangen und eilig in friſches Waſſer zu bringen. Man hat zwar viele Karpen-Recepte; Allein ſie helffen nicht. Friſch Waſſer iſt das beſte. Einige Fiſche können auch das Schieſſen in das Waſſer nicht vertragen. Ihro Königliche Majeſtät in Polen und Churf. Durchl. zu Sachſen, Auguſtus II höchſtſeligen Andenckens ergötzten ſich einſtmahlen zu Auguſtusburg auf dem daſigen Teiche, worinnen rothe Nervlinge ſtunden, mit Schieſſen, und ſchoſſen einige dieſer Fiſche. Darauf ſtunden die andern alle ab, daß man den Teich von neuem damit beſetzen müſſen.

Abſtehen, oder

Abſterben der Bäume iſt, wann ſolche Alters halben, oder durch eine Kranckheit, oder aber durch einen andern ſchädlichen Zufall ihren natürlichen Safft und benöthigte Feuchtigkeit verlieren, Wipffel-dürre werden, und entweder nach und nach oder auf einmahl verdorren. Wenn dieſes in jungem und wohlbeſtandenem Holtze, und nicht Alters halber geſchiehet, auch gantze Flecken damit angeſtecket werden, ſo wird es als eine Wald-Seuche angeſehen, und die Darre genennet. Siehe Darre.

Abſtreiffen, heißt bey denen Raub-Thieren, als Wölffen, Luchſen, wilden Katzen, Füchſen, Dachſen, Mardern, Iltiſſen, Fiſch-Ottern ꝛc. ingleichen denen Haſen, die Haut, oder, nach Weydmänniſcher Redens-Art, den Balg abziehen. Und obwohl der Bär auch ein Raub-Thier iſt, ſo hat doch derſelbe darinnen etwas beſonderes, daß ſeine Haut nicht Balg, ſondern Haut genennet, auch derſelbe nicht geſtreifft, ſondern aufgeſchärfft und vor zerwirckt gehalten wird, weil der Jäger ihn, ſeines Fettes halber, gantz zu zerlegen und zu zerwircken pfleget.

Abſtreiffen, wird auch gebraucht von dem Aal, wenn ihm, nach einiger Leute Gewohnheit, die Haut abgezogen wird. Siehe Aal.

Abſtricken eine Nadel, ſiehe Stricken und Stricker.

Abtauſchen, eine Waare, geſchiehet zuweilen, wenn man etwas ihm nicht anſtändiges gegen ein anders angenehmers und nutzbarers wechſelt, und entweder noch etwas Geld darauf heraus bekommt, oder ſelbſt noch zugiebt, oder zugleich mit einander aufhebet. Weil bey dergleichen Veränderung gar leicht eine Vervortheilung vorzugehen pfleget, ſo hat ſich darbey in dieſem Fall ein ieder bedachtſam aufzuführen, will er nicht Einbuße oder gar Schaden leiden.

Abtragen, von der Tenne, ſagt man, wenn die Dreſcher das ausgedroſchene Getraide, nach beſchehenem Aufheben, von der Scheun-Tenne in Säcken auf die Böden tragen, und daſelbſt behöriger Orten aufſchütten.

Abtragen, den Leit-Hund, wenn man denſelben auf der Fährte genugſam gearbeitet hat, auf oder unter die Arme nehmen, und von der Fährte etwa zehen oder mehr Schritte ſeitwerts fein gemächlich tragen, und auf die Erde niederſetzen. Solches **Abtragen** hat dieſen Nutzen, daß der Hund, wenn er niedergelaſſen wird, nicht weiß, wo er die Fährte verlaſſen, dahero wieder munter hinaus ſchieſſet, und Luſt zum Suchen bekömmt: Wenn man ihn aber iedes mahl mit dem Hänge-Seil nach der Arbeit von der Fährte wegſchleppen, und mit Gewalt abziehen wolte, ſo würde derſelbe dadurch nur verdroſſen, und endlich gar zu Schanden gemacht und verderbet werden.

Abtreiben, iſt ein Forſt-Terminus, und heißt ſo viel als **Abholtzen**. Siehe **Abholtzen**.

Abtrennen, heißt, wenn man zwey an oder auf einander genehete Sachen mit der Scheere, oder einem zarten Trenn-Meſſer wieder von einander löſet: Alſo werden inſonderheit alle ſaubere Spitzen von der Wäſche abgetrennet, wenn man willens iſt dieſelbe waſchen, und wiederum aufſtechen zu laſſen.

Abtrieffen, Abtröpffen, wird inſonderheit von dem Fette eines Bratens geſagt, wenn dieſer mit dem Spieſſe am Feuer umgetrieben wird, und das Fett von der Hitze ausgebraten, in die darunter geſetzte Brat-Pfanne herab tröpffet. Dieſes Fett und ſonderlich von den Gänſen pfleget eine rathſame Haushälterin fleißig zu ſammlen, und andere gekochte Speiſen damit anzumachen, währender Zeit aber, als der Braten am Feuer umläufft, wird ſelbiger mit dem abtrieffenden Fett fleißig begoſſen.

Abtritt, Häusgen, heimlich Gemach, Secret, iſt der einem ieden nicht unbekannte und höchſt-nothwendige Ort bey einer Haushaltung, dahin der Menſch ſeinen Leib zu erleichtern Abtritt nehmen kan. Wie ſolcher bequem anzulegen, und was ſonſt darbey in acht zu nehmen, daß er ſich inſonderheit durch ſeinen übeln Geruch nicht verrathe, davon iſt des Daviller Vignola durch Sturm überſetzet p. m. 201 nachzuleſen.

Abwägen, entweder eine Waare gegen ein angenommenes Gewicht von gewiſſer Schwere, oder es heißt mit der Waſſer-Waage die Horizontal-Linie oder Schnur-gleiche Ebene einer Gegend, den Hang eines Erdreichs, und den Fall oder Gefälle eines Fluſſes ſuchen; oder ſo viel als meſſen, um wie viel ein Theil des Waſſers oder der Erden höher ſey, als der andere; das iſt: um wie viel er von dem Mittel-Punct der Erden weiter wegſtehe, als der andere. Siehe **Mathem.** Lex. **Waſſerwägen.** it. **Gewicht. Wage** im Lex. Math. und hier.

Abwaſchen, die Leiche, iſt insgemein eine Verrichtung derjenigen Wärterin, ſo die verſtorbene Perſon in ihrer Kranckheit gepfleget, und ihr an die Hand gegangen, da ſie denn nach dem Ableben, und ehe der Todte aufs Bret geleget wird, ihn ſauber und rein wäſcht, auch weil der Cörper noch warm, und ſich biegen läſſet, ihm von neuem weiſſe Wäſche anziehet.

Abweiffen, heißt, den an einem Rade oder Rocken geſponnenen Garn-Faden, ingleichen den gemachten Zwirn von der Spule oder Spindel über eine darzu beſonders verfertigte Weiffe ziehen, und ſelbigen in gewiſſe Gebinde vermittelſt eines darzwiſchen geſchlagenen Fadens bringen, bis dererſelben Anzahl einen vollen Strehn ausmachen.

Abwerffen, ſagt man von den Hirſchen und Rehe-Böcken, wann ſie ihre Gehörne oder Gewehh abſtoſſen. Siehe **Gehörne**.

Abwerffen, heißt bey der Jägerey die Tücher und Garn, nach Vollendung des Jagens wieder abnehmen, und gehörig zuſammen machen.

Abwerffen, wird auch von dem Ertrag eines Gutes oder Gewerbes geſagt, wie viel nemlich, nach Abzug der Herrſchafftlichen Steuern, und anderer beym Gute oder dem Gewerbe nothwendiger Unkoſten und Ausgaben, noch an Nutzen netto übrig bleibet, darzu Gewinn- und Verluſt-Anſchläge gehören.

Abwinden, geſchiehet, wenn ein über eine Welle gewickeltes Seil, wie bey den Aufzügen, herab gelaſſen wird, ingleichen ſo der Strick am Braten-Wender, ſo bey dem Aufziehen um die Welle gewunden worden, vermittelſt derer Gewichte nach und nach herunter gezogen wird; So pflegt man auch offt einen groſſen Knaul Garn, Zwirn und dergleichen abzuwinden und zum bequemen Gebrauch in unterſchiedene kleine Knäuler zu vertheilen.

Abwürtzen, wird von den Speiſen geſagt, wenn nach einer ieden Art der Koch das behörige Gewürtze in gewiſſer Maaſſe, und nach erforderten Umſtänden daran wirfft, und zum Theil mit kochen läſſet, oder erſtlich bey dem Anrichten darüber ſtreut. Siehe **Gewürtze**.

Abzapffen, nennet man, wenn Bier, Koſend und dergleichen Geträncke aus einem groſſen Gefäß in kleine abgezogen werden; Oder ſo man das auf eine gewiſſe Sache gegoſſene und einige Zeit darüber geſtandene Waſſer, indem man den Zapffen in dem Gefäſſe ziehet, wieder davon ablauffen läſſet. Des Letzteren bedienen ſich inſonderheit an einigen Orten die Wäſcherinnen, wenn ſie die Wäſche laugen, davon dieſes Wort weitere Nachricht geben wird.

Abzäumen, heißt, wenn dem Pferde der Zaum abgenommen, und dagegen die Halffter angeleget wird.

Abzehenden, heißt, den Zehenden von denen Feld-Früchten vor deren Einführung denjenigen, ſo er gebühret, z. E. denen Schnittern, ſo das Getreyde um den Zehenden abgebracht, Prieſtern, Herrſchafften ꝛc. nach abgezehlten Schocken, Mandeln und Garben, zutheilen und anweiſen. Siehe Zehend.

Abzehlen, iſt eine Verrichtung, da man entweder im Felde die aufgebundene Garben abzehlet, und in Mandeln ſetzet, oder hernach die auf unterſchiedenen umher liegenden Feldern aufgeſetzte Mandeln nach Schocken abzehlet; Oder da eine ſorgfältige Haus-Mutter ihren Vorrath von Früchten und mancherley Eß-Waaren durchzehlet, und zu ihrer Nachricht fleißig aufſchreibet, was von dergleichen vorhanden.

Abziehen den Wein, oder Ablaſſen, heißt den Wein, nach der Zeit, da der Moſt völlig ausgetobet, und ſeinen Schaum verworffen, von einem Faß in das andere ziehen, wenn ſelbiges wohl gereiniget iſt, damit er reiner und geiſtiger werde: Denn der Wein, wenn er von ſeinen Hefen geſondert wird, machet nicht nur eine beſſere und lautere Mutter, und hält ſich beſſer und ſtandhaffter, ſondern wird auch auf den folgenden Frühling viel klärer, als wenn er auf ſeinen erſten Hefen liegen geblieben wäre: geſtalten er ſonſt, wenn dieſe dick und rauh ſind, gar leichte ſeinen natürlichen Geſchmack verlieren, und dafür einen rauhen verdrießlichen Geſchmack von den Hefen annehmen würde. Man pfleget aber nicht alleine die jungen Weine, ſondern auch die alten, wenn ſie entweder ſchwach werden wollen, oder etwas aus dem Faſſe gezapffet worden, und zwar die ſchwachen oder gar krancken Weine im Winter, die ſtarcken aber im Frühling abzuziehen oder abzulaſſen, und ihnen dabey ihren behörigen Einſchlag zu geben. Siehe Einſchlag. Auch ziehet man gerne ſchlechten Wein auf ein Faß, wo guter Rhein- oder Frantz-Wein darauf geweſen, und verbeſſert ihn dadurch. Uiberhaupt aber muß man keinen Wein auf neue Fäſſer abziehen. Siehe **Wein**.

Abziehen, des Brantweins, geſchiehet, wann man den ſogenannten gemeinen, und nur einmahl von dem Brenn-Zeug herüber gelauffenen ſchlechten Brantewein vermittelſt des Abzieh-Zeugs noch einmahl deſtilliret oder herüber ziehet, damit er ſtärcker, und in ſeiner Tugend und Wirckung kräfftiger werde. Siehe Brantewein und Abziehzeug.

Abziehen, nennet man, wenn Knechte oder Mägde nach ihrer verfloſſenen Dienſt-Zeit, und der vorhergehenden Auffage aus ihrer Herrſchafften Dienſten ziehen, und in eines andern ſich hinwiederum begeben, da ſie denn kurtz vorhero alles dasjenige, was ſie während ihrer Dienſt-Jahre unter ihren Händen und Aufſicht gehabt, treulich und von Stück zu Stück ordentlich und rein übergeben ſollen.

Abziehen, bedeutet endlich auch ſo viel als den Balg, das Fell oder die Haut von einem geſchlachteten Vieh, das man verſpeiſen will, abſtreiffen oder herunter ziehen. So pflegt man auch allerley Geflügel die Haut abzulöſen, und ſolche, indem die Federn daran gelaſſen worden, behutſam wieder zuſammen zu nehen, und mit Reh-Haaren auszuſtopffen.

Abziehen ein Gewicht, ſiehe Aichen.

Abzieh-Zeug, das iſt dasjenige Zeug, womit man den Brantewein abzuziehen pflegt, beſtehet in einer kleinen kupffernen, und inwendig wohl-verzinneten Blaſe, mit dergleichen Helm oder Blaſen-Hut, welcher mit einer kupffernen Röhre verſehen iſt; Dazu gehöret noch eine längere ebenfalls kupfferne Röhre, die man quer durch ein Faß, und an die obere Röhre des Blaſen-Huts dergeſtalt ſtöſſet, daß ſie genau in einander paſſen. Das Faß wird an beeden Seiten, wo die Röhre durchgehet, wohl vermacht, und, wann ſowohl daſſelbe mit kaltem Waſſer, als die Blaſe mit demjenigen, was abgezogen werden ſoll, angefüllet iſt, unter dem untern Theil der durch gedachtes Faß gehenden Röhre ein Recipiente oder Fürſetz-Glas mit einem langen Hals und weiten Bauch geſtellet, damit der abgezogene Brantwein oder Spiritus darein trieffen kan.

Abzug, ſiehe Strehn Garn.

Abzüge, werden diejenigen Gräben genennet, ſo man an wäſſerigen Orten, und vornemlich ſumpfigen Wieſen zu machen pfleget, um die allzu überflüßige Feuchtigkeit von ſelbigen abzuziehen, und ihnen dieſe zu benehmen. Dieſes iſt das beſte Mittel, naſſe Wieſen trocken und fruchtbar zu machen, immaſſen diejenigen, ſo vorhero ſauer Futter, Schilff, oder gar Moos getragen, in weniger Zeit hernach, als gedachte Abzüge darein gemacht, und ſie ein wenig überdünget worden, das ſchmackhaffteſte Gras geben. Es ſollen aber ſolche Abzüge von rechtswegen auch ihren Ablauff haben, wenn man guten Nutzen davon genieſſen will. Man kan auf dieſe Weiſe gantze groſſe Brüche trocken, zu Felde und Wieſen machen, ja vermittelſt derer Canäle und des Waſſers Abfluß Mühlen-Wercke dabey anlegen. In der Marck hat man vor einigen Jahren einen groſſen Diſtrict eines ſolchen Bruches zu einem ſchönen,

ſchonen, etliche 1000 Reichsthaler Pacht tragenden Land-Gute gemachet. Es wird auch gebraucht, wenn man das Waſſer von denen Teichen abziehet, welches aus vielerley Urſachen bey der zahmen Fiſcherey geſchiehet. Siehe Teich.

Abzüge, in den Weinbergen, ſind diejenigen Enden an Weinſtöcken, welche etwa nur eine halbe Elle tief in die Erde, und alſo bey weitem nicht ſo tief als die Sencker eingeleget werden, ſo daß ihre äuſſerſte Spitze mit 3 bis höchſtens 4 Augen über den Erdboden hervor zu ſtehen kommt, davon mehr unter dem Wort Sencker gehandelt wird. Sie werden auch Ableiter genennet.

Accis, heißt überhaupt derjenige Zoll, der auf gewiſſe Waaren bey der Einfuhr in ein Land geleget iſt; Jngleichen die Auflage, ſo von denen Victualien, und was man ſonſt täglich conſumiret, ohne Unterſcheid der Perſon abgegeben werden muß: Jm erſten Fall wird ſie die Land- im andern aber die Conſumtions-Acciſe genennet. Bey dieſer wird billig in Anſehung derer Sachen oder Waaren eine Proportion gehalten, dergeſtalt, daß diejenigen Stücke, die nur zur Wolluſt und Uiberfluß dienen, mit höherem Zoll beleget ſeyn, als diejenigen, welche der Arme ſowohl als der Reiche unumgänglich zu ſeinem dürfftigen Unterhalt vonnöthen hat. Eigentlich zwar iſt Accis kein Zoll, ſondern eine Art der Abgabe, welche einheimiſche ſo wohl als auswärtige von auswärtigen und einländiſchen Waaren bey dem Verkehr erlegen müſſen, nachdem man die alte Art der Steuern nicht füglich auf bewegliche Güter legen können, dieſe aber bey zunehmendem Manufactur- und Commercien-Weſen in Teutſchland billig auch von denen, die unter des Landes Schutz damit gewinnen, vergeben werden mußten, daher er auch an einigen Orten nur in denen Städten eingeführet, dagegen aber daſelbſt die Steuer von denen Häuſern abgeſchaffet iſt. Man conf. Hofrath D. Zinckens Grundriß der Cameral-Wiſſenſchafften II Theil §. 707 ſeq.

Ackeley, ſiehe Ageley.

Achs-Bleche, ſind diejenigen Schien-Eiſen, welche zu Verſtärckung der Achſen an dieſelbigen genagelt werden, und befindet ſich an einer ieden ſowohl oberhalb derſelben, als auch unten ein dergleichen Eiſen, wovon das unterſte hinten mit einem eiſernen Rincken gefaſſet, und an das Schal-Stücke befeſtiget wird. Sie dienen, daß die Achſe von der Nabe des Rades nicht abgenutzet werde, und immer einerley Rundung behalte, daher ein ſorgfältiger Wirt wohl Acht hat, daß, wenn durch langen Gebrauch ein Achs-Blech, und ſonderlich das unten lieget, ſich abgenutzet und durchgeſchliffen, ſogleich ein neues aufgeleget werde, indem ſonſt der Achſe kein geringer Schade dadurch zuwachſen kan.

Achſen, Axen, werden die beeden Stücken Holtz genennt, worauf die Obertheile oder das Geſtelle eines Wagens gebauet, und um deren äuſſerſte Enden die Räder im Fahren ſich bewegen und herumlauffen. Ein Rüſt- oder Bauer-Wagen hat deren zwo: nemlich die Hinter-Achſe mit einem Schnabel, und die Vörder-Achſe mit zween Armen; eine Karre aber hat nur eine Achſe. Man hat auch eiſerne Achſen, welche aber nur an leichten Zeugen, als Pflügen, Carriolen oder Chaiſes roulantes, item an Reiſe-Kutſchen angebracht werden können.

Achſel-Fleckgen, Achſel-Stückgen, nennet man an denen Ober- und Unter-Hemden diejenigen ſchmalen, von beyden Seiten wohl eingeſchlagene, und alſo zweyfach, über einander liegende Streiffen, die ſich von dem Bunde am Hals bis an des Ermels Anfang erſtrecken. Von den Nätherinnen werden ſie insgemein aufgeſteppet, und zuweilen noch über dieſe oben am Bunde ein anderes beſonderes Stück, ſo in Form eines Hertzes oder auch nur dreyeckig geſchnitten, angenehet, um der Feſtigkeit willen: Wie denn in dergleichen Abſicht die Achſel-Fleckgen an dieſem Ort gebraucht werden, weil daſelbſt ſonderlich bey dem Ausziehen der Kleider, die Hemden die meiſte Gewalt ausſtehen müſſen, und ohne dieſe bald aus dem Bunde reiſſen würden.

Achſel-Hemden, ſind aus gar grober Leinwand gemachte Weiber-Hemden ohne Ermel, über die erſtlich noch beſonders ein Leib mit Ermeln von Parchent, feiner Leinwand und dergleichen gezogen werden muß. Es bedienet ſich derer am allermeiſten das Geſinde auf dem Lande und die andern armen Leute, welche nicht vermögend ſeyn viele und theure Hemden anzuſchaffen, aber doch gerne, ohngeachtet ihrer unſaubern Arbeit, auch reinlich gehen wollen, da ſie denn leichte gedachten Leib mit einem weiſſen gewaſchenen verwechſeln können.

Achtel, ſiehe Quartiergen.

Acker, iſt ein Stück Landes oder Feld, welches mit den Haacken, Pflug und der Ege zugerichtet, und darauf mit allerley Saamen oder Gewächſen zu verſchiedenen Zeiten beſäet oder beſtecket wird. Ein kluger Haushalter hat auf mancherley Umſtände hierbey wohl Acht zu haben, wenn er einen Acker gehörig und nach Wunſch nutzen will, das meiſte aber kommt hauptſächlich an auf die Lage, Beſchaffenheit des Bodens, und auf deſſen Beſtellung. Die beyden erſten Stücke betreffend, iſt denen Mängeln, welche darbey vorzukommen pflegen, wohl nicht allemahl gantz abzuhelffen; doch kan durch fleißige Sorgfalt eines Ackermanns vieler Schaden und anderes undienliches Weſen offt verhütet werden, davon das Wort Ackerbau nachzuſehen, da die mancherley Beſchaffenheit des Landes beſchrieben zu finden. Die Verbeſſerung geſchiehet, theils wenn man feuchten und naſſen Acker durch Abzüge trocken machet, Sand darauf führet, Stein und Kieß und allerhand Sand-Gallen ausrottet, wenn man ihn rajolet, gute Erde hinzu führet, denſelben offt pflüget und liegen läſſet, damit Sonne und Lufft in ſeinen Schoß wircken und die mannigfaltigen Cörpergen mit einander in eine Fermentation gebracht werden, ſolcher Geſtalt aber Nahrungs-Theile der Pflantzen entſtehen, als vor

auf die Fruchtbarkeit des Bodens insgemein ankommt. Jngleichen wird er überhaupt durch Düngen verbeſſert, wovon der Art. Düngung nachzuſchlagen. Man muß aber hierbey auf den Unterſchied des Bodens, ja endlich in Anſehung ſeiner beſondern Verbeſſerung auf die Früchte, darzu er verbeſſert werden ſoll, ferner auf die Witterung ſehen. Man verbeſſert auch den Acker durch einige Früchte, z. E. Färberröthe, kleine Bohnen, ſo ihn reinigen und düngen. Die Zeichen eines guten Bodens ſind auſſer denen Früchten nach der Beſtellung, theils an der Farbe zu haben, als woraus man erkennet, ob er leimigt, gantz oder zum Theil ſchwartz und fett und ſo fort ausſiehet? Theils giebt man Achtung, ob von Natur wilde Sträuche, Bäume und Kräuter darauf und zwar ſtarck und fett wachſen. Die Güte wird aber auch Vergleichungs-Weiſe an dem ſchlechten Acker betrachtet, z. E. lettigter Acker iſt beſſer als ſandigter. Allein jener iſt ſchlechter als ſchwartzer oder leimichter. Man muß endlich auch beurtheilen, ob er kalt, trocken, hitzig ꝛc. Dieſe Lehre iſt ſehr weitläuftig. Man kan ſonderlich D. Kühnholds oeconomiam experimentalem dabey nachſchlagen. Auch hat Hoffmann in ſeiner Klugheit Haus zu halten vor andern mit Grund davon zu ſchreiben geſuchet, da die gemeinen Haushaltungs-Bücher hiervon offt ohne Grund handeln und allerhand wenig nützende Zeichen angeben. Jn Betrachtung des Beſtellens wird insgemein ieder Acker mit dem Pflug dreymahl durcharbeitet, ehe man den Saamen darein ſtreuet: Denn erſt wird das Läde- wie auch brach-gelegene Feld geſtürtzt, hernach gerühret, oder der darüber gebreitete Miſt untergebracht, und endlich zur Saat nochmalen geackert. Jedes aber muß nach ſeiner Art und zu gehöriger Zeit von einem verſtändigen Haushalter vorgenommen werden. Gemeiniglich werden hier zum Sommer-Getraide die Aecker um Michael geſtürtzt, um Faſtnacht gerühret, und um Oſtern zur Saat bereitet: Zum Winter-Getraide aber ſtürtzet man ſie im Brachmonat, rühret ſie zwiſchen Jacobi und Laurentii, und pflüget ſie zur Saat um Creutzes-Erhöhung; was auſſer dieſem mehr dazu gehört, iſt unter dem Wort **Acker-Beſtellung** zu finden. Jn Anſehung deſſen aber bekommt der Acker oder das Feld ſelbſt mancherley Benennung, und heißt bald **Läde-** bald **Brach-** bald **Stürtz-** bald **Rühr-** bald **zugeſäeter** und **beſäeter Acker**, davon unter iedem Buchſtaben weiter nachzuleſen. Was endlich bey Erkauffung der Aecker zu beobachten, iſt bey dem Wort **Feld** angeführt worden.

Acker, wird auch ſonſt vor ein gewiſſes Feld-Maaß genommen, welches in den Chur-Fürſtlich-Sächſiſchen Landen, in Feldern, Wieſen und Höltzern, gemeiniglich dreyhundert gevierte Leipziger Ruthen hält; Sonſt aber von verſchiedenem Jnhalt iſt, ſo, daß faſt iede Gegend und iedes Land, bald in dieſem, bald in jenem, ſeine beſondere Anzahl der Ruthen, ja auch unterſchiedliche Ruthen hat, wie unter eben dieſem Wort ein mehrers in dem Mathemat. Lexico erkläret zu finden. Siehe **Feld-Maaß**. Ein Haus-Wirt ſiehet alſo hierbey mehr auf den Anſchlag nach den Körnern.

Acker-Arbeit, begreifft alle diejenige Mühe, ſo ein Landmann oder Bauer mit Düngen; Miſtbreiten; Haacken; Pflügen; Egen; Säen; Waltzen; Jäten; Pflantzen; Hacken; Rauffen; Schneiden; Mähen oder Hauen; Einführen ꝛc. auf ſeinen Acker oder Feld wendet. Was bey einer ieglichen von dieſen Arbeiten inſonderheit zu obſerviren, iſt unter ihren Special-Benennungen angemercket zu finden.

Ackerbau, iſt eine Wiſſenſchafft, das Land oder Feld dergeſtalt zuzurichten, und mit der Beſtellung alſo in acht zu nehmen, daß es gegen den anvertrauten Saamen und aufgewandte Mühe und Koſten dem Landmann hinwieder reichlich Früchte bringe; Oder, wie ihn Cicero Lib. I offic. beſchreibet: Der Ackerbau iſt eine Kunſt und Wiſſenſchafft, ſo da lehret, mit der Erde nützlich und einträglich zu handeln und zu wuchern. Hierzu wird nun eine gute Kundſchafft von ieden Orts Gelegenheit erfordert, ob nemlich der Ackerbau hoch, tief in einer Auen, abhängig, eben, bergicht, trocken, hart, oder naß, an der Sommer- oder Winter-Seiten, gegen Morgen oder gegen Mittag gelegen; ingleichen wie der Boden ſelbſt beſchaffen, ob er gutes Erdreich, leimig oder ſteinig, und ob er ſandig, oder ob tief auf böſem Erdreich zu ackern ſey, und folglich der Acker artig oder unartig, oder lettig, Sandmehlicht, ſumpficht, ſauer, mineraliſch, wie verbrannte Aſche oder Feld-Erde, ob er ſchwartz, fett, oder vermiſcht mit ſchwartzer Erde und Sand oder Leim, oder Letten? ob er ſehr im Schatten und Wildfraß, den Waſſer-Fluten unterworfen liege und dagegen nicht feſte ſey? ob er weiß und Aſchgrau, roth oder ſchwartz und klebricht, lucker und ſo fort ausſiehet? Wer den Zweck und das Verhältniß zun Früchten überhaupt und inſonderheit zu dieſer und jener Frucht bedencket, kan hierinne leicht mit Hülffe der Erfahrung anderer, davon man Nachricht einziehen muß, urtheilen. Denn nach dieſen allen hat ein guter Ackermann ſich zu richten, und darnach zu düngen, auch die Beete breit oder ſchmahl, doch weder zu klein noch zu groß, dargegen fein kaulich und rund zu machen, (davon ſiehe **Acker-Beete**), ingleichen ſeichte oder tief die Furchen zu ackern, und dieſes nach Befinden des Bodens wohl einzurichten. Es iſt aber der Ackerbau fürnemlich dreyer Stücke wegen werth zu halten: 1) wegen der daraus entſprieſſenden ehrlichen und Chriſtlichen Nahrung; 2) wegen ſeiner Nothwendigkeit und Nutzbarkeit; und 3) wegen ſeiner Annehmlich- und Lieblichkeit. Das erſte Stück belangend, iſt es gewiß, daß, wenn man alle Geſchäffte und Handthierungen anſiehet, womit ſich der Menſch in der Welt fortbringen und ernähren muß, iedoch diesfalls keine dem Ackerbau verglichen oder vorgezogen werden könne; weil es mit demſelben dergeſtalt ehrlich und aufrichtig zugehet, als es bey andern Handthierungen und Geſchäfften nicht leicht geſchehen kan:

kan: Wenn demnach eines andern Verrichtung leicht ſchädlich, gefährlich, und der daraus erhaltene Gewinn offt Gott und Menſchen unanſtändig, ſo hat hingegen der Ackerbau ſeinen Gewinn mit niemands Schaden und Beſchwerniß, ſondern vielmehr mit eines ieden (nur die ſchädliche Korn-Juden ausgenommen) Nutzen und Wohlfart, weswegen er von *Catone* recht nachdencklich: Quæſtus pius, minimeque invidioſus aut male cogitans, ein feiner und zuläßiger Gewinn, den man ohne Neid und Haß, ja gar ohne böſe Gedancken wohl haben kan, genennet wird. Und *Cicero* ſchreibet in obangeführtem Lib. 1 offic. nicht weniger ſchön: Omnium rerum, ex quibus aliquid exquiritur, nihil eſt agricultura melius, nihil liberius, nihil dulcius, nihil libero homine dignius. D. i. Unter allen löblichen Geſchäfften, damit etwas zu erwerben, iſt nichts beſſers, nichts fruchtbarlichers, nichts lieblichers, und nichts, das einem freyen und ehrlichen Menſchen beſſer anſtehet, als der Ackerbau. Anderer Lob-Sprüche, welche ſowohl Ariſtoteles, Plinius, Xenophon, und andere mehr, von dieſer ehrlichen Arbeit und Nahrung hervor bringen, anizo zu geſchweigen. Das andere Stück, nemlich des Ackerbaues Nothwendigkeit und Nutzbarkeit betreffend, ſo iſt abermahl unwiederſprechlich wahr, daß man deſſelben in der Welt durchaus nicht entbehren könne, als wodurch alles und iedes, was in der Welt lebet, ernähret und erhalten wird, geſtalten ohne denſelben eine Stadt oder Gemeinde eben ſo wenig beſtehen oder erhalten werden kan, als wenig der Menſch ohne Lufft, oder der Fiſch ohne Waſſer zu leben vermag: Denn man muß geſtehen, daß zwar tauſend ſchöne Künſte auf der Welt ſeyn, die aber den Nahmen der nützlichen Künſte deſto mehr verdienen, ie mehr ſie zu Verbeſſerung der edelſten Kunſt des Ackerbaues erſprießliches beytragen; Und hat Gott dieſe nicht umſonſt zuerſt eingeſetzet, weil man nemlich ohne ſie nach dem Fall nicht hätte leben können, zu geſchweigen, daß auch faſt alle andere Gewerbe dadurch floriren, wenn der Feldbau glücklich von ſtatten gehet, und der Segen Gottes fruchtbare Zeiten beſcheret, als wohin hauptſächlich Xenophon zielet, wann er ſchreibet: Der Feld- und Ackerbau ſeye gleichſam aller andern Gewerbe und Handthierungen Ernährerin und Mutter, und wann es mit demſelben wohl ſtünde, befänden ſich auch andere nicht übel. Ja es iſt der erſte Grund von ſehr vielen Handwercken, Manufacturen und Künſten, die ihre Haupt-Materie daraus nehmen. Wo daher in einem Lande kein Ackerbau iſt, da fehlt eine der nöthigſten Stücken eines floriſanten Nahrungs-Zuſtandes, deme man alsdenn durch See- und Land-Handel und viele Manufacturen zu Hülfe kommen muß. Das dritte Stück, nemlich des Ackerbaues Annehmlichkeit und Lieblichkeit belangend, erzeiget ſich dieſelbige vornemlich daraus, weil das ſogenannte Land-Leben von allen Sorgen und Ungemächlichkeiten, denen das Stadt-Leben unterworffen iſt, befreyet, und die bequemſte Ruhe mit ſich bringet; weswegen ſich ſowohl vor dieſem als heut zu Tage ihrer viele aus denen Städten nur zu dem Ende auf das Land begeben, um daſelbſt mit Aecker beſäen, Gärten anrichten, Weinberge pflantzen, Jagen, Fiſchen ſich zu ergötzen, und ihr Leben zuzubringen, damit ſie den Stadt-Sorgen und dem Tumult entriſſen leben, und ſich allda gleichſam verſtecken mögen; woſelbſten ſie dann auch über dieſes an allen Nothwendigkeiten keinen Mangel leiden, indem die wohlgebauete Erde ihnen überflüßig beſcheret, was ſie zu ihrer Leibes-Nahrung und Nothdurfft bedürffen. Ja es haben ſonder Zweiffel aus dem Vergnügen über das Land-Leben und dem Ackerbau viele der älteſten Adelichen Römiſchen Familien ihre Zunahmen entweder ſelbſt angenommen, oder daher bekommen, dergleichen die Bubulci, Capriani, Cicerones, Equini, Fabii, Forcii, Juvenci, Lentuli, Ovini, Piſones, Scrofæ, Suilli, Tauri, Vitellii, Vituli &c. Aus dieſen dreyen Stücken nun kan ſich ein Haus-Vater die Würde des Ackerbaues aufs beſte vorſtellen, und mit gutem Gewiſſen auch bey aller ſchwerer Arbeit und groſſer Aufſicht, mit frölichem Gemüthe denſelben ab- und zu ſeiner Zeit den Segen Gottes davon gedultig erwarten, mithin ſelbigen zu ſeiner und der Seinigen Unterhaltung mit Nutzen gebrauchen. So läſſet ſich auch aus der Phyſic und Mathematic bey dem Ackerbau mancherley experimentiren, davon unterſchiedenes in des Herrn von Rohrs ſeiner Haushaltungs-Biblioth. Cap. 4 zu finden, ingleichen verdienet Schröders wohl zugerichteter und profitabler Feldbau davon nachgeleſen zu werden. Ferner Kühnholds œconomia experimentalis. Columella aber, Palladius, Varro, und andere mehr haben zuerſt etwas von dem Ackerbau geſchrieben.

Unter dem Wort

Ackerbau, werden auch alle diejenigen Felder verſtanden, ſo zu einem Gute gehören. Z. E. man ſagt: Das Ritter-Gut N. hat den ſtärckſten Ackerbau in der gantzen Gegend, das iſt, die mehreſten Felder ꝛc. Dieſe Felder pflegt man gemeiniglich in drey Arten zu theilen, als 1) in das Sommer-Feld, welches währenden Mertz und im April mit mancherley Sommer-Früchten, dergleichen Erbſen, Gerſte, Hanff, Haber, Hirſen u. ſ. f. beſäet werden. 2) Das Brach-Feld, welches unbeſäet den Sommer über liegen bleibt, und von dem vorhergegangenen Herbſt bis Michael darauf, ſo faſt ein Jahr, ausruhet, inzwiſchen aber einige Zeit dem Vieh zur Weyde dienet. Doch pfleget man auch an einigen Orten, da es eingeführet, etwas davon zu ſömmern, das iſt, Wicken und Vieh-Futter hinein zu ſäen; 3) das Winter-Feld, darein Korn, Weitzen, und eine Art Gerſte, wie auch Dinckel geſäet wird, ſo noch vor Winters aufgehet und ſich beſtocket. Man wechſelt mit ſelbigem alle Jahr um, ſo daß, was in einem Jahr Winter-Feld geweſen, wird das folgende Jahr Sommer-Feld, und das geweſene Sommer-Feld läſſet man

man zum Brach-Felde liegen. Die Verwechſelung des Feldes und Saamens iſt eine der wichtigſten Ackerbaus-Regeln. Doch giebt es an einigen, aber wenigen Orten Jahr-Felder, die nemlich ein Haus-Wirt alle Jahr nutzen und gebrauchen kan, und nichts davon brache liegen laſſen muß. Man nennet es auch Garten-Aecker. An andern Orten theilt man auch, wenn viel Land vorhanden, das Feld auf viele Jahre ein, wie im Holſteiniſchen. Der Ackerbau bey einem Gute ſoll eigentlich eine ſolche Gröſſe haben, und alſo eingetheilet werden, daß man denſelben in der Beſſerung mit Düngen und Pferchen nothdürftig erhalten, und in aller gehörigen Acker-Arbeit recht beſchicken und anrichten könne. Wie nun hierbey hauptſächlich auf den beym Gute befindlichen Wieſewachs und Gräſerey, auch Triften, Schäferey und Viehzucht, nothwendige Abſicht und Rechnung gemachet werden muß; alſo iſt gewiß, daß von einem mittelmäßigen, doch wohlangerichteten Ackerbau zwey- oder auch wohl dreymal mehr Nutzung zu nehmen, als von einem groſſen und weitläuftigen Feldbau, deme entweder nicht recht vorgeſtanden wird, oder deme mit benöthigter Arbeit ſein Recht nicht behöriger maſſen geſchehen kan, oder deme es ſonſt an der proportionirlichen Verhältniß der Viehzucht dazu, wie auch anderer Dinge fehlet, welche alle in einer Zuſammenſtimmung mit einander bey einem rechten Land-Gute ſtehen müſſen. Denn es gehören auf einen mittelmäßigen Ackerbau, und zwar auf eine iegliche Acker-Arbeit, nicht ſo viel Unkoſten, Fuhren und Hand-Arbeit, als auf einen gar zu groſſen Ackerbau, da alles mit gröſſern Unkoſten und mehrern Umſtänden geſchehen muß, und doch, wegen der Gröſſe und Weite nicht allerdings zu rechter und bequemer Zeit, wie ſichs gebühret, angeſtellet und verrichtet, noch die Fröhner und arbeitende Leute zur ſchuldigſten Arbeit angehalten werden können, daß alſo oftmals etwas verſäumet wird, und durch einfallendes Ungewitter am Ausſäen und Einerndten des Getreides und anderer Feld-Früchte Schaden erfolget. In Summa, die Gröſſe des Ackerbaues (welcher vornemlich, neben göttlichem Segen und Gedeyen, auf zweyen Haupt-Stücken, als 1) auf gebührlicher Zeit-Hülfe, und dann auch 2) auf gehöriger Beſtellung und Arbeit beruhet) muß mit der Viehzucht, um des Düngers willen, in guter Proportion ſtehen, damit kein Stücke ohngedünget oder ohngepferchet bleibe. Falls aber ja der Ackerbau, um ſeiner Weitläuftigkeit willen, nicht damit nach Nothdurft beſtritten werden könte, ſo iſt es beſſer, man verpachte oder verlaſſe die weitentlegenſten Aecker, als daß man mit groſſer Zeit-Verſplitterung oder auch mit vielen Unkoſten den Miſt darauf führen, und durch ſeine eigene Leute und Geſchirre beſtellen laſſe. Noch beſſer aber iſt es, man ſucht ſie, woferne es ſonſt die oft unverſtändig eingerichteten Feld-Gebräuche zulaſſen, zur Viehzucht durch Bebauung mit Spaniſchem Klee, Eſparſette, davon die œconom. Fama und Leipzig. Sammlung VIII St. nachzuſehen, zu brauchen. Denn wo auch keine Wieſen und Auen ſind, da kan man dennoch viel mehr Vieh ſolcher geſtalt halten. Und D. Kühnhold hat gezeiget, wie viel austräglicher es ſeyn würde, wenn man von der ausſchweifenden Begierde viel Korn-Land zu haben, an einigen Orten abſtünde, und ſich mehr auf die Viehzucht legete, ſolcher geſtalt aber das Vorurtheil, daß man, wo viel Acker und keine Wieſen, Trift und Weyde iſt, nicht viel Vieh halten könne, verbiete. Endlich iſt noch zu erinnern, daß zu einem ieden rechten und wohlbeſtellten Ackerbau vornemlich drey Stücke erfordert werden, nemlich; Erſtlich: Ein verſtändiger und erfahrner Acker- oder Bauers-Mann, der ſeine Arbeit zu rechter und bequemer Zeit anzuſtellen, und mit behöriger Vorſicht, Fleiß und Sorgfalt zu verrichten wiſſe; und ſchreibt dieſem Colerus in dem IV Cap. des vierten Buchs vom Ackerbau 28 Regeln vor, darnach er ſich bey Anſtellung ſeines Haus-Weſens richten ſoll. Zum andern, gutes, ſtarckes und tüchtiges Acker-Vieh, zur Arbeit; und dann drittens, ein wohl conditionirtes Acker-Zeug oder Acker-Geſchirr, an Pflügen, Egen, Waltzen und dergleichen. Man kan aber auch noch das 4te Stück hinzuthun: Nemlich Gelegenheit ſeine Früchte gut in Geld zu ſetzen, dazu denn, wann keine Abfuhr zur See oder zu Lande iſt, durch den Flor der Manufacturen und Handwercker im Lande, durch wohl angebauete und recht gelegene Land-Städte, dieſen aber wiederum durch gute Commercien und dazu gelegene Kauf- und Handels-Städte dienen. Dann wo dieſes fehlet, da bekümmert man ſich auch um den Ackerbau nicht, weil der Landmann nicht weiß, wo er mit ſeinen Früchten hin ſoll. Und deswegen ſind auch Ackerbau und Acker-Güter in keinem ſonderlichen Werth. In Liefland und Polen findet man dieſes.

Acker-Beete, ſind gewiſſe Abtheilungen, nach der Länge eines Ackers, welche mit Furchen von einander unterſchieden ſind. Oder: Es iſt ein Acker-Beet derjenige Platz, welcher zwiſchen zweyen ausgeſtrichenen Furchen gelaſſen, und mit Saamen beſtreuet wird. Man findet aber die Beete nicht aller Orten von einerley Gröſſe, ſondern es werden an einem Orte breite, und am andern ſchmale Stücken (denn alſo pflegt man gemeiniglich auch die Acker-Beete zu nennen) gehalten. Die Urſache des Unterſchiedes beruhet auf der Lands-Art: Denn wo die Aecker lange Näſſe in ſich halten, ſonderlich an denen beraichten Orten, daſelbſten werden ſchmale Beete oder Stücke geführet, und dieſelbe fein hoch oder rund erhoben zuſammen gepflüget, auch die Furchen darzwiſchen fleißig ausgeſtrichen, damit, wenn ein ſtarcker Regen fället, das Waſſer in vielen Furchen abſchieſſen, und die Aecker deſto eher trocken werden können: Denn wenn man in naſſen Feldern wollte breite Stücken führen, würde der Saamen nicht alleine erſaufen, ſondern da er ſich ja noch erhielte, würde nach ſolcher Säurung, Treſpe, Raden und Vogelwicken wachſen, und mithin ein ſchlechter Nutzen

zen daraus erfolgen. Dieſe ſchmalen Beete nehmen aber viel Land weg, ſo nichts oder wenig trägt, wenn ſie allzu ſchmal ſind. Daher hierauf in einem Lande, wo ohne dem nicht viel Ackerland iſt, mit Verſtand zu ſehen und dahin zu trachten iſt, daß man den Zweck der ſchmalen Beete auf andere Weiſe, ſonderlich durch Abzüge und Waſſer-Furchen erlange und man jene nicht allzuſchmal mache. Ja an vielen Orten richtet man ſich auch nur ohne Verſtand in allen Gegenden und Aeckern, wenn gleich die Urſache ſolcher Beete daſelbſt nicht zu finden, bloß darnach, weil es hergebracht und andere bey ihren bergichten Aeckern ſolches anfänglich gethan haben. Die breiten Acker-Beete werden an denjenigen Orten geführet, wo der Acker nicht lange Näſſe hält, und da man ſich nicht zu beſorgen hat, daß der Saame erſäufet, oder aber durch einen ſtarcken Regen-Guß Frucht und Erdreich zugleich weggeſpület werden.

Acker-Beſtellung, begreift alle diejenigen Acker-Arbeiten, welche auf ein Stücke Feld müſſen gewendet werden, bis der Saame unter- und zum völligen Aufwachs gebracht iſt, da der Acker alsdann bis auf die Erndte Friede hat. Solche beſtehen in der erſten Art, das iſt, im Winter-Felde, in folgenden neun Stücken, nemlich: 1) In dem Düngen; 2) In dem Brachen; 3) In dem Wenden; 4) In dem Rühren; Haacken und Queriren; 5) In dem Egen; 6) In dem Aehren, oder, zur Winter-Saat pflügen; 7) In dem Säen; 8) In den Furchen-Ausſtreichen, und in den Waſſer-Furchen machen; Bey der andern Art aber nur in ſieben Stücken, nemlich: 1) In dem Düngen (ſo doch nicht durchgehends bey allem Sommer-Felde geſchiehet.) 2) In dem Stoppeln oder Stürtzen. 3) In dem Rühren oder Wenden. 4) In dem Ackern oder zur Saat pflügen. 5) In dem Säen. 6) In dem Egen, und 7) in dem Waltzen. Wovon unter ieglichem Worte beſonders ſoll gehandelt werden.

Acker-Früchte, oder Feld-Früchte, heiſſet man, zum Unterſcheid der Garten-Früchte, das Getreide, auch Hülſen- und andere Früchte, ſo ein Acker, gegen den eingeſtreueten Saamen und geſteckte Pflantzen wieder giebt, als da ſind: Weitzen, Korn, Dinckel, Gerſten, Haber, Erbſen, Bohnen, Linſen, Wicken, Hirſen, Himmelsthau, Heydekorn, Rübſen oder Rübe-Saamen, Kraut, Kohl, Rüben, Möhren oder gelbe Rüben, Erd-Aepfel, Erd-Birn, Toback, Waid, Reiß, Flachs, Hanf, Saffran oder Saflor, Süßholtz, Färber-Röthe, Weberkarten und dergleichen. Davon die beſondern Artickel nachzuſehen, und wäre zu wünſchen, daß man an vielen Orten nicht nur bey denen gewöhnlichen bliebe, ſondern auch andere verſuchte, die öfters beſſer als jene gerathen.

Acker-Geſchirre, hierunter wird alles zum Ackerbau gehörig- und tüchtiges Geſchirre verſtanden, welches ein ſorgfältiger und verſtändiger Hauswirt iederzeit, inſonderheit aber, ehe er im Früh-Jahr zu Felde ziehet, in gutem Stande zu haben ſich bemühet; Als: Acker- und Fahr-Kummte; After- oder Hinter-Geſchirre zum Fahr-Kummte; Bäuche an die Erndten-Wagen, mit ihren Spieſſen und Stricken; Bauch-Gurte; Dengel- oder Dennel-Zeug; Dreſch-Flegel oder Driſchel; Egen mit höltzernen, oder, nach Beſchaffenheit des Landes, mit eiſernen Zincken; Ege-Schlitten; Grab-Scheite oder Spaten; Haacken oder Haacken-Pflüge; Heu- und Miſt-Gabeln; Heu-Bäume; Heu-Seile; Jät- oder Kraut-Hacken; Kaſten-Karren oder Radebergen; allerley Sorten Ketten; Korn- oder Getreide-Fege-Knebel; Leinen; Miſt-Bahre oder Miſt-Trage; Miſt-Haacken; Miſt-Karre; Miſt-Korb; Miſt-Breter; Pfahl-Eiſen; Pflug mit ſeiner Zugehörung; Rade-Hacken oder Radehauen; Rollen; Rechen oder Harcken mit höltzernen oder eiſernen Zincken; Säcke; Säe-Tücher; Sättel mit ihrer Zubehörung; Schaufeln; Schüppen; Wurf-Schaufeln; Seile; Seiten-Blätter; Getreid- und Graſe-Senſen; Getreid- und Graſe-Sicheln; Siebe; Stränge und Stricke; Wagen zum Aus- und Einführen, mit ihren zugehörigen Theilen und Stücken; Wagen-Flechten; Wagen-Tücher; Waltzen, Wallbrechen oder Waltz-Höltzer; Wetz- und Schleif-Steine; Wieſen-Hobel; Wurf- und andere Schaufeln; Zäume und Zügel, und dergleichen mehr. Zu dieſem Zeug und Geſchirr ſoll ein fleißiger und fürſichtiger Haus-Wirt von Zeit zu Zeit ſelbſten ſehen, ſolches, was er oder die Knechte können, aus der Wirtſchaft fein immer im Vorrath verfertigen und anſchaffen, das ſchadhafte ohnverzüglich ausbeſſern, oder wo er es nicht ſelbſten kan, ſolches durch iemand anders, der Verſtand davon hat, verrichten laſſen, das untaugliche oder ermangelnde aber von neuem anſchaffen, damit, wenn es die Zeit erfordert, und eines oder das andere gebraucht werden ſoll, er daran nicht Mangel leide, noch an der Arbeit verhindert werde. Ja er muß auch das gebrauchte fein in dazu gewidmeten Schuppen, Ställen, Ecken, Kammern und Oertern verwahren und alles an ſeinen Ort wieder bringen laſſen, damit man es gleich überſehen und auch finden kan.

Acker-Hollunder, ſ. Attich.

Acker-Klette, ſ. Klette.

Acker-Knoblauch, ſ. Knoblauch.

Acker-Kummet, ſ. Kummet.

Acker-Leine, iſt ein dünnes wohlgezwirntes Seil oder Leine, nicht gar eines kleinen Fingers ſtarck, ſo mit einem Ende vornen an den Zügel des Sattel-Pferdes geſchleift, und mit dem andern Ende von dem Ackermann in der Hand gehalten wird, die Acker-Pferde vor dem Pflug nach Gefallen damit zu lencken. Dieſe Acker-Leine liegt währender Arbeit auf der vornen am Pflug-Stöckgen feſt eingeſteckten Zwieſel-Ruthe, oder ſo genannten Lncken auf.

Acker-Lohn, wann ein Landmann entweder zu wenig Feld bey ſeinem Gute hat, daß

er keine Pferde darauf halten kan; oder er hat zu viel Feld, und vermag ſolches nicht alles, zu rechter Zeit, mit ſeinem eigenen Geſchirre zu beſtreiten, oder er hat kein Geſchirr; ſo muß die Beſtellung durch iemand anders geſchehen, deme dann etwas gewiſſes davor bezahlet, und daſſelbe das Acker-Lohn genennet wird. Mit dieſem Acker-Lohne wird es nach dem Unterſcheide der Lands-Arten immer an einem Orte anders als am andern gehalten; ja es kommt auch hauptſächlich auf den Eigenthums-Herrn der Felder und den Ackermann an, wie ſie ſich deswegen mit einander vergleichen wollen. Alſo verdingt mancher ſeine Feld-Arbeiten, ſo mit Pflüg- und Egen, Waltzen, Pferd und Wagen bey der Miſtfuhre und beym Einführen des Getreides geſchehen müſſen, ſeinem Ackermanne überhaupt. An manchen Orten giebt man von iealicher Art zu ackern, zum Exempel vom Brachen, vom Wenden, vom Stoppeln oder Stürtzen, von zur Saat-ackern und Egen ꝛc. ein gewiſſes vom Acker, hingegen muß der Ackermann ohne Entgeld den Miſt auf das Feld führen, wovon er das Acker-Lohn bekommt, er muß das Getreide davor in der Erndte einführen, und auch wohl noch eine Holtzfuhre mit drein thun. Wieder andre geben etwas weniger von iedem Acker zu pflügen und zu egen, bezahlen aber die Miſt- und Erndte-Fuhren auch a parte. Andere aber laſſen ihren Acker gerne um die Helfte beſtellen, geben alſo demjenigen wenigern Saamen als die Helfte, der alle Arbeit verrichtet, und bekommen die Helfte der Früchte. Dieſes aber iſt an vielen Orten, weil der, welcher nicht anſpannet, dabey zu kurtz kommt, verboten.

Acker-Maaß, ſ. **Feld-Maaß**.

Ackermann, iſt derjenige, ſo eine gute Wiſſenſchaft vom Ackerbau beſitzet, und entweder ſeine eigene, oder aber, gegen ein gewiſſes Acker-Lohn eines andern Felder ackert und beſtellet. Siehe weiter unten **Bauer** und kurtz vorher **Ackerbau**.

Ackermann, ſ. **Calmus**.

Acker-Meſſer, iſt eine ohngefehr 1713 in dem Mayländiſchen Staat von dem *Marquis del Borro* erfundene Maſchine, womit ein Menſch, indem er ſelbige auf der Erde vor ſich hinſchiebet, das Feld vortheilhafter als mit einem Pflug umwenden und dadurch das Acker-Vieh erſparen kan. Es beſtehet dieſe neue Art eines Pfluges Tab. I. fig. 2 aus drey Haupt-Stücken, als 1) aus einem Geſtelle A, oder dem untern Wagen, der hinten auf zwey mäßigen Rädern aa. gehet, vorne aber auf zwey beweglichen Füſſen bb. ruhet, die unten mit Eiſen geſchuhet, und zwey Spitzen haben, vermittelſt deren der Wagen leichter fortgeſchoben werden kan, indem ſolche Spitzen in den Boden einſtechen, und durch dergleichen Stemmung das vor ſich Hinſchieben des Wagens mächtig befördern. 2) Aus der Rüſtung B, welches zwey groſſe Keulen oder Schlegel cc. mit ihrem Zugehör, wodurch man die Spaten und ſcharfe Eiſen, mit welchen das Erdreich von Stoß zu Stoß zerſtücket wird, in die Erde hinein treibet; 3) Aus dem Geſchirr oder Eiſen-Geräthe C. in deſſen Anordnung das Haupt-Kunſt-Stück der gantzen Maſchine beruhet. Den Gebrauch und Nutzen dieſes Inſtruments können am beſten nachfolgende Urtheile erklären, die von Perſonen gefället worden, ſo die Application dieſer Maſchine ſelbſt mit angeſehen, und deren Vortheil genau unterſuchet haben; Alſo berichtet davon *Don Luigi Ruggiero* an *Don Pietro Viſconti* den Groß-Cantzler zu Mayland: „Es ſey das Inſtrument auf Art eines kleinen Hand-Wagens „gemacht, mit zwey Rädern, damit es deſto „leichter fortzuſchieben ſey, beſtehe aus ſtein„eichenem Holtz, habe an der Spitze 6 eiſerne „Spaten, ſo mit ihren beweglichen Angeln „wohl zugerichtet. Oben hinein ſeyn zwey „Keulen vom harten Holtz, welche, wenn ſie „erhaben werden, auf die Axe, woſelbſt obge„dachte Spaten in einander gefüget ſeyn, ſchla„gen und verurſachen, daß ſie in das Erdreich „eindringen. Dieſe Spaten brechen das Erd„reich mit groſſer Behendigkeit. Man kan „auch ſo gar Weibs-Bilder darmit arbeiten „laſſen, weil man es leichte führen und bewe„gen kan ꝛc.„ So ſchreibet auch hiervon an oben gedachten Herrn Groß-Cantzler der Ingenieur *Jo. Ruggiero*, folgendergeſtalt: „Es iſt „zu Hebungen, Stoſſungen, Keilungen ver„fertiget, und wird mit ſolcher Leichtigkeit und „Einfalt gehoben, daß es zu verwundern iſt, „wenn man ſeine Geſchwindigkeit und die „Kräfte ſeiner Wirckung betrachtet, welche „ſchier von zwey Ellen an der Spitze, ſechs Zoll „an der Breite und eben ſolcher Tiefe bey ie„dem Streiche iſt. In einem Augenblick hebt es „wunderbarer Weiſe das Erdreich, und indem „es ſolches weiter vor ſich ſtöſſet, wircket es, „wie ein Grab-Scheit, als wenn mehr Men„ſchen ackerten, und das Erdreich zugleich um„wältzeten. Ferner hat dieſes Inſtrument mäch„tigere und kräftigere Wirckungen, wenn das „Erdreich hart, trocken und auch gefroren iſt, „da man ſolches durch keine Maſchine, und we„der durch Grab-Scheit noch Pflug ſpalten „kan. Alsdenn wircket es wunderlich, indem „es in einem Augenblick ſtarcke Erd-Klöſſer, „ſchier zwey Ellen lang und ſechs Zoll breit und „tief, zertheilet, wie ich durch die Erfahrung „geſehen habe. Wenn das Erdreich einmal „durch dieſen Pflug durcharbeitet wird, ſo wird „es beſſer, als wenn es zweymal durchackert „würde, weil er das Erdreich erhebet, von ſich „ſtöſſet, und in kleine Stücke zermalmet über „ſich wirft ꝛc.„ Unter andern Perſonen aber, die eine beſondere Wiſſenſchaft von dem Ackerbau in dem Mayländiſchen Staat haben, atteſtiret *D. Rocco Ricci* von der Wirckung dieſes Acker-Meſſers, damit er in ſeinen eigenen Feldern arbeiten laſſen, dergeſtalt: „Sage demnach, daß an der Art, womit dieſes neue „Inſtrument die Erde umwendet, nichts aus„zuſetzen ſey, noch an der Leichtigkeit des Ge„brauchs, welchen ich auch viel vortheilhafter „urtheile, als das Grab-Scheit, und daß die „daherrührende Arbeit weit beſſer und gründ„licher

„licher, als des Pfluges ſey. Auch glaube „ich, daß kein Boden ſey, der mit dieſem „Inſtrument nicht könne umgearbeitet werden, „in Anſehung der grauſamen Macht, mit der „die Eiſen getrieben werden, und der Leich„tigkeit, mit welcher man zwey Ellen in der „Länge mit iedem Stoß umwendet ꝛc.„ Wer im übrigen von dem Gebrauch dieſer Maſchine und der Zubereitung ihrer beſondern Stücke weitern und genauern Unterricht begehret, kan die ausführliche Beſchreibung des ſogenannten groſſen Oeconomiſchen Acker-Meſſers des Marcheſe *Don Aleſſandro del Borro*, ſo 1721 in 4to ausgegeben worden, nachſchlagen, als aus welcher kurtz vorherſtehende Urtheile und Nachrichten gezogen ſeyn. Doch iſt von dieſer Oeconomiſchen Maſchine bey allen dieſen Umſtänden ſo viel zu urtheilen, daß ſie ſich nicht in allem Erdreich ohne Unterſcheid wohl und nützlich brauchen laſſe, ſondern nur in lockerer Erde, und auf flachem Lande, wie ſolches auch die Erfahrung gewieſen, als dergleichen Operation vor etlichen Jahren an hieſigem Orte damit vorgenommen worden. Man hat ſo wohl vorhero als nach der Hand noch mehr Arten von beſondern Pflügen erfunden und vorgeſchlagen, davon inſonderheit der art. **Pflug** nachzuſehen.

Acker-Müntz, ſ. **Poley**.

Ackern, heißt (I) überhaupt: Das Erdreich mit dem Pflug umreiſſen. Es geſchicht ſolches nicht auf einerley Art, auch nicht zu einerley Zeit, vielweniger zu einerley Endzweck. Der Zweck iſt entweder a) das Erdreich aufzureiſſen, b) daſſelbe lucker, c) klein zu machen, d) das gute in die Tiefe zu bringen, e) das Feld vom Unkraute zu reinigen, f) den Saamen und g) den Miſt unterzupflügen, ingleichen recht zu vermengen, h) den Acker in Ordnung zu ſchlagen, und ihm i) ſeine Furchen, ſeine Abtheilung, wie auch Waſſer-Furchen zu geben. Alle dieſe Zwecke ſucht man durch das Ackern mit dem Pflug, um dadurch den Acker der Sonne, der Luft, dem Thau, dem Regen, ferner dem Saamen und dem Miſt zu eröffnen, dahingegen aber die Näſſe und das Unkraut wegzuſchaffen. Und mit eben dieſen Abſichten muß ſo wohl die Zeit ihrer Witterung nach, als auch die Zeit der Früchte, ſo ſie zu ihrer Pflantzung und Reife nöthig haben, und hingegen das Unkraut brauchet, übereinſtimmen. Man kan daraus auch die bequemere Einrichtung und Veränderung des vornehmſten Werckzeuges, nemlich des Pfluges lernen, ja erkennen, wo Pferde oder nur Ochſen zu brauchen, indem ein Acker nach Unterſcheid des Feldes ſchwerer oder leichter iſt. Wenn im letzten Fall z. E. im ſandichten Lande, und wo vollends die Fuhren der Wirtſchaft nur im flachen Lande nicht weit und leicht vorfallen, wo wenig Hafer wächſt und wenig Heu gebauet wird, ſo ſind die Ochſen austräglicher, ingleichen auch da, wo ſehr wenig Feld iſt. Das Ackern bekommt auch ſonderlich von der Zeit und ſeinem Zweck die Benennung. Solchemnach ſind bey der **Winter-Saat** viererley Arten zu ackern, als 1) **Brachen**; 2) **Wenden**; 3) **Rühren**, und 4) **Aehren**, oder zur Saat **Ackern**; Bey der Sommer-Saat hingegen nur drey, nemlich 1) **Stoppeln** oder **Stürtzen**; 2) **Rühren** oder **Wenden**, und 3) **Ackern** oder **zur Saat pflügen**. Wiewohl auch vieler Orten ſowohl bey der Winter- als Sommer-Saat die andere Art ausgelaſſen wird. Was nun bey einer ieglichen von dieſen Arten zu obſerviren, ſolches iſt unter ihren Special-Benennungen zu finden; Schlage weiter nach **Pflügen**.

(II) Wird auch das Wort **Ackern** in ſpecie von der letztern Art zur Sommer-Saat gebrauchet, und heiſſet ſodann ſo viel, als zur Saat pflügen, welchemnach es eben dasjenige, was das Aehren bey der Winter-Saat bedeutet. Siehe **Aehren**.

Acker-Pferde, gehören unter das **Acker-Vieh**, und ſollen nicht gar zu alt, ſondern ſtarck und arbeitſam ſeyn, und eben dieſer Urſache wegen, weil ſie nemlich hart arbeiten müſſen, ſoll ein Haus-Vater die Pferde-Knechte dahin anhalten, daß ſie deſto fleißiger und ſorgfältiger mit ihnen umgehen, ſie ſauber ſtriegeln, wiſchen und putzen, als welches zur Erhaltung und Geſundheit der Pferde oft ſo viel, als das Futter thut, indem der Roß-Staub, wenn er ſich einmal in die Haut legt, ſehr beiſſet, daß ſie davor weder Tag noch Nacht ruhen können; ſonderlich ſoll man ihnen die Füſſe und Hüfe reine halten, ſie zu rechter Zeit heften und beſchlagen laſſen, ihnen oft zum Maule ſehen, die Schiefer-Zähne abſtoſſen, und die Wartzen ausſchneiden, und mit einer wohlgeſchliffenen Scheere abzwicken laſſen; ſonderlich ſoll man ſie drey oder vier Wochen vor der Erndte, ſowol als in der Erndte ſelbſten aufs beſte halten und warten, auch dabey die nöthige Vorſehung thun, daß ſie des Abends in den Ställen fein lüftig und kühl ſtehen; man ſoll auch denen Acker-Pferden bisweilen Wermut und Saltz geben, vor allen aber im Frühling, wann der Wermut blühet, ſolchen unter ihr Futter miſchen, welches ſie purgiret, und vor vielen beſchwerlichen und gefährlichen Zufällen præſerviret. Was ihre übrige Wartung und Fütterung anbetrifft, davon wird ein mehrers unter dem General-Titel **Pferd** zu finden ſeyn. Siehe **Pferd**.

Acker-Raute, ſ. **Erdrauch**.

Acker-Salat, iſt die wilde Art der Lactucke, ſo man ſonſt auch **Feld-Lattich** nennet. Siehe **Lactucke**.

Acker-Vieh, iſt eines von denen zu einem ieden recht wohlbeſtellten Feldbau fürnemlich gehörigen dreyen Stücken, und beſtehet entweder in guten dauerhaften Pferden, oder ſtarcken tüchtigen Zug-Ochſen; wiewohl auch mancher Bauer, welcher das Acker-Lohn zu bezahlen zu unvermöglich iſt, ſein Feld mit ſeinen Kühen pflüget. Es gehet auch wohl an, wenn man ſie nur in Anſehung der Milch, und wenn die Kalbe-Zeit nahe herbey kömmt, recht in acht zu nehmen weiß, dieſelben des Tages abwechſeln, und ſonderlich gut füttern, kan.

kan. Sonſt aber iſt bey dem Pflügen mit Kühen nicht viel Vortheil, und werden ſolche, wenn ſie zumal Melck-Stücken ſind, dadurch in die Zahl der Märtyrer gebracht. Die Beſchaffenheit des Acker-Viehes, ſiehe unter den Worten **Pferd** und **Ochſe**.

Acker-Wurtz, ſ. **Calmus**.

Acker-Zwiebel, ſ. **Vogelkraut**.

Aconitum hyemale, ſonſt **Winter-Wolfs-Wurtz** genannt, iſt zwar eines unter denen erſten Blümlein, ſo ſich im Jahre hervor thun, aber auch ein giftiges und dahero ſehr gefährliches Gewächſe, welches entweder gar nicht in einen Garten zu bringen, oder doch darinnen an einem beſondern Orte fleißig zu verwahren iſt, damit nicht junge, fürwitzige und unvorſichtige Leute dadurch in Lebens-Gefahr möchten gebracht werden. Hat eine ſchwartze, zäſerichte und knollichte Wurtzel, in der Gröſſe einer Steck-Rübe, woraus etliche runde und rauhe Stengel entſpringen, die ohngefehr zween Schuhe und darüber hoch werden. Um dieſelbe herum wachſen, wiewohl ohne Ordnung, eine Quantität dunckel-grüner, und gleich einem Stern, aber mit ſtumpfen Enden tief-ausgeſchnittener Blätter, deren jedes auf einem Spannen- oder anderthalb Spannen langen Stiele einzeln wächſet. Oben auf denen Stengeln kommen gelb-grüne und bleiche Blumen, und nach denenſelben kleine Schötlein hervor, die den Saamen in ſich behalten. Dieſes Gewächſe wird im Herbſt eingelegt, und bedarf keiner ſonderlichen Wartung. Wo ein Pferd ohngefehr davon gefreſſen, ſo fällt es nieder, als wenn es den Schwindel hätte, und zieht ihm den gantzen Leib zuſammen. Demſelben muß man ſchleunig entweder mit einer Aderläſſe helfen, oder ihme Mohrenkümmel-Saamen (Perſil ſauvage, Daucus Creticus) mit Wein, oder ein ziemliches Theil geſtoſſener, und mit gutem alten Wein vermiſchter Raute eingieſſen.

Adams-Aepfel, ſind Früchte, denen dieſer Nahme ohne Zweifel deswegen beygeleget worden, weilen ihre Schale von auſſen nicht anders anzuſehen iſt, als ob mit den Zähnen darein gebiſſen wäre. Die Blätter ſind groſſer und breiter, als an den Limonien, wie auch die Aeſte, die Blüten aber gleichen der Citronen-Blüthe, die Frucht hingegen iſt rund und bleich, und noch einmal ſo groß, als eine Pomeranze; das Marck iſt Eſſig-ſauer, ſaftig, und am Geſchmack den Limonien ähnlich, doch nicht ſo lieblich. Die Kerne ſind den Citronen- und Limonien-Kernen gleich, haben auch ihre Eigenſchaft und Kräfte, allein nur etwas geringer. Die Stämmlein, welche am beſten von dieſen Kernen wachſen, müſſen fein glatt aufgezogen werden, damit man nachgehends, wann ſie Fingers dick, im Majo und Junio zur Zeit, wann der Baum im beſten Saft iſt, und die Rinde ſich gerne ablediget, Pomerantzen, Citronen oder Limonien darauf ſetzen oder oculiren könne, weil, abſonderlich die beyden letztern, auf ſolche Weiſe leichter bekommen, beſſer tragen, und der Kälte deſto füglicher widerſtehen können. Ihre übrige Wartung und Pflege haben ſie mit den Pomerantzen gemein.

Adams-Feigen, ſ. **Maulbeer-Feigen**.

Adel oder **Atel**, wird der aus den Pferd- und Vieh-Ställen abflieſſende Urin, ingleichen die übrige Feuchtigkeit in der Miſt-Stäte genennet. Siehe **Miſt-Gauche**.

Ader, iſt in einem Cörper dasjenige Gefäß, darinnen gewiſſe Lebens-Säfte durch die Natur umgetrieben werden, welche die belebte Eigenſchaft des Cörpers ſelbſt conſtituiren und ausmachen helfen. Insgemein werden darunter diejenigen begriffen, darinnen das Geblüt ſeinen Umlauf hält, die in Arterias, das iſt **Puls-Adern**, und in Venas, die **Blut-Adern** eingetheilet ſeyn. Beyde Arten haben wieder ihre beſondere Abtheilungen, davon dieſes Wort in dem **Philoſ.** Lex. weiter nachzuſchlagen.

Ader-Binde, beſtehet aus einem ſchmalen Streifen von ziemlicher Länge, der auf beyden Seiten entweder einen ſubtilen Saum hat, oder auch nur beſtochen iſt, worzu gemeiniglich klare weiſſe Leinwand, Schwäbiſch oder Catton genommen wird. Wenn nemlich die Inciſion mit einer Fliete, Laß-Eiſen und dergleichen in einen Arm oder Fuß geſchehen, und die verlangte Quantität Blut in eine Schale gelaſſen worden, tuncket man ein Büſchlein Baumwolle in ein wenig Wein, legt ſolches auf die Oeffnung, und bindet nur beſchriebenen Streiſſen gantz lucker daherum, damit die Ader nicht wieder von ſelbſt aufſpringen moge.

Aderlaſſen, iſt die Oeffnung einer Puls- oder Blut-Ader, um dadurch etwas Geblüt abzuzapfen, welches durch ein chirurgiſch Inſtrument, ſo eine Fliete, Lancette, Laß-Eiſen, u. ſ. f. heißt, verrichtet wird, und Menſchen und Vieh ſo wohl eine Cur, als auch zuweilen ein höchſt nützliches Præſervativ wider ungefehre Kranckheit abgiebt. Inſonderheit iſt dieſes den Pferden, da es alsdenn Aderſchlagen genennet wird, nicht nur ſehr nützlich zu Heilung der Fieber, des Wurms, der Raudigkeit, ſchweren Athems, der Flüſſe auf die Glieder, ausgenommen bey den Flüſſen der Augen, für die Ruhr, Gelb- und Waſſerſucht, fürs Verſchlagen, Schwindel, Feiffel, Haupt-Zuſtände, und für unzählich viel andere Kranckheiten mehr; ſondern ſie iſt auch zur Fürſorge, und als ein Præſervativ in ſpecie allen denjenigen Pferden, welche wohl ernähret werden, und wenig arbeiten, vonnöthen. Hingegen ſoll man denen Pferden, ſo noch nicht über vier Jahr alt ſind, ingleichen denen Wallachen und caſtrirten, und denen alten, welche ſehr abgemergelt ſind, und denen man eher, wo es möglich, das Geblüte vermehren, als durch die Aderläſſe abzapfen ſollte, gar nicht laſſen, es erfordere es dann die höchſte Noth, und auch alsdenn ſoll es mit Beſcheidenheit vorgenommen, und gar wenig Blut weggelaſſen werden. Die

Zei-

Zeichen, daß die Aderläſſe vonnöthen, ſind: 1) Wann dem Pferde am Leibe kleine Beulen auffahren; 2) Wann ihme die Adern geſchwellen; 3) Wann es rothe feurige Augen bekommt; 4) Wann es ihm in der Haut beiſſet, daß es ſich an den Bahren oder anderswo reibet; 5) Wann ihm die Ohren welck ſeyn; 6) Wanns oft mit dem Maul gänet; 7) Wann es mit den Vorder-Füſſen ſtets ſcharret; 8) Wann ihm die Winckel in den Augen voller Unflat und zähen Schleimes ſind; 9) Wann es zu viel wider ſeine Gewohnheit ſchläfet, oder 10) wann es ſich von ſich ſelbſten läſſet, wie die Ungariſchen und Polniſchen Pferde oft zu thun pflegen, und endlich 11) wenn man in dem Zirch oder Harn Blut ſpüret. Auſſer dieſen Zufällen pflegt ein Hauswirt, wie obgedacht, zur Vorſorge, ſeinen Pferden des Jahrs zwey mal, nemlich das erſte mal im Frühling, das andere mal im Herbſt zur Ader zu laſſen, jedes mal aber, vierzehen Tage nach einander vor und nach der Aderläſſe, allewegen einen Löffel voll von nachfolgendem Pulver in ihr ordentliches Futter zu geben, und ſolches mit dem Futter zu feuchten, damit ſie es nicht verblaſen; Als: Gepülverten Sadebaum; (Segel- oder Sebenbaum) Lorbeer; Enzian und fœnum græcum, (Griechiſch Heu oder Bockshorn) welche Stücke in gleichem Gewicht durch einander gemenget werden. Die ordentliche Aderläſſe, bey welcher denen Pferden alleine die Hals-Ader auf der lincken Seiten, und beyde Spor-Adern zu ſchlagen, das Blut aufzufangen, und ihnen, gemeinem Gebrauch nach, ein guter Anſtrich daraus zu machen iſt, ſoll man an einem hellen und ſchönen Tage, ehe noch die Pferde ein Futter bekommen oder getruncken haben, mit ihnen vornehmen, und wann ſolche vorbey, denenſelben noch in dreyen Stunden weder zu freſſen noch zu ſaufen geben. Die Adern müſſen ſo weit geöffnet werden, damit das dicke und knollichte Blut heraus kommen möge, denn ſo der Einſchnitt zu klein, ſo läuft nur das ſubtileſte heraus, und ſchadet die Aderläſſe mehr, als daß ſie nutzet. Wie viel man aber ſoll Bluts auslaſſen, läſſet ſich keine andere Regel geben, als allein, daß man auf eines Pferdes Complexion gute Acht gebe, dieweil eines mehr Blut hat, als das andere, auch eines hitziger als das andere iſt, dann nach demſelben muß man wenig oder viel heraus laſſen. Am rathſamſten iſt, daß man einem alten Pferde, ſo über ſeine ſieben Jahre gekommen, nicht ſo viel Blutes weglaſſen ſolle, als einem jungen ſtarcken freudigen Pferde. Wann ſich allenfalls das Blut nicht verſtellen will, ſoll man das Loch mit Baum-Wolle hart ausfüllen, und darüber zunehen, ſonderlich, wanns an einem Orte iſt, den man nicht verbinden kan, ſo heilet es ſchön, und fällt auch von ſich ſelbſten ab. Oder: Man nehme die Helfte von einer Nuß-Schalen, applicire das hole Theil auf die Oeffnung der Aderläſſe, drucke ſtarck mit dem Finger drauf, und halte es eine Viertel-Stunde in ſolchem Zuſtande, ſo wird die Nuß-Schale ankleben, und ſolches gewißlich das Blut ſtillen, welches ſonſt alle andere Mittel nicht hätten thun können. Was übrigens vor Adern bey einem und dem andern Zufall denen Pferden zu ſchlagen, iſt gehörigen Orts bey Beſchreibung ſolcher Kranckheit zu finden.

Aderlaſſen, iſt auch eine Cur derjenigen Bäume, die unfruchtbar, und zu viel in das Laub und Holtz treiben. Es wird dieſes gemeiniglich an groſſen Bäumen zu der Zeit vorgenommen, da der Saft ſich zurück in die Wurtzel begiebt, ſo im November geſchiehet. Die Sache ſelbſt wird alſo vorgenommen: Man räumet behutſam bis an die Mutter-Wurtzel, ſpaltet dieſelbe mit einem Meiſel, der aber recht ſcharf ſeyn muß, ein wenig, treibt einen friſchen Hagedornen oder hagebüchenen Keil in den Spalt, und verſchmieret den gedachten Ort überall mit Baum-Wachs, oder mit Schaafs-Miſt, es wäre denn ein Birn-Baum, da der Schweins-Miſt mehr dienlicher. Und hierauf wird die Wurtzel mit guter fetter Erde beſchüttet, und dieſe ſo feſte zugetreten, als wenn man den Baum ſelbſt erſt geſetzet.

Adern verrücken oder verſtoſſen manchmal die Pferde, an denen hintern oder vördern Füſſen, daß ſie hincken. Solchem Uebel abzuhelfen, nehmet Heu-Blumen, Pappeln, Camillen und Brunnkreß, ſiedets in Wein, thut ein Stück alt Schmeer einer Fauſt groß dazu, waſchet ihm den Fuß warm damit, das lindert erſtlich das Geäder: Hernach nehmet fünf Loth weiß Lilien-Oel, und ein gut Theil gereinigte Regenwürmer, thuts in einen verglaſurten Topf, ſetzet ſolchen auf eine gelinde Glut, laſſets fein gemach zergehen, und wenn die Würmer dürre werden, ſo nehmet Maſtix-Oel, gieſſets darein, und ſchmieret dem Pferde die verrückte Adern des Tages zwey oder drey mal damit, es wird daſſelbe in kurtzem wieder zurechte kommen.

Adermennige, ſ. Odermennige.

Aderſchlagen, ſ. Aderlaſſen.

Adiantum, ſuche **Frauenhaar** und **Mauer-Rauten.**

Adler, iſt der gröſſeſte, ſtärckſte, und geſchwindeſte unter allen Raub-Vögeln, und wird daher nicht unbillig für den König aller Vögel gehalten. Er iſt von ſolcher Gröſſe, daß auch der gröſte Mann ſeine Fittige nicht auszuklaftern vermag, ſchwärtzlicher und dunkel-brauner Farbe, hat gantz gelbe Füſſe, lange, ſtarcke und gekrümmte Fänge oder Klauen, einen aſchenfarbnen, am Ende etwas gekrümmten, mehr groſſen und breiten als langen und ſpitzigen Schnabel. Seine Augen, welche ihm hohl und tief im Kopf liegen, ſehen Saffran-gelb und gleichſam feurig, ſein Schwantz aber iſt ziemlich kurtz. Er horſtet in hohen, unwegſamen und unerſteiglichen Stein-Klippen, oder in groſſen, ſelten von Menſchen-Fuß betretenen Wäldern, an einſamen und düſtern Orten, auf hohen Tannen,

da er ſich ſo wohl wahrzunehmen weiß, daß, wann der Weidmann ihn zu ſchieſſen ſich verborgen dabey anſtellet, er es ſo balde vermercket, und ſeinen Raub denen Jungen im Vorbey-fliegen, ohne daß er fuſſet, ſehr klüglich und geſchwinde vorzuwerfen weiß. Er ſoll zwar drey Eyer legen und brüten, aber über zwey Junge nicht ausbringen; Er ziehet auch nicht, wie andere Vögel, ſondern bleibet, wo ſonſt keine andere Urſachen darzu kommen, gemeiniglich in ſeinem einmal beliebten und erwählten Horſte. Seine Nahrung beſtehet meiſtens in Haſen, welche er an denen Bergen und Höhen wohl zu ſuchen weiß, und wollen einige dabey beobachtet haben, daß er Steine in ſeine Fänge nehme, ſelbige über denen Hecken und Dorn-Büſchen fallen laſſe, und die Haſen damit ſprenge; doch unterſtehet er ſich auch Rehe und Hirſche anzugreifen, und, wo er nur etwas Blöße findet, ſolche zu würgen und zu ſchanden zu ſchlagen. Er wirft, wie alle andere Raub-Vögel, alle Morgen ſeine Gewölle, das iſt, er ſpeyet die Haare oder Federn, welches ſich von dem von ihm den vorigen Tag gefreſſenen Raub und Aetzung in ſeinem Kropfe geſammlet hat, wieder aus, und wenn dieſes nicht geſchicht, ſo iſt er denſelbigen gantzen Tag nicht geſchickt, etwas, und wenn es auch das allergeringſte wäre, zu fangen oder zu ſchlagen. Er hat einen ſcharfen Wind, und vermercket ſeine Nahrung unglaublich weit von ferne. So iſt er auch dauerhafter und harter Natur, daher er ein groſſes Alter erreichet, und ie älter er wird, ie ärger und wilder bezeiget er ſich; ja man glaubt, daß er nicht anders, als vor Hunger ſterbe, denn ſeine nachtheilige Zufälle in ſeinem höchſten Alter, ſeine blöden Augen, das Ausfallen der Federn, und daß ihm der obere Theil des Schnabels, der immerzu noch wächſet, allzuweit und krumm über den untern herüber wächſet, ſo, daß er alsdenn die Speiſe nicht mehr faſſen, viel weniger genieſſen kan, doch hat er vor dieſes alles noch einige Mittel, z. E. die blöden Augen ſtärcket er durch das ſtete Einſehen in das Sonnen-Licht, welches die Dunckelheit wieder verzehret; die ausgefallenen Federn wachſen wiederum, und davon wird er ſtärcker und wieder jung, Pſ. 103, indeß aber wird er von ſeinen Jungen, die er darzu abgerichtet, ernähret, und wenn er mercket, daß ihm der Schnabel in Genieſſung ſeiner Speiſe hinderlich ſeyn will, weiß er ſelbigen bald an einem ſcharfen Felſen abzuwetzen und kürtzer zu machen, und auf ſolche Art pflegt er ſich immer zu verjüngen. Es giebt dererſelben unterſchiedliche Arten an Farben, ſo wohl ſchwärtzlichte, als bräunlichte, groſſe und kleine, deren einige der Edelſten ſich nur allein nebſt ihren Jungen vom friſchen und gefangenen Wildpret und lebendigen Thieren nähren; die andern aber mehr, denen Geyern gleich, ſich mit dem Aas oder Luder herum ſchleppen.

Adler-Stein, iſt ein eyförmiger, brauner und auch grauer Stein, der in den Gebirgen Indiens häufig gefunden wird. Er iſt inwendig hohl, und hat in dieſer Höhle entweder einen andern Stein, oder thonige harte Erde, oder man trifft in einigen auch Waſſer an. Da nun dieſe Sachen bey der Bewegung klappern, ſo heiſſen ihn einige den Klapper-Stein. Man ſchreibt inſonderheit der erſten Art die Tugend zu, daß er die Geburt leicht befördere, wenn er einer gebährenden Frau oben auf die Dicke des Beines gebunden werde. Allein es iſt falſch. Hingegen thut er ſolches, wenn er zu Pulver geſtoſſen und eingegeben wird, da er auch wider die ſchwere Noth dienet, und das Blut ſtillet. Alle übrige abergläubiſche Fabeln, als daß er die Diebe offenbare, dem Gifte wehre, der Zauberey widerſtehe, ſind Quackſalber-Gedichte, die ſolche Steine denen Einfältigen theuer anſchmieren wollen. Siehe Natur-Lex.

Adonidis flos, braune Mägdlein oder Feuer-Röslein. Siehe Braune Mägdlein.

Aehre, iſt der oberſte auf einem Korn-Weitzen-Dinckel- und Gerſten-Halm ſtehende, und mit Körnern angefüllte Theil, mithin das vornehmſte Stücke von der, aus dem ausgeſtreueten Saam-Körngen gewachſenen Frucht, die daſelbſt in ihren Bälgen ordentlich, und in gewiſſen an einander ſtehenden Reihen befindlich iſt, ja daſelbſt blühet und von der Natur verwahret, von dem Thau genähret, von der Luft und Sonne aber nach und nach gezeitiget wird. Deswegen ſie groſſen Nutzen haben, endlich auch allerhand gutes und kräftigeres Futter als bloſſes Stroh vor das Vieh geben. Sonſt iſt es etwas rares, wenn ein Halm mehr als eine Aehre trägt. Man hat aber doch Proben, ſonderlich wenn das Korn in gutem Acker tief genug in die Erde kommt.

Aehren, iſt die vierte, oder auch bey einigen nur die dritte Art zu pflügen, alſo die letzte Acker-Arbeit, welche unmittelbar vor der Winter-Saat geſchiehet, und eben ſo viel, als zur Winter-Saat ackern heiſſet. Es geſchiehet dieſe Arbeit Erſtlichen darum, damit die noch im Erdreich verbliebene Erdſchollen, als welche man etwan mit dem Rühren nicht hat zerreiſſen, oder mit dem Egen nicht gäntzlich zwingen und zurechte bringen können, vollends mit dem Pfluge entzwey geſchnitten werden; Vors Andere, wenn der Acker ſo oft durchfahren und mit dem Pfluge umgeriſſen wird, daß er deſto milder, und die Erde, gleich als zermahlen werde: Denn ie kleiner der Acker gemacht iſt, ie beſſer wird auch der Saamen darinnen wurtzeln; und dann vors Dritte, daß der Saamen in neue und friſche Erde komme, und daß derſelbe fein gleich könne eingeſäet, auch wohl untergeeget oder vergraben werden. In naſſen, wilden und flüßigen, oder an Winter-Seiten gelegenen, desgleichen in andern geringen und ungedüngten Feldern, ſoll zur Saat zeitlich geähret und aufgeackert werden, damit ſich der Acker wohl ſetze, und der Saamen im Boden nicht verfalle, auch ſichs deſto beſſer ege. In guten Feldern aber, welche gedünget, oder ſonſten an Sommer-Seiten gelegen ſind, pfle-

get man nur kurtz zuvor, ehe man ſäen will, aufzuackern: Denn es ſetzet ſich die Erde gar bald wieder in dergleichen Feldern, wird auch eher trocken, und bekommt ſtets beſſere Krumen, denn in geringen Feldern. Es muß aber das Aehren eben ſo tief als das Brachen geſchehen, denn alſo kan der Miſt und Pferch, ſonderlich, wann er ſeichte untergerühret geweſen, zur halben Furchen vermengt, zu rechter Düngung kommen. Und eben dieſes iſt auch bey dem eigentlich ſogenannten Ackern oder zur Sommer-Saat pflügen, zu beobachten; alſo, daß zwiſchen dieſen beyden Acker-Arbeiten, nemlich dem Aehren und Ackern, keine Difference, auſſer in der Benennung, ſich ereignet, und das Aehren ſtat zur Winter-Saat pflügen, und das Ackern bey dem Pflügen zur Sommer-Saat gebrauchet wird.

Aehren-Gebünde, heiſſen die Stroh-Bunde, welche von dem ausgedroſchenen Korn und Weitzen, und zwar von dem kürtzeſten Stroh, in der Scheune gemacht, und vor das Vieh unter anderm Futter-Stroh verfüttert werden.

Aehren gewinnen, oder in die Aehren ſchieſſen heißt, wann die Aehren aus ihren Schoß-Bälgen hervor, und an das Licht kommen.

Aehren leſen, oder, wie es einiger Orten heißt, **Aehren klauben**, geſchiehet von armen Leuten, welche zur Erndte-Zeit die einzeln hier und da liegen gebliebenen Aehren, nach beſchehener Aufladung des Getreides auf dem Felde aufſammlen. Dieſes Aehren-Leſen, ob es wohl ſeinen Grund in H. Schrift hat, will heut zu Tage von mancher eigenſinnigen und eigennützigen Herrſchaft denen Armen nicht wohl erlaubet werden, ſondern es müſſen die Fröhner alles auf das genaueſte zuſammen harken oder rechen, und das übrige wird lieber den Säuen und anderm Vieh, als der von dem lieben Gott ſelbſten ſo hoch zur Verſorgung recommendirten Armut gegönnet. Wiewohl auch nicht zu leugnen, daß dieſe Wohlthat oft durch Leute, die, wenn ſie wollten, wohl arbeiten könten, mißbraucht, und denen recht Armen entzogen wird, dahero die Würtembergiſche Erndte-Ordnung Cap. 5 dahin Befehl gethan, daß vor angehender Erndte alle Perſonen, die ſich Aehrenklaubens oder Aehrenleſens wollten theilhaftig machen, an einem gewiſſen Tage auf vorhergehende öffentliche Verkündigung ſich bey iedes Orts Obrigkeit anmelden, und um Vergünſtig- und Zulaſſung des Aehren-Leſens anſuchen, darüber auch ſie, als denen die Gelegenheit und der Zuſtand ſolcher Leute am beſten bewußt, unpartheyiſch erkennen ſollen, welchen es zu erlauben ſeyn möchte; ſonſten ſoll es den andern, bey Strafe des Narren-Häusleins abgeſtrickt und verboten ſeyn; und ſollen diejenigen, denen es erlaubt wird, vor der gantzen Gemeine öffentlich ausgerufen werden; Soll auch nicht zwiſchen denen annoch ſtehend- und liegenden Mandeln und Garben, ſondern alsdann erſt zugelaſſen ſeyn, wann das Getreide ſamt den Zehenden, alles aus den Feldern iſt.

Aehren-Sieb, iſt zweyerley, ein groſſes und ein kleines. Das groſſe Aehren-Sieb, welches ſo groſſe Löcher hat, daß ein Mann mit dem kleinen Finger durchfahren kan, wird auf der Scheun-Tenne beym Ausdruſch des Getreides gebraucht, wann nach Abrechung der abgeſchlagenen langen Aehren und Stürtzeln das übrige annoch unreine Getreide mit dieſem Siebe aus- und durchgeſiebet wird, da denn das Grobe von Aehren und andern in dem Siebe zurücke bleibet, und aus demſelben in den Spreu-Korb geſchüttet, das Durchgefallene aber noch einmal durch das kleine Aehren-Sieb (welches nur halb- oder den vierten Theil ſo kleine Löcher, als das groſſe Aehren-Sieb hat, ſonſten aber in dem Umfange in gleicher Gröſſe iſt) geſiebet, und, was auch in dieſem Siebe zurücke geblieben, zu dem vorigen in den Spreu-Korb gethan, und an einem beſondern Ort, zum Futter vor die Acker-Pferde, in Verwahrung gebracht. Die Aehren-Siebe werden an einigen Orten, und zwar mehrentheils um Leipzig herum, **Rollen** genennet.

Aelſter, ſ. **Elſter.**

Aemmerling, ſ. **Emmerling.**

Aencke, ſ. **Encke.**

Æquinoctium, **Tag- und Nacht-Gleiche**, wird die Zeit genennet, da Tag und Nacht in gleicher Länge, das iſt zwölf Stunden lang ſind, welches des Jahrs zwey mal, nemlich 1) im Frühlinge, und 2) im Herbſte geſchiehet. Die Frühlings-Tag- und Nacht-Gleiche (*Æquinoctium vernum*) geſchieht den 21ſten *Martii*, wenn die Sonne in den Widder tritt; die Herbſt-Tag- und Nacht-Gleiche (*Æquinoctium autumnale*) aber den 23ſten *Septembr.* da die Sonne in das Zeichen der Waage tritt. Siehe **Mathem.** *Lex.*

Aeſche oder **Aſche**, von der Aſchen-Farbe alſo genannt, iſt ein delicater und denen Forellen nicht gar ungleicher Fiſch, ſo ſich gerne in friſchen Waſſern, die in ſelſicht- oder ſteinigten Oertern entſpringen, aufhält, und mit Angeln, Reuſſen und Garnen, beſonders im Mayen, da er ſeinen Strich hat, gefangen wird. Insgemein ſind ſie eine halbe Elle und drüber lang, ja ſie pflegen auch zuweilen die Länge einer Elle zu erreichen. Es iſt dieſer Fiſch auf dem Rücken bräunlicht, auf den Seiten aſchenfarb, und am Bauche weiß, dabey etwas leibichter und groß-bauchigter als Forellen, hat auch einen breitern und gedrucktern Kopf als dieſelben. Die Schuppen ſind gröſſer, als an den Lachsfohren, anbey hart und aſch- oder ſilberfärbigt; auf den Seiten aber bey dem Schwantze gläntzet er, wie Meſſing. Die Floß-Federn ſind blaulicht mit rothen Puncten, ein paar bey den Kiefen, zwey am Bauche, und zwey auf dem Rücken, davon die eine ziemlich groß, die andere aber kleiner iſt; der Schwantz iſt geſpalten. Sie nähren ſich von Würmern, Fliegen und Waſſer-Mücken, und ſind nach ihrer Laichzeit gut bis in den Herbſt, ja *Geſnerus* hält ſie zu ieder Zeit des Jahres vor gut und geſund. Ihr Fleiſch iſt weiß und feſt, doch dabey mürbe ohne Zähigkeit, ſoll nach einiger Meynung den Geruch des Thymians haben, (daher der Fiſch auch *Thyn-*

num

num oder Temelum, ingleichen Thymallum genennet wird) iſt gut vom Geſchmack, dem Magen angenehm und geſunde Nahrung gebend, verdirbet auch nicht leichte, und daher werden ſie auch denen Kranken zu genieſſen erlaubet, ſonderlich die man in gantz klaren und ſchnellen Bächlein fänget, denn ſie pflegen auch zuweilen in die Land-Seen auszutreten, oder werden vielmehr durch die Strenge des Stroms hinein geführet. Aeſchen-Schmaltz ſoll ein Haus-Vater im Majo in ein Glas thun, an der Sonnen deſtilliren, und fleißig aufheben: Denn es benimmt die Schmertzen der Ohren, wenn es in ſolche geträufet wird; Es dienet auch ſehr wohl für die Flecken und Dunckelheit der Augen, und löſchet den Brand, er ſeye vom Feuer oder von heiſſem Waſſer. Die Oeſterreichiſchen Fiſcher nennen dieſen Fiſch, wenn er gar klein iſt, Sprätzling; da er ſpännig wird, Maißling; ſo er ſich etwas mehr erſtrecket, Aeſchling; endlich aber, wenn er zur rechten Gröſſe gelanget, Aeſche. Er läſſet ſich wie eine Forelle zurichten und verſpeiſen.

Aeſchenbaum, Aſche, ſ. Eſchenbaum.

Aeſcher, wird derjenige Einſatz von Aſche und ungelöſchtem Kalck genennet, davon bey dem Seifen-Sieden die Lauge folgender Geſtalt zubereitet wird: Man nimmt nach Proportion zu einem Viertel Aſche, die von gutem harten Holtz gebrannt, eine Viertel-Metze ungelöſchten Kalck, gieſſet darauf etwas Waſſer, ohngefehr ſo viel, daß es ſich nur zuſammen ballen läſſet. Wenn hiernächſt ein Gefäſſe, das ein Geſtelle haben muß, ſogleich bey der Hand geſchaffet, und über dieſes Geſtelle etwas dünne Stroh, doch fein ordentlich geleget iſt, ſo ſchüttet man den angemachten Aeſcher darauf, und drücket ihn fein derb ein, ehe Waſſer darauf gegoſſen wird: Denn ſo der Aeſcher locker, und nicht derb genug gemacht, wird die Lauge nicht dienlich, und folglich auch nichts aus der daraus zubereitenden Seife.

Aeſcherer oder Aſchenbrenner, ſind Leute, welche ihre Nahrung mit dem Aeſchern oder Aſchenbrennen vor die Glasmacher ſuchen. Ihre Wiſſenſchaft beſtehet darinnen, daß ſie recht und wohl erkennen können, wenn ein fauler Baum, oder dergleichen Stücke Holtz, genugſam reif zum Aſchenbrennen iſt: Denn wenn ſelbiges wegglimmet, und eine Aſche giebt, wie eine Lunte, ſo läſſet es die meiſte Aſche hinter ſich; alles Holtz aber, ſo in eine Flamme und vielen Rauch ausbricht, giebt wenig Aſche. In groſſen Wäldern laſſen ſie zum öftern gantze groſſe faule Bäume, die aber doch nicht ſo ſehr faul, daß ſie zum Aeſchern reif wären, etliche Jahr nach einander liegen, und warten, bis ſolche nach und nach reif, und zum Aeſchern tüchtig werden, alsdenn zünden ſie ſolche mit gutem Nutzen an, und erlangen noch einmal ſo viel Aſche, als wenn ſie die Bäume, da ſie noch unreif, angebrennet hätten. Oefters machen auch die Aeſcherer nach Gelegenheit des Waldes, an vielen Orten, hin und wieder Feuer in alte Stöcke, auch ſo wohl in ſtehendes als liegendes, fauls und anbrüchiges Holtz oder Bäume, belauſen ſolche Feuer etliche Tage nach einander, und ſammlen die Aſche zuſammen. Wann aber groſſe Wolcken-Brüche oder ſtarcke Platz-Regen jähling einfallen, ſo löſchen ſie das Feuer aus, und überſchwemmen und verwaſchen die vorhandene Aſche; Oder, wenn ſtarcke Sturm-Winde bey trockener Zeit kommen, blaſen ſie die Aſche in Wind und zerſtreuen ſie allenthalben herum, da denn der Profit davon geflogen, und der armen Leute ihre mühſame Arbeit alle umſonſt und vergebens iſt. Es müſſen aber die Aeſcherer, wegen beſorglicher Feuers-Gefahr, ſo in Wäldern entſtehen dürfte, gebührliche Caution oder Bürgſchaft ſtellen, und ihren ſchuldigen Zins abtragen, ob man gleich ſonſten insgemein von ihnen glaubt, daß ſie eine Kunſt hätten, daß das Feuer nicht weiter brennen könne, als ſie es verlangten. Die gelegenſte Zeit Aſche zu brennen iſt im Winter, als in welcher Jahres-Zeit das Feuer keinen Schaden thun kan, ſo gehet es auch noch im Herbſt und Frühling an, beſonders wo die Aſche in Gruben gebrennet wird; im Sommer aber iſt es wegen der groſſen Hitze gäntzlich verboten. Von dieſer Materie kan Carlowitzs Anweiſung zur wilden Baumzucht, ingleichen Hochbergs Bericht vom adelichen Land- und Feld-Bau nachgeleſen werden. Es geſchicht auf vielerley Weiſe, auch mit anderm Holtze, als Kleppel, Reißig und Geräthe ſo ſie in Gruben anzünden, und zu Aſche brennen. Mit den ſtehenden Bäumen, welche inwendig hohl und faul ſind, gehen ſie alſo um: Sie hauen mit ihren langen Aexten Löcher in den Baum, und zünden denſelben von innen an, ſo brennet das faule und morſche Holtz von unten bis oben hinan, gantz aus, und dieſes giebt viel Aſche, welche unten im Baum alle zuſammen fället, mithin leicht zu ſammlen, und, weil ſie die Erde gar nicht berühret, ſonderlich gut iſt, in ſpecie die vom Tannen-Holtze, als wovon die ſchönen hellen und klaren Gläſer gemachet werden, da hingegen das fichtene, oder gar vollends das kieferne Holtz, wegen ihrer hartzigen Eigenſchaft nichts als unreines, blatter- oder krätziges grünes Glas machet, wiewohl man auch von Buchen, Aeſchen und Ahorn oder anderem harten Holtze, (auſſer Eichen-Holtz, welches färbet) helles Glas machen kan. Auf eine andere Art tractiren ſie die gefällten, oder von ſich ſelbſt umgefallene faulen Bäume; Dieſe ſpalten ſie entzwey, oder laſſen ſie auch wohl zum Theil gantz, legen ſolche in groſſe Hauffen auf einander, zünden ſie an, und machen alſo Aſchen. Oder: Sie hauen groſſe umgefallene Bäume mitten im Stamm hin und wieder auf, machen Feuer darein, ſo brennet es unter und über ſich. Vom Tangel-Reiſig wird in denen Holtz-Gehauen auch viel Aſche gebrennet, jedoch giebt das grüne Tangel-Reiſig mehr Aſche, als das dürre. So iſt auch das Aeſchern in groſſen Gruben an theils Orten gebräuchlich, da man allerhand Holtz, Reiſig und Geniſte durch einander übern Hauffen in die Grube wirft, ſelbiges anzündet, und wenn es verbrennet, die Aſche davon ſammlet.

Aeſchern, ſiehe Aeſcherer.

Aeſchern, ſiehe Garn aſchern.

Aeſchling, ſiehe Aeſche.

Aeſen, ſiehe Aaſen.

Aeſpe, ſiehe Aſpe.

Aeſtling, wird derjenige junge Habicht genennet, der zum Abrichten eingefangen worden, da er bereits auf den Aeſten der Bäume etwas herum hüpffen können.

Aeſtrich, heiſſet man einen auf gewiſſe Art zubereiteten Boden in einer Wohnung, da entweder der Zwiſchen-Raum zweyer von einander gelegten Balcken ausgeſtacket und ausgeklebet iſt, ſo zum Unterſcheid des folgenden ein Schweb-Aeſtrich genennet wird, weil er gleichſam zwiſchen den zweyen Balcken im freyen zu ſchweben ſcheinet: Oder, nachdem vorhero quer über die Balken ein breterner Boden geleget, und ſelbiger ſo gut als möglich, bey den Fugen verwahret worden, daß kein Staub und Sand durchfallen möge, überſtreuet man ſelbigen mit klarem Sand, oder welches noch beſſer, mit Heckerling, Farrenkraut u. d. g. ebnet dieſen, und überziehet ihn mit Kalck vermiſchten grob-geſtoſſenen Dach-Ziegeln, treibet dieſen Boden recht derb, und wenn er trocken, übergieſſet man ihn zuletzt mit Kalck durch Ochſen-Blut angemachet, davon er denn gantz glatt und ſonder einige Riſſe ſchon geebnet wird, welches hernach den Nahmen eines gegoſſenen Aeſtrichs führet.

Aethiopis, ſiehe **Mohrenkraut**.

Aetzen oder **Atzen**, heißt die jungen Vögel, die erſt ausgekrochen, ſpeiſen. Vom Habicht ſagt man gleichfalls: Er wird geätzt. Und wenn er genug hat, ſo heißts: **Er hat einen guten Kropff**; welches auch vom zahmen Geflügel geſaget wird.

Aeugeln, ſiehe Oculiren.

Affe, iſt unter den unvernünfftigen Thieren dasjenige, ſo dem Menſchen am näheſten kommt, denn ohngeachtet er vier Füſſe hat, gehet er doch am meiſten auf den zwey hintern, und braucht die vordern ſtat der Arme, wie die Menſchen, zwiſchen welchen er auch ſeine Brüſte hat, die Jungen zu ſäugen, die er, wie eine Mutter ihr Kind, anzulegen pfleget. Es giebt deren eine Art, die lange Schwäntze haben, und insgemein **Meerkatzen** genennet werden; auſſer dem ſind ſie auch noch an Gröſſe, Geſtalt, Farbe und Haaren mercklich unterſchieden, davon die bey uns bekannteſten die Mummenets und Pavianen. So findet man auch weiſſe Affen, und in Indien wird der Fliegende angetroffen, deſſen Flügel wie die an den Fleder-Mäuſen beſchaffen, ſeine Farbe aber iſt ſchwartzbraun. Von denen Affen, ſo auf der Inſel Madagaſcar zu finden, wird gerühmet, daß ſelbige alſo gelernig, daß auch die Einwohner ſolche zu allerhand Haus-Arbeit, z. E. zum Braten-wenden, Einſchencken, und anderer Aufwartung gebrauchen können. Sie werden als ein fremdes und poßirliches Thier von den Europäiſchen Völckern einig und allein zur Luſt und bloſſem Zeit-Vertreibe gehalten, immaſſen ſie von Natur geartet ſeyn, alles was ſie ſehen, auf die lächerlichſte Weiſe nachzumachen, ſo daß ſie, nach einiger Bericht, eben dadurch gefangen werden. Es ſetzet nemlich derjenige, ſo einen Affen zu fangen begehret, ſich demſelben, den er anſichtig wird, entgegen, und ziehet ſeine Schuhe aus, und wiederum an, daß es der Affe wahrnehmen kan, ſtehet alsdenn auf, gehet bey Seite und ſtellet vorhero ein paar kleine Schuhe, die der Affe anziehen kan, an den Ort. Bald machet ſich der Affe auch hinzu, ziehet ſolche auch an, wie er es vorhero von dem Manne abgeſehen, weil er aber ſodenn nicht hurtig darinnen lauffen kan, wird er um ſo viel leichter von dem ihm aufpaſſenden Manne gefangen. Dem Hertze eines Affens ſchreibet man die Tugend zu, daß, wenn es gedörret, und pulveriſiret, zu einer ungemeinen Hertz-Stärckung diene, und die Melancholey vertreibe. Sie ſind ſonſt falſche Thiere, und hat man in der Wirtſchafft die Kinder vor ihnen in acht zu nehmen.

Affen-Stein, iſt ein Stein, welcher aus denen groſſen Affen und Pavianen genommen und im Magen gefunden wird. Er iſt dem Bezoar-Stein an Tugend gleich, ja von weit gröſſerer Krafft. Denn ein Gran ſo viel als drey von dieſem thut. Aus der Inſel Macaſſar kommen die beſten und theuerſten. Er dienet ſonderlich gegen den Gifft und wird von den Portugieſen hoch geachtet.

Affodillen, **Affodill-Wurtzel** oder **Aſphodill-Wurtz**, iſt ein Blumen-Gewächſe, davon man zweyerley Gattungen hat, deren eine weiſſe, die andere gelbe Blumen trägt. Die weiſſe **Aphodill-Wurtz** iſt mit vielen langen, ſchmalen, hohlen und ſpitzigen Blättern verſehen, und treibet einen runden und gläntzenden Stengel, welcher manchmal auf anderthalb Ellen hoch wird, und von der Mitten, bis oben hinaus, mit vielen Blumen beſetzt iſt. Dieſe Blumen beſtehen aus einem einigen in ſechs Theile zerſchnittenen oder geſpaltenem Blat, welche inwendig weiß, auswendig aber der Länge nach mit einem purpurfarbenen Streiff gleichſam entzwey getheilet ſind. Hat einen dreyeckigten, ſchwartzen, harten, holtzigten und runtzlichten Saamen, und eine groſſe Menge kleiner, in Geſtalt der Steck-Rüben gewachſener, und von der Haupt-Wurtzel entſpringender weiſſen Wurtzeln, welche zwar voller Safft, aber eines ſcharffen unangenehmen Geſchmacks ſind. Die Frantzoſen nennen dieſe Pflantze Hache royale (nicht Ache royale, wie einige neue, in dieſem Stücke aber übel informirte Autores vom Blumenbau wollen) weil ſie in ihrer Blüthe einem königlichen Scepter gleich kommen ſoll. Die andere Gattung, nemlich die gelbe Affodill, hat eine röthlichte Wurtzel, die wie ein Hahnenfuß geſtaltet iſt. Beede Sorten blühen im Frühling, und riechen ſehr gut. Sie wollen mittelmäßige Sonne, und ein gutes, fettes und feuchtes Erdreich zu ihrem Wachsthum haben, werden alle drey Jahr ausgenom-

genommen, die kleinen Wurtzeln zur Vermeh-
rung davon abgeſondert, und im Martio drey
Quer-Finger tieff, und einen halben Schuh
breit von einander geſetzet.

Affodill-Lilien, ſind eine Art Lilien,
welche keine ſolche Zwiebeln, wie die andern
Lilien, ſondern Wurtzeln haben, die den
Wurtzeln der kurtz vorher beſchriebenen Af-
fodillen gleich kommen, als wovon auch die-
ſes Gewächſe ſeinen Nahmen erhalten. Es
ſind deren zweyerley Gattungen, davon die
eine rothe Pomerantzen-farbene, die andere
gelbe Blumen wie die weiſſe Lilien geformt
träget, welche letztere einen Geruch, wie
Jaſminen von ſich geben, die erſtern aber,
nemlich die rothen, allerdings ohne Geruch
ſind. Beyde Sorten blühen im Monat
Majo und Junio, und wollen nicht nur ein
gutes Erdreich haben, ſondern auch fleißig
begoſſen ſeyn, wiewohlen die rothen keiner
beſondern Wartung brauchen, als welche
ſchier wie ein Unkraut ſich ausbreiten, und
nicht leichtlich wieder auszurotten ſind. Ihre
Vermehrung geſchiehet durch Zertheilung der
Wurtzeln, dabey man ſich iedoch in acht zu neh-
men hat, daß man die jungen Brut-Wurtzeln
nicht zu klein abſondere, ſondern etliche Hertz-
Triebe beyſammen laſſe, damit ſie nicht allzu-
ſehr wuchern, und die Blumen-Stengel da-
durch aus- und zurücke bleiben.

Affolter, ſiehe Miſtel.

Affter-Bier, ſiehe Cofent.

Affter-Geſchirr, ſiehe Geſchirr.

Affter-Holtz, iſt ein Forſt-Terminus, und
wird darunter alles Windfällige, Wipffeldürre
und Schneebrüchige Holtz verſtanden, welches
man fleißig von denen Holtzhackern zuſammen
hacken, das ſtarcke zu Scheiden ſchlagen, und
in Clafftern ſetzen, das kleine und Reis-Holtz
aber in Bunde binden und in Schocke oder
Hauffen zuſammen legen, auch bey Zeiten
entweder verkauffen, oder da man es allen-
falls ſelbſt zum Brauen, Ziegelbrennen, oder
ſonſten in die Haushaltung gebrauchen kan,
aus dem Forſt heraus, und an gehörigen Ort
ſchaffen laſſen ſoll, damit dem andern jungen
wachſenden Holtz, welches durch dieſes Affter-
Holtz am Wuchſe verhindert und gedruckt wird,
Platz gemachet werde. Wo aber hohe unweg-
ſame Gebirge ſind, da das umgefallene Holtz
übel, oder nicht ohne groſſe, und den Preis
des Holtzes überſteigende Unkoſten kan wegge-
bracht werden, alſo über einander verderben
muß, und niemanden zu Nutzen kommt, auch
der Holtz-Grund dadurch, weil der junge
Wuchs nicht darunter auffkommen kan, ver-
derbt wird, da iſt am rathſamſten, ſolches Holtz,
ehe es zu faulen beginnet, an Kalch- oder Koh-
lenbrenner, ſo gut man kan, zu verkauffen,
welche in Anſehung eines billigen Preiſes, ſich
die Mühe nicht verdrüſſen laſſen werden, es hin-
weg und dahin, wo ſie es nöthig haben, zu
ſchaffen. Wo Gebirge ſind, die nahe an ei-
nem Wege oder Fluſſe liegen, kan man von oben
herab Rinnen oder Gräben machen, hernach im
Winter, wann es gefroren, glatt und ſchlüpffe-
rig iſt, das Holtz entweder Stamm-weiſe, oder
zu Scheiden geſchlagen, herab lauffen laſſen,
da man es nachgehends zu Flöſſen machen und
auf das Waſſer bringen, oder auf der Achſe hin-
weg führen und verkauffen kan.

Affterklauen, Aberklauen, Geäfftere,
werden von denen Jägern die zwey kleinen
Klauen, ſo den Hirſchen, Wildpret, Sauen
und mehr Thieren, hinten an den Läufften
über den Ballen heraus gewachſen ſind, ge-
nennet. Dieſe Affterklauen ſind eines von
den kennbarſten Zeichen, wodurch ein Hirſch
in der Fährte vor einem Thiere erkennt wer-
den kan: Denn die Affterklauen oder Geäff-
ter ſind viel ſtumpfer, auch mehr breit und
nicht ſo länglicht, als in des Thieres Fährte
anzuſehen, ſo daß in eines jagdbarn, zumahl
in die Flucht gehenden Hirſchens Fährte, die
Affterklauen ſich eben ſo præſentiren, als wenn
man mit den Daumen die Quere neben einan-
der gedruckt hätte.

Affterſchlag, ſiehe Abraum.

Affterzegel, werden die in denen Wäl-
dern von den Bau-Stämmen abgehauene
Stücke, Aeſte und Reiſig genannt, welche,
wo das Bau-Holtz zu Herrſchafftlichen Ge-
bäuden gehöret, meiſtentheils denen För-
ſtern und Fuß-Knechten zu gute kommet;
wiewohl an manchen Orten ihnen ein gewiſ-
ſes Deputat an Gelde, Getraide oder Holtz
dafür ausgemacht und gereichet, der Affter-
zegel aber verkaufft, und das daraus erlöſte
Geld vor die Herrſchafft von dem Forſt-
Schreiber in Einnahme gebracht wird, wel-
ches auch beſſer als das zum Unterſchleiff dien-
liche Accidentien-Weſen iſt.

Agathe, ſiehe Agtſtein.

Ageln oder Agen, wird das ſpitzige unreine
Zeug genennet, ſo aus dem Flachs und Hanff,
durchs Brechen, Hecheln und Schwingen, ge-
bracht, und am beſten in den Fuhrweg geſchüt-
tet wird, da ſie durch die Räder wohl zerfah-
ren und zerquetſchet, durch das Vieh eingetre-
ten, mit der Erden vermiſchet, und mit Re-
gen und Schnee abgebeitzet werden. Dieſe mit
Agen vermiſchte Erde kan man ohngefehr nach
fünff Jahren in die näßlichen Felder führen:
Denn vor ſolcher Zeit ſind ſie, zumahl in
ſonſt trockenen Feldern, für nichts als einen
Freſſer und Zehrer zu achten: Und iſt rath-
ſamer, man ſchüttet ſie unnütz hinweg, als
daß man ſie alſo roh wolte unter den Dün-
ger mengen, und mit aufs Feld führen, oder
braucht ſie als Stroh zum verbrennen, it. zum
kleiben.

Aglarkraut, ſiehe Heuhechel.

Aglaſter, ſiehe Elſter.

Agleyen oder Ackerleyen, ſind ſehr ſchöne
Blumen, welche ſowohl der äuſſerlichen Ge-
ſtalt, als auch den Farben nach, ſehr unter-
ſchieden ſind: Denn etliche hängen abwerts;
etliche ſtehen über ſich; etliche ſind den Glo-
cken gleich, und etliche haben Stern- oder
Roſen-förmige Blumen. Darnach ſind et-
liche einfache, etliche gefüllt. Der Farbe nach
ſind einige roth, einige Purpurfarb, blau, gantz
weiß, roth- und weiß-färbigt, blau und
weiß, auch grünlicht- und weiß-melirt. Es
giebt

giebt wilde, welche von ſich ſelbſt wachſen, von denen aber nur die einfache blaue zur Artzney gebraucht wird; und zahme, welche in denen Gärten und fettem Erdreich ſchön, groß und weit vollkommener werden, als die wilden. Das Kräutrig beſtehet aus breiten, ſtumpfen, am Rande herum etwas wenig zerkerbten, und zum öftern in drey Theile durch zwey tiefe Einſchnitte getheilten Blättern, welche oben dunckelgrün auf blau zielend, unten aber hell-grün ſind. Der Stengel iſt dünne, ſteif, rauch und voller Knoten, auf deſſen Spitze ſowohl, als an den Enden ſeiner kleinen Zweige obbeſagte Blumen hervor kommen. Ihre Pflantzung geſchiehet durch den Saamen, welcher in den bunten und melirten, wie die Blumen ſchätzigt iſt, in denen übrigen und einfärbigen aber in kleinen ſchwartzen gläntzenden und dreyeckigten Körnern beſtehet. Dieſer muß, wenn der Stengel bey nahe dürre worden, vier und zwantzig Stunden vorhero, ehe der volle Mond eintritt, abgeſchnitten und geſammlet werden, und dann kan man ſolchen noch in demſelbigen Herbſt, oder auch im folgenden Jahr, iedesmals aber nach dem erſten Viertel wieder einſäen. Wobey zu mercken, daß, wenn man den Saamen im Frühling ſäet, die Blumen erſt das folgende Jahr darauf hervor kommen. Sie vermehren ſich auch durch die Wurtzeln, welche man zertheilen, und in dem Herbſt einlegen oder verpflantzen kan; welches an einem Orte, der nicht zu viel Sonne, auch kein trockenes, ſondern feuchtes, doch gutes Erdreich hat, ſeyn ſoll. Die weiſſen Agleyen werden allen andern buntfärbigen vorgezogen, weil die von deren Saamen aufgehenden Blumen ſich ſehr verändern, und mit allerley Farben ungemein ſchön zu ſpielen pflegen: Daher die Blumen-Liebhaber dergleichen zu bekommen, und den Saamen davon einzuſammlen, ſich fleißig angelegen ſeyn laſſen. Der Saame dient in Verſtopfung der Leber, hitzigen Kranckheiten, Gelbſucht, und iſt ſehr gut die Maſern und Kinder-Pocken (Blattern) auszutreiben. Das aus den Blumen deſtillirte Waſſer iſt eine treffliche Hertzſtärckung in Ohnmachten. Das Waſſer aber, worinn das Kraut abgekocht iſt, giebt vor böſe Hälſe ein gutes Gurgel-Waſſer und ſteuret der Mund-Fäule; ſo kan man auch den Saft ſo wohl aus der Wurtzel als aus den Blättern, zur Reinigung und Heilung der Wunden gebrauchen.

Agnus caſtus, **Keuſch-Baum**, **Abrahams-Baum**, **Schaafs-Müllen**, iſt eine Staude oder kleiner Baum, welcher in Italien und Franckreich an denen Ufern der Flüſſe und Bäche, auch ſonſt an rauhen und wilden Orten, manchesmal zu einer ziemlichen Höhe wächſet, in Deutſchland aber, als ein Fremdling, mit Fleiß in denen Gärten gezogen, und den Winter über in Gewächs-Häuſern erhalten wird. Es giebt zweyerley Geſchlechte von dieſem Gewächſe, nemlich groſſe und kleine. Der groſſe wächſet auf, wie eine Weide, im Alter aber krümmet er ſich, und trägt purpur-farbene mit weiß untermengte Blumen, deren viel über einander, und gleichſam in einer ſolchen Aehre, wie der Lavendel wachſen. Der kleine aber bleibt nur, als ein niedriger Strauch, und ſeine Blüthen ſind gantz purpur-farb. Sie treiben lange und zähe Zweige, die man wie die Weiden winden kan. Ihre Blätter, welche mehrentheils in fünf, manchmal in mehr Theile, als Finger, zerſpalten, auch oben grün, und unten aſchenfarb ſind, (wiewohl die von der kleinern Art etwas weiſſer ausſehen) werfen ſie alle Winter ab, und bringen im Frühling wieder andere herfür. Im Junio zeigen ſie an den Spitzen der Zweige ihre Blüthen, nach welchen ſchwärtzliche Körnlein, ſo ſcharfen Geſchmackes ſeyn, in der Gröſſe als Coriander-Saamen, folgen, wodurch aber dieſes Gewächſe nicht fortgepflantzet wird, ſondern es geſchiehet die Vermehrung entweder durch abgebrochene Zweiglein, oder, daß man die von der Wurtzel auslaufende Bey- oder Nebenſchöſſe von derſelben abſondert, und in gutes Erdreich verpflantzet. Den Nahmen Agnus caſtus, oder **Keuſch-Baum**, hat dieſes Gewächſe daher bekommen, weil es der Geilheit widerſtehen ſoll, geſtalten nach *Plinii* Relation, einige vornehme Frauen zu Athen, in ſteter Keuſchheit zu leben, die Blätter von dieſem Bäumlein in ihre Betten geſteckt, und darauf geſchlafen haben ſollen, und eben um dieſer Urſache willen ſoll dieſes Gewächſe heut zu Tage in vielen Klöſtern von denen Mönchen gezogen werden; Doch ſind die Medici wegen dieſer beſondern Eigenſchaft bis dato nicht einſtimmig.

Agreſt, wird der aus unreifen Weintrauben gepreßte und durchgeſiegene Saft genennet, welchen man in den Küchen zu einem Condiment der Speiſen, und weil er in der Kühlung den Eſſig weit übertrifft, als eine Artzney in hitzigen Kranckheiten zu gebrauchen pflegt. Man füllt ihn in zugeſpündete Fäßlein, und im Fall er lange dauren ſoll, darf man nur oben ein wenig friſches Baum- oder Mandel-Oel darauf gieſſen, damit er nicht ſchimmle und verderbe. Der Syrup von Agreſt wird inſonderheit wider den Sod, und allerley hitzige Zufälle des Magens und der Leber trefflich recommendiret.

Agreſt, nennet man auch die ſauren Weinbeere, wann ſie folgendergeſtalt eingemacht worden. Man bricht nemlich die ſauren und annoch harten Weinbeere fein gemach von dem Kamm, daß ſie nicht aufſpringen, darnach wäſcht man ſie ſauber, und trocknet ſie wieder auf einem Tuche, folglich ſiedet mans in Eſſig, und läßt ihn dergeſtalt wieder abkühlen, daß man den Finger darinnen leiden kan, thut die Weinbeere in einen reinen Topf, gieſſet den abgeſottenen Eſſig darauf, und beſchweret nachgehends die Beere, welche man alsdann an ſtat der Oliven gebrauchen kan. Etliche ſieden die Weinbeere nicht mit Eſſig, ſondern laſſen Wein-Eſſig alleine ſieden, und gieſſen hernach

nach ſolchen, wann er etwas erkühlt, über die halb-reiffen Weinbeere.

Agreſt, heiſſt auch ein geſottener Safft von grünen, und noch gar harten Weinbeeren, welche erſtlich gepreſſet, hernach der Safft davon mit Zucker vermenget, und wohl geſotten, darauf, wann er wie ein Julep iſt, das gelbe von Citronen gerieben, darein geſchüttet, noch einmahl aufgeſotten, und, wann es erkühlet, in ein Glas gegoſſen, und zur Noth aufbehalten wird. Iſt geſunden und krancken Leuten, bey groſſem Durſt und in hitzigen Kranckheiten eine treffliche Erquickung, wann etwas von dieſem Safft mit friſchem Waſſer abgerührt, und davon getruncken wird.

Agtſtein, Bernſtein, Börnſtein, iſt ein in dem Meer erhärtetes Hartz oder Gummi, welches in dem Königreich Preuſſen, und zwar in der Gegend Sudau, ſowohl aus dem Meer gefiſchet, oder durch ſelbiges von ſelbſt an das Ufer ausgeworffen, als auch aus gewiſſen daſelbſt befindlichen Sand-Hügeln ausgegraben wird, und ein Regale iſt. Von deſſen Urſprung und ob es ein Ausfluß aus Erden-Adern, welcher ſich als ein Hartz im Waſſer erhärtet, ſey, werden verſchiedene Meinungen geheget. Man hat deſſen dreyerley Farbe, als ſchwartz, weiß und gelb, unter denen der weiſſe vor den beſten zu halten, wiewohl der gelbe ſich in Saltz-Waſſer auch weiß ſieden läſſet. Es wird dieſer Stein aus dem Gummi arabico, Copal und Eyergelb nachgemacht, welcher verfälſchte aber nicht die Eigenſchafft des wahren an ſich hat, daß, wenn er warm gerieben worden, kleine Stückgen abgeriſſenes Papier, wie der Magnet das Eiſen an ſich ziehet. Aus dieſem werden mancherley Gattungen von Corallen, welche das Frauen-Volck vor die Flüſſe um den Hals zu binden pfleget, Meſſer-Schalen, kleine und groſſe Geſchirre, ja gantze künſtliche Serviſe, durch die ſogenannten Börnſtein-Drechsler zubereitet, und herrliche Cabinetter damit aufgeputzet. Den Nahmen Börnſtein hat er daher bekommen, weil er feſte, wie ein Stein, und dennoch leichte börnet oder brennet. Sein Rauch iſt nicht unangenehm, und giebt das bewehrteſte Mittel ab vor die Peſt, wiewohl dieſes Hartz über dieſes auch noch ſeinen guten Nutzen in der Artzney-Kunſt hat. Ein mehrers davon iſt zu leſen in *Joh. Wigandi Hiſtoria de Succino Boruſſico &c.* Jena, 1590, 8, ingleichen in Phil. Jac. Hartmanns *Succini Pruſſici Phyſica & Hiſtoria civili*, Königsb. 1677, 8; vornemlich aber in D. Nathan. Sendelii hiſtoria Succinorum corpora aliena involventium & naturæ opere pictorum & cælatorum, Leipz. 1742 in groß Folio. Es iſt dieſer Gagates nicht mit dem *Achat*, Achates oder Edelgeſtein zu verwechſeln, der zu Corallen und andern Kleinigkeiten ſonderlich aber zu Petſchafften verarbeitet wird, davon dieſes Wort in dem Natur-Lexico ferner nachzuſchlagen. Der ſchwartze Agtſtein inſonderheit iſt ein danckeler Stein, ſo nach Erden-Pech reucht, und ſich anzünden läſſet. Daher er vor eine Art der Steinkohlen gehalten wird. Es wird daraus ein Oel gezogen, welches übel reucht, äuſſerlich aber für den Schlag, das Zipperlein und Zucken in Gliedern gebraucht wird. Man macht auch Corallen daraus. Ja der Agtſtein überhaupt und ſeine Tinctur iſt ein vortreffliches Mittel in Bruſt-Kranckheiten.

Ahm, ſiehe Ohm.

Ahorn, iſt ein hochſtämmiger Baum, welcher nicht nur in den gröſten und dickſten Wäldern, unter den Tannen, Fichten, Buchen, und andern Bäumen vermiſcht zu befinden, ſondern auch um ſeines angenehmen Schattens und lieblichen Anſehens willen, durch menſchlichen Fleiß auſſer dem Gehöltze dergeſtalt fortgepflantzet worden, daß man denſelben heut zu Tage in Gärten und Alleen, unter Linden, Rüſtern und andern dergleichen Bäumen untermenget, oder auch wohl gantze Alleen davon beſetzet antrifft. Er wächſet gerne gerade, wiewohl meiſtens etwas knotig und hügelich. Iſt ein hartes Holtz. Seine äuſſere Schale oder Rinde, welche, nach Art des fichtenen Holtzes, mit der Zeit durch das Wachsthum ſich nach und nach auf- und ablöſet, iſt gelblicht, das Holtz aber weiß und von ungemeiner Feſtigkeit, welches ſpiegel-glatt gearbeitet werden kan; Dahero aus denen ſtarcken Stämmen Breter geſchnitten, und zu allerhand Hausrath, vornehmlich aber zu Tiſchen, Schräncken, Rollen oder Mandeln, und dergleichen verarbeitet werden. Iſt dem Mulm oder Stocken nicht unterworffen, und nach der Spanne, iedoch nachdem er gerade, wohlfeiler oder theurer wegzugeben. Die Müller laſſen gerne ihre Oel- und Hirſen-Stampffen davon machen, und die Drechsler brauchen es zu Tellern, Löffeln, Kannen, und dergleichen Geräthe, ſo giebt es auch ſchöne Queuës zum Billard-Spielen. Dieſes Holtz giebt den allerbeſten Flaſer (Flader, oder Maſer), welcher ſich nicht nur allein inwendig im Stamme hin und wieder findet, ſondern es wirfft auch der Schafft groſſe Knoten, wie Beulen, aus, welche ſolches Flaſer-Holtz in ſich führen. Die Blätter ſind breit und dem Wein-Laub oder Arlsbeer-Blättern nicht ungleich, geben nicht nur ein gutes Futter vors Vieh, ſondern ſind auch gut zur Düngung, oder vielmehr zum Einſtreuen unter andern Miſt, weil ſie leicht faulen und fermentiren. Die Blüthe iſt grünlicht und kommt im Majo hervor, der Saame oder die Körner aber, ſo im Herbſt-Monat oder ſpäter, nach der Landes-Art, reiff werden, hängen zwey und zwey beyſammen, haben auch zwey Flügel, ſo ſeitwerts abſtehen. Das Saam-Korn oder der Kern iſt mit einer Haut umfangen, und faſt ſo groß, als eine platte Wicke. Wenn der Saame reiff iſt, ſo fliegt er fort, und alsdann geben ſich die zween Kerne, ſo ſonſten beyſammen geſtanden, von einander, und behält ieder Kern ſeinen Flügel, welcher auf der Erden liegend, ſich in die Höhe, und oben auf begiebt, damit der Kern unten bleibe, und deſto eher die Erde ergreiffen und aufgehen könne. Durch dieſen Saamen wird der Ahorn-Baum auch in wilden Baum-Schulen fortgepflantzet, daſelbſt er überaus

geſchwind aufwächſet. Will man ihn aus der Pflantz-Schule heraus nehmen, und in Alleen oder anders wohin ſezen, ſo geſchiehet ſolches, wann er wenigſtens einen, und höchſtens zwölff Schuh hoch iſt; man darff ihn aber beym Verpflantzen nicht, wie andere Bäume verſchneiden. Der in Pflantz-Schulen aufgezogene Ahorn-Baum wird weit höher äſtimirt, als der, ſo im Walde vor ſich ſelbſt aufwächſet. Er läßt ſich auch leichtlich durch die Ausläuffer, oder von der Wurzel auslauffende Nebenſchoſſe fortpflantzen, ſonderlich, wo er in ein gutes luckeres Erdreich geſetzt wird, als welches er vor andern liebet; Hingegen darff man ihn nicht ſchneideln, wie etwa die Pappel, Eiche ꝛc. denn davon pfleget er hohl zu werden, nach und nach abzuſtehen, und endlich gar abzuſterben. Seine Wurtzel greifft nicht ſo weit um ſich, als die Roth-Buche, dahero er auch auf denen Schlägen zu den Laas-Reiſern ſonderlich dienlich und vortheilhafft zu ziehen iſt, maſſen er nichts ſonderliches vom Unterwuchs verdrucket. Sonſten iſt er mit unter das ſchnell-wachſende, auch unter das Schlag- oder Unter-Holtz zu rechnen: denn wenn der abgehauene Stamm nicht gar zu alt, ſo pfleget er auf dem Stock wieder auszuſchlagen, und ſeine Sommer-Latten ſo ſtarck und lang, als die Eichen, oder Eſchen-Bäume, zu treiben. Seine zarte Blätlein in Wein geſotten, und Pflaſter-weiſe auf die Augen gelegt, ſtillen die Flüſſe, und löſchen die Entzündungen derſelben. Die Brühe von der in Eßig geſottenen Rinden in dem Mund eine Zeitlang gehalten, und denſelben damit ausgeſpület, ſtillet das Zahnwehe. Die Rinde gebrannt, und die Aſche mit Waſſer übergelegt, heilet den Grind, und für ſich ſelbſt allein ohne Waſſer alle alte eingewurtzelte feuchte Schäden und Geſchwüre. Die grünen Blätter in Eßig geſotten, ſind gut wider das Würgen und Brechen des Magens; wenn ſie aber friſch geſtoſſen, und zu einem Pflaſter formirt, umgeſchlagen werden, legen ſolche die hitzigen Geſchwulſten.

Abr, ſiehe Habicht.

Aichen, heißt ein Maaß oder Gewicht mit einem andern ächten und accuraten probiren, ob es richtig, oder wie viel ein Wein-Faß, Bier-Faß oder ander Gefäſſe in ſich halte. In vielen Städten müſſen alle Maaſſe und Gewichte, deren ſich die Weinſchencken, Wirte, Krämer, Höcken und dergleichen Leute bedienen, bey der Gewicht- und Maaß-Beſchau, die jährlich, oder ſonſt zu gewiſſen Zeiten von einigen hierzu beſtellten Perſonen, (ſo man geſchworne Aichner nennt) nach einem Original, einer Menſura menſurante, verrichtet wird, mit einem gewiſſen von der Obrigkeit verordneten Zeichen oder Nummer bemercket und geſtämpelt werden. Dieſes Aaichen oder Juſtiren des Gewichtes heißt man auch das Gewicht abziehen. Mit dem Waſſer-Aichen, welches an vielen Orten, wo ein ſtarcker Weinwachs iſt, inſonderheit am Rhein-Strom, in Gebrauch gekommen, hat es folgende Beſchaffenheit: Man führet die leeren Wein-Fäſſer zu dem Brunnen-Kaſten auf offenen Marckt hin. Da iſt denn ein geſchworner Aicher mit ſeinem bemerckten und unfehlbaren Stadt- und Land-Maaß, welches unten einen Hahn hat, dadurch das Waſſer, mit welchem das Maaß bis oben angefüllet iſt, durch den Faß-Trichter in das Faß gelaſſen wird. Der Aicher füllet daraus die ledigen Fäſſer mit Waſſer auf, zählet und zeichnet, ſo offt eingelaſſen wird, und endlich rechnet er die gantze Haltung zuſammen: wie viel Ohmen, Kannen ꝛc. nach dem Aich-Maaß hinein gegangen, ſobald wird auch der Inhalt mit einem Brenn-Eiſen auf das Faß gebrennet, theils auch eingeſchnitten, oder ſonſt dahin gezeichnet.

Aicher oder **Aichner**, wird an einigen Orten eine gewiſſe von der Obrigkeit beſtellte und verpflichtete Perſon genennet, welcher alle Maaſſe und Gewichte, die von Wirten, Weinſchencken, Krämern, Höcken und andern, die in öffentlichem Verkauff ſtehen, gebraucht werden, aichen, und wann er ſie richtig befunden oder erſt richtig gemacht, mit einem gewiſſen Zeichen ſtempeln muß. So hat er auch entweder alljährlich, oder wie es ſonſten von der Obrigkeit verordnet wird, die Gewicht- und Maaß-Beſchauung anzuſtellen, und wohl Acht zu geben, ob die Maaſſe und Gewichte nach dem Aichen nicht geringer worden? ob ſie noch alle ihre rechte Zeichen haben? oder ob gar ungeaichte und falſche Maaſſe und Gewichte gebraucht werden? Es wäre zu wünſchen, daß ſonderlich auf dem Lande dieſe Anſtalt beſſer beobachtet würde, allwo die Ausreuter darauf acht haben ſollen.

Alabaſter, iſt ein ſchöner, meiſtens weiſſer Stein, der am erſten in dem Arabiſchen Gebirge, nachmalen in Egypten und ſonderlich zu Theben, ſodenn zu Damaſco in Syrien, und an verſchiedenen Orten in Italien gebrochen worden. Vorietzo wird er auch hin und wieder in Deutſchland, z. E. bey Nordhauſen, in dem Bambergiſchen und bey Hildesheim, wie auch zu Winsheim, gegraben. Er iſt gantz ſchwartz, mit Sand und einer unreinen Rinden überzogen, darunter ſelbiger aber, wenn dieſe weggeſchaffet, ſehr weiß und rein, doch nicht allzuhart, wie der Marmor, und ſich daher in der Arbeit gantz leichte tractiren läſſet: wie denn aus dieſem mancherley anſehnlich Geſchirr und artiges Haus-Geräthe verfertiget wird. Von noch andern Arten ſiehe das allgemeine Handlungs-Lexicon. Aus dem Abgange bey deſſen Bearbeitung brennet man nicht nur eine Art gutes Gipſes, den die Italiäner Stucco zu nennen pflegen, aber nur in Gemächern, keinesweges aber in der Lufft und abwechſelnder Witterung zu gebrauchen, ſondern es wird auch daraus das bekannte nützliche unguentum Alabaſtrinum verfertiget. Von dem Gebrauche des daraus gebrannten Stucco kan des *Daviler Vignola* durch Sturm überſetzt p. m. 227 ferner nachgeleſen werden.

A la braiſe, iſt eine beſondere Art die Speiſe zu kochen, die man auch ein gedämpfftes Eſſen

nennet, welches dergeſtalt vorgenommen wird: Nachdem die Speiſe, als Capaunen, Hüner, Tauben und dergleichen, vorhero rein gemacht, in heiſſem Waſſer ein wenig blanchiret, und darauf wieder im kalten Waſſer aufs beſte gewaſchen, ja auch wohl fein ſauber geſpickt worden, nimmt man hierzu einen kupfferenen Topff, der einen guten darauf paſſenden Deckel hat, legt unten auf deſſen Boden ein wenig Speck oder Nieren Talg nebſt etwas Thymian, einigen Lorbeer-Blättern, und wenn es beliebig, Zwiebeln, auf dieſes machet eine Lage Hüner, Tauben u. ſ. f. wieder darauf Speck, auch ſo es gefällig, die übrige erwehnte Species, womit wechſels-weiſe verfahren wird, bis der Topff voll, und zuletzt oben wieder Speck geleget worden. Endlich decket man den Topff ordentlich zu, verklebt aufs fleißigſte den Deckel, ſetzt den Topff in ziemlich heiſſe Aſche, oben darauf aber ſchüttet man mäßig gluende Kohlen, ſo daß es unten und oben gnugſam Hitze haben kan. Wenn dieſer eine zeitlang im Feuer geſtanden, öffnet man ihn, nimmt die hinzu gethane Species davon, und bedienet ſich der daraus gekochten Feuchtigkeit ſtat der Brühe, die nunmehr mit etwas Wein, Citronen-Schalen, Muſcaten-Blüten und Nägeln, und wenn ſie etwas zu dünne, mit ein wenig in Butter braun-geröſtetem Mehl verſtärcket, in einem Tiegel oder Caſſerol vollend zubereitet werden muß, die man hernach darüber anrichtet. Dieſe auf dergleichen Art gekochte Speiſen werden viel mürber und weiſſer als diejenigen, die man nach gemeiner Art in Töpffen weich kochen läſſet.

A la daube, heiſſet ein mit Wein, wenig Waſſer, Eßig und gantzer Gewürtz abgekochtes Eſſen, ſo vorhero nach Beſchaffenheit auch wohl mit dick- und Fingers-lang geſchnittenem Speck gut durchſpicket worden. Es werden nicht nur allerley Geflügel, als Türckiſche Hähne, Capaunen, Gänſe, Enten und dergleichen, ſondern auch ander Fleiſch, z. E. Span-Ferckel, und inſonderheit gute Kalbs-Keulen auf dieſe Art zugerichtet, von welcher letzten die Vorſchrifft für eine geſchickte Köchin hergeſetzet ſeyn ſoll, wie ſie nemlich bey derſelben Zurichtung ſich zu verhalten. Man nimmt eine ſchöne Kalbs-Keule, blanchiret ſie ein wenig in ſiedendem Waſſer, thut ſelbige wieder heraus, und ſpickt ſie mit grob-geſchnittenem Speck, Nägeln und Zimmet. Hierauf wickelt die alſo geſpickte Kalbs-Keule in eine Serviette, ſtecket ſie in einen Keſſel, der wohl zugedeckt werden kan, gieſſet darauf Wein, Eßig und Waſſer, bis es gnug iſt, und werffet auch Kräuter, als Iſop, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, Thymian, und gantze Zwiebeln mit hinein, läſſet es dergeſtalt zuſammen gemächlich kochen, bis es genug iſt, da man es denn vom Feuer ſetzet, und an einem kühlen Orte kalt werden läſſet. Ob dieſes Eſſen nun gleich gantz weich gekocht wird, kan es dennoch in der Serviette nicht zerfallen, ſondern wird, nachdem es kalt worden, aufs neue gantz feſte. Bey dem Anrichten wickelt man dergleichen Speiſen aus der Serviette, legt ſie auf eine Schüſſel ohne Soſſe, und garniret ſie mit Citronen und Gelee.

A la Jacobine, iſt ein nach Frantzöſiſcher Manier zugerichtet Eſſen, welches folgender geſtalt zubereitet wird: Es wird darzu Brot genommen, das keine Rinde hat, und die Frantzoſen pain à la mode heiſſen, aus dieſem wird alle Krume heraus gethan, und das äuſſere, welches ſtat der Rinde daran geweſen, in einem Ofen oder bey dem Feuer gedörret, oder an deſſen Stelle kan man von dem gewöhnlichen ſcharff-gebackenen Brot das äuſſere gantz braune abraſpeln: Wenn es nun bräunlich ſcheinet, legt man es Stückweiſe dergeſtalt in eine Schüſſel ausgebreitet, daß die Seite, daran die Krume geſeſſen, unten liege, ſetzet es auf ein Kohl-Feuer, und wenn es heiß gnug, befeuchtet man ſelbiges mit guter Hüner- oder anderer Fleiſch-Brühe, und erweichet es allgemach; Manche nehmen auch wohl ſogleich weiches ungeſäuert Brot darzu. Hierauf wird von dem beſten geriebenen Holländiſchen Käſe geſtreuet, und eine feine Lage klein-gehacktes gebratenes Hüner-Fleiſch, oder an deſſen Stelle Kälber-Braten darüber geſtreuet, und alles zuſammen oben her wieder wohl angefeuchtet, daß der Käſe ſchmeltze, und alles weich werde. Bey dem Anrichten werden Citronen-Scheller darüber geleget.

Aland oder Alant, ein Fiſch, ſiehe Alten.

Alant, iſt eine Pflantze, deren Wurtzel wegen ihres trefflichen Nutzens in der Artzney ſowohl für Menſchen als Vieh ſehr bekannt iſt. Sie hat rauhe Blätter wie das Wullkraut, oder die Königs-Kertzen, doch ſind ſie breiter, länger und ausgeſpitzter, und haben in der Mitten einen erhobenen Rücken. Der Stengel, welcher zwiſchen denen Blättern empor ſteigt, wächſet anderthalb, auch wohl manchmahl zwey Ellen hoch und drüber, iſt ſtarck und rauch, und träget oben gold-gelbe Stern-förmige Blumen, wie Johannis-Blumen, und nach denenſelben einen kleinen länglichten Saamen. Die Wurtzel iſt groß, dick, auſſen ſchwartzbraun oder Erd-farb, und inwendig weiß, herb, und ein wenig bitter, eines lieblichen und angenehmen ſtarcken Geruchs (abſonderlich, wann ſie trocken iſt) und eines aromatiſchen Geſchmacks. Sie wächſet meiſtentheils wild an feuchten und ſchattigten Orten, und in fetten Wieſen-Gründen, doch wird ſie auch manchmahl in Gebirgen und andern trockenen Orten gefunden, und von fleißigen Haus-Wirthen gerne in die Gärten gepflantzet. Ihre Vermehrung geſchiehet von den Beyſchößlingen, welche von der Haupt-Wurtzel geſchicklich abgetheilt werden. Sie wird am beſten, ehe ſie noch in Stengel geſchoſſen, ausgegraben, reine gewaſchen, in ſchattichter Lufft aufgedörret, und vor Staub und Schimmel bis zum nöthigen Gebrauch wohl verwahret, wie ſie denn, ihrer Natur nach, drey Jahr unverſehrt bleibt. Dieſe Wurtzel iſt vortrefflich gut in allen Gebrechen

der

der Bruſt und der Lungen, trocknet und reiniget den Magen von böſen Feuchtigkeiten; und ſtärcket ſowohl denſelben, als das Haupt und Geſichte; iſt ein heilſames Mittel wider den Huſten, kurtzen Athem, und Seitenſtechen, befördert die Dauung, und eröffnet die Verſtopfungen. In Haushaltungen pflegt man die Wurtzel einzumachen, auch bekannter maſſen das **Alant-Bier** und **Alant-Wein** davon zu verfertigen. Mit dem Einmachen der Alant-Wurtzel wird alſo verfahren: Man ſchabet erſt die Wurtzeln, und ſchneidet ſie alsdenn in Scheiben oder länglichte Stücklein, läſſet ſolche über Nacht in Röhr-Waſſer liegen, und ſetzet des folgenden Tages ein Keßlein mit Waſſer übers Feuer; wenn das Waſſer ſiedet, leget man die Wurtzeln darein, und läſſet ſie ſo lange ſieden, als man ein paar Eyer ſieden mag, gieſſet ſodann das Waſſer herab, und leget die Wurtzeln auf ein Tuch, damit ſie verſeihen; läutert nachmals Zucker, leget die Wurtzeln darein, läſſet es alſo mit einander ſieden, bis man meynet, daß der Zucker dick genug ſey, gieſſet dann ein halb Achtelein Roſen-Waſſer daran, läſſet es noch einmal aufſieden, und gieſſets, wann es ein wenig erkaltet, in einen Topf oder thönerne Büchſe, welche wohl verbunden, und in einen kühlen Ort geſetzet werden muß.

Alant-Bier, ſ. **Kräuter-Bier**.

Alant-Wein, ſ. **Kräuter-Wein**.

Alaternus, iſt ein ausländiſches Stauden-Gewächſe, davon man zweyerley Gattungen bey uns hat, die erſte iſt ein ziemlicher Strauch mit langen ſich weit ausbreitenden Aeſten, welche nicht gar dicke, aber ſehr zähe ſind, und ſich leicht biegen laſſen. Die äuſſerſte Rinde iſt weißgrün, und darunter noch eine gelbe; die Blätter, welche wechſelsweiſe an denen Zweigen ſtehen, und ziemlich dick, ſchwärtzlicht, und rings herum ein wenig zerkerbet; neben dem Urſprung der Blätter erſcheinen hübſche bleichgrüne Blümlein, wie faſt an den Oliven, welche an langen Stielen hangen, und Trauben-weiſe bey einander ſtehen. Sie blühen im Frühling, und oft auch noch im Winter. Das andere Geſchlecht iſt viel geringer und niedriger denn das erſte, ſeine Aeſte ſind auch kürzer, mit einer weißlicht-grünen und purpurbraunen Rinde bekleidet; die Blätter ſind kleiner denn des vorigen, auch mehr zerkerbt, und Saat-grüner Farbe; die Blumen kommen auch mit den andern in allen Stücken überein, nur daß ſie gröſſer, und von Farben grüner ſind, nach welchen die Beere folgen, wie am Maſtix-Baum. Dieſe hängen Traubenweiſe beyſammen, und ſind erſtlich grün, hernach werden ſie röthlicht, und, wenn ſie gar zeitig worden, ſcheinen ſie etwas ſchwartz zu ſeyn. Sie werden von dem aus warmen Ländern hergebrachten Saamen, oder von jährigen Zweigen, daran etwas altes Holtz iſt, durch Einlegung, auch durch ihre ſelbſt unten austreibende Beyſchößlinge fortgepflantzet; den Winter über wollen ſie ihren Platz im Gewächs-Hauſe haben, weilen ſie die Kälte nicht erdulten können. Von den Blättern ſoll ein gutes Gurgel-Waſſer für böſe Hälſe gemacht werden können.

Alaun, iſt eine saltz-ſauere und herbſchmeckende Materie, die eines Theils, wie andere Mineralien, in der Erde durch die Natur gezeuget, und ſonderlich in Silber-Gruben gefunden wird, andern Theils aber auch durch Kunſt aus mancherley Erden, Kräutern, Steinen und Schiefern ſich ziehen läſſet, dergleichen Zubereitung aus eigener Erfahrung weitläuftig entdecket und beſchreibet *Kircherus* in ſeinem *mundo ſubterraneo* p. m. 314. Es giebt von beyden Arten deſſen mancherley, davon im **Natur-Lexico** das Wort Alumen nachzuſchlagen. Von den gemeinen Alaunen ſind bekannt der Italiäniſche, ſo in dem Neapolitaniſchen, ohnweit Pozzuolo gefunden wird; der Engelländiſche und der Schwediſche, welcher letzte bey Eldery und Yſtädt auf Schonen in Menge zu finden, ſo daß in gantz Europa dergleichen herrliche Alaun-Brüche nicht anzutreffen ſeyn; doch wird einiger auch hin und wieder in Deutſchland zubereitet. Der allgemeinſte, ſo bey den Materialiſten überall zu finden, iſt das Alumen rupeum, welches iedesmal zu verſtehen, wenn man ohne Beyſatz ſchlechtweg Alaun nennet. Dieſer iſt nichts anders als eine bleyichte Erde, ſo mit dem Spiritu Sulphuris zu einem Alaun-Weſen verwandelt worden. Wie denn aus der Kreide, weil ſie viele Tugend an ſich hat, die ebenfalls das Bley führet, wenn man ſie mit Spiritu Sulphuris einträncket, und in der Kälte coaguliret, ein rechter Alaun gemachet werden kan. Der Alaun iſt warmer, trockener, zuſammenziehender Natur, und giebt allen Farben ein Licht und Glantz, daher wird er nicht nur in der Medicin, iedoch nur äuſſerlich, z. E. vor den Krebs, Fiſteln, faules Fleiſch, Brand, Fäulung im Munde, und dergleichen, gebraucht; ſondern man bedienet ſich auch deſſen in denen Färbereyen, wo man ihn nicht entbehren kan; wie nicht weniger zu dem amuliren, das iſt, bey der Mahlerey, welche auf Metalle mit Schmeltz-Farben oder Gläſer gemacht wird. Von Alaunen-Wercken und wie er geſotten wird, iſt nur kürtzlich ſo viel zu mercken. Man hat derſelben in Engelland, Schottland, in Böhmen und an andern Orten mehr. In Sachſen iſt dergleichen zu Schwemſel, Belgern, Muske, it. im Vogtlande bey Zopten. Es wird berghartzigte, ſteinkohlichte, holtzigte und ſchiefrichte Erde, nebſt Steinen genommen, auf Haufen geſchüttet und durchbrennet. Darauf läßt man ſolche ein Jahr lang an der Luft liegen, begießt ſie aber alle 14 Tage mit Waſſer, und lauget ſie aus, ſiedet die Lauge in bleyernen Keſſeln ein, läſſet ſolche in ein Faß laufen und die Alaune anſchieſſen. Die ausgelaugte Materie wird wieder in die Luft geworfen, und dadurch, ohne daß man ſie mit Waſſer begieſſet, von neuem mit Alaune beſchwängert. Wo man dannenhero ſchlechten und ſtückichten Schiefer oder unreife Stein-Kohlen findet, da laſſen ſich ſolche Alaun-Wercke, wenn Waſſer in der Nähe, mit Pro-

ſit anlegen. Daher es ein gutes Landwirtſchaftliches Geſchäffte iſt.

Alber-Baum, ſ. Pappel-Baum.

Albulen, iſt eine Art guter, und ſowohl zum Sieden, als zum Braten, bequemer Fiſche, welche auf das höchſte halbpfündig werden, und den Blaulingen nicht unähnlich ſehen, alſo daß etliche vermeynen, es ſeye kein Unterſchied unter dieſen beeden Arten Fiſche, als das Alter, und würden die Albulen, wann ſie drey Jahr alt wären, hernach Blaulinge genennet, welches aber von andern Fiſcherey-Verſtändigen widerſprochen wird, indem die Albulen weiſſer ſind, und einen gantz grauen, mit etwas Purpur und Blauen vermiſchten Rücken haben. Sie werden mehrentheils in der Schweitz, und abſonderlich im Coſtantzer- und Hallweiler-See in groſſer Menge gefunden, und am beſten im Auguſto und September mit Waathen und Behren gefangen.

Alcali, dieſes Wort ſoll ſeinen Urſprung haben von einem gewiſſen Saltz-Kraut Kali genennet, aus deſſen Saltze man noch heutiges Tages Seife und Gläſer machet, davon *Adami Loniceri* Kräuter-Buch ferner nachzuleſen. Es wird aber darunter eine Art Saltzes verſtanden, welches dem Geſchmacke nach urinös und laugenhafftig, und dem acido gantz entgegen iſt. Man zählet deſſen zweyerley Gattung, nemlich das volatiliſche, dergleichen das Sal volatile, Cornu Cervi, der Spiritus Salis Ammoniaci &c. und das Fixe, welches ein jedes Kräuter-Saltz, ſo aus der Aſche der Kräuter, und der daraus gemachten Lauge zubereitet wird.

Alcea, Alcæa, Syriſcher Pappel-Baum, iſt ein ausländiſches Bäumlein, welches einen holtzigten und aſchenfarbenen Stamm und viele knotichte Aeſte hat. Die Blätter ſind oben grün, und unten bleich. Die Blüthe iſt bald weiß, bald roth, zuweilen Pfirſch-Blüth-farben, zuweilen geſprenget; inwendig hat ſie gelbe Zäſerlein mit weiſſen Putzen; ſie kommet theils im Junio, theils in folgenden Monaten hervor. Sie liebet einen ſchattichten Ort, und will nicht gerne viel Sonne haben, hingegen aber deſto fleißiger begoſſen ſeyn, widrigenfalls ſie ſehr klein bleiben würde. Der Saamen wird bey uns nicht leichtlich zeitig, auſſer in gar heiſſen Sommern; derowegen muß man zu anderer Zeit in deſſen Ermangelung, dieſes Gewächſe von denen Nebenſchoſſen bey der Wurtzel vermehren. Sonſt kan man auch die jungen Zweiglein, woran etwas altes Holtz, abſchneiden, ſie in ein Geſchirre pflantzen, und wohl befeuchten; hierauf läſſet man ſie acht oder zehen Wochen lang alſo im Schatten ſtehen, und bringet ſie ja vor dem Auguſto nicht in die Sonne. Nach dreyen Jahren darf man ſie erſt verſetzen, und wann ſie fünfjährig worden, mögen ſie hernach den Winter wohl gedulten.

Alchymia, oder die Kunſt Gold zu machen, iſt, wie *Cardanus*, der gelehrte Mayländer, in ſeinem Buche, *de Utilitate ex adverſis capienda*, ſchreibet, eines von denenjenigen fünf Stücken, vor welchen ein Haus-Vater ſich hauptſächlich vorſehen und ſich hüten ſoll, damit er nicht dadurch in Armut gerathe. Solche fünf Stücke ſind: 1) das Spielen. 2) Die Alchymie. 3) Muthwillige und koſtbare Proceſſe. 4) Uebermäßiger Pracht und Wohl-Leben, und 5) das unnothwendige koſtbare Bauen. Da nun das andere Stück unter dieſen fünfen, nemlich die Alchymie oder das Goldmachen, eine ſolche Profeſſion iſt, wodurch man, aus Leichtgläubigkeit, auf ungewiſſe Hoffnung ſein gewiſſes Capital leichtlich verringern, oder gar in Rauch verſchmeltzen kan, und wodurch unter einer unzählbaren Menge, die ſich darauf geleget haben, keiner reich, wohl aber die mehreſten, wo nicht alle, arm und zu Bettlern worden; als iſt einem Haus-Wirt nichts ſichereres zu rathen, als: 1) fleißig zu beten, und 2) ſeine Haus- und Berufs-Geſchäffte ſorgfältig abzuwarten. Wo er dieſes thut, ſo hat er eine Alchymie gelernet, welche ihm ohne Tiegel, Glas, Kolben und Kohlen, wo nicht überflüßig, doch ſo viel er vor ſich und die Seinigen nöthig hat, wo nicht Gold, doch Goldes werth in ſeinen Beutel einbringen, und ihme hingegen einen Eckel vor allen andern vergeblichen Proceſſen (wie die prätendirten Goldmacher ihre Arbeiten und Verſuche nennen) zu machen vermögend ſeyn wird. Es dienet allhier nachgeleſen zu werden, was von dieſem Worte in dem Philoſophiſchen, wie auch in dem Natur-Lexico weitläuftig und gründlich vorgetragen worden.

Alchymille, iſt ein Heil-Kraut, hat runde breite ſternichte Blätter, ſo aus zaſerigen Wurzeln an rauhen Stengeln wachſen, oben aber ſchlagen kleine grüne gelbe Blümlein aus; blühet im Majo und Julio, ſonderlich wächſt es an feuchten Orten und Wieſen. Iſt eines der beſten Wund-Kräuter, äuſſerlich und innerlich zu gebrauchen.

Alcove, wird derjenige Raum genennet, den man in einem ordentlichen Wohn-Zimmer entweder durch ein paar Stuffen erhöhet, und mit einem Geländer abſondert, oder gar mit Glas-Thüren verſchlieſſet, um ſich dieſes Ortes als eines Schlaf-Gemaches zu bedienen. Von deſſen Anlage und ſeiner fernern Beſchaffenheit ſ. Mathemat. Lex.

Alet, ſ. Alten.

Alicanten-Wein, wird in Spanien bey der Stadt Alicante, im Königreich Valentia, gebauet, und iſt von ſchwartzer Farbe, ſüſſe, etwas dicke und ziemlich ſtarck, ja eine beſondere Stärckung des Magens, wenn er mäßig von einer Perſon gebrauchet wird.

Alkekengi, ſ. Jüden-Kirſchen.

Allee, iſt ein mit groſſen oder kleinen Bäumen beſetzter, nicht weniger mit Sträuchern oder Stauden und Blumen-Gewächſen eingefaßter ſchnurgerader, oder mit ſeinen beyden Seiten parallel- oder gleich-laufender Luſt-Gang oder Spatzier-Weg in- oder auſſerhalb eines Gartens. Zu denen Garten-Alleen iſt, auſſer denen verſchiedenen Arten Obſt-Bäume,

der

der Caſtanien-Baum ſehr bequem, weil derſelbe, wegen ſeiner breiten Blätter, die Sonnen-Strahlen vor andern Bäumen aufzuhalten vermag. Zwiſchen die Obſt- und Caſtanien-Bäume pflegt man Cypreſſen-Taxus- oder auch Tannen-Bäume zu pflantzen, weil ſich ſolche im Schnitt überaus wohl tractiren laſſen. Die Breite der Alleen muß in kleinen Luſt-Gärten nicht unter zwölf Fuß ſeyn, in groſſen aber werden dreyßig bis viertzig Fuß dazu genommen. Zu denen Alleen auſſerhalb der Gärten ſind die Ahorn-Bäume Rüſtern oder Ilmen, ſonderlich aber die Linden gut zu gebrauchen, als welche nicht nur wegen ihres dicken Laubes ſehr ſchattigt, ſondern auch wegen ihrer wohlriechenden Blüthe ſehr angenehm ſind. Die Linden und Rüſtern läßt man vorher, ehe man ſie in die Allee ſetzet, ein paar Zoll dick wachſen, darnach werden ſie wieder ausgegraben, und eben alſo abgehauen, daß ſie in gleicher Länge aus der Erde heraus ſtehen, und ſodann in ſchnurgerader Linie hin gepflantzet werden. Es laſſen ſich im übrigen die Alleen abtheilen, ſowohl in Betrachtung des Bodens, wie ſelbiger nemlich beſchaffen, in

Raſen-Alléen, welche auf beyden Seiten mit kleinen Sand-Gängen eingefaſſet, in der Mitte aber mit Graſe bewachſen ſeyn, welches man von Zeit zu Zeit abgraſen, und gleich halten muß, und in

Sand-Alléen, ſo pur mit Sande überſchüttet, dahero ſie von dem hervorſtechenden Graſe immerzu geſäubert, und mit einem eiſernen Harcken oder Rechen überzogen werden müſſen; Als auch in Anſehung ihrer Lage und Verhältniß gegen einander ſelbſt, als da ſeyn

Haupt-Alléen, dieſe gehen von der Mitte eines Gebäudes oder Luſt-Platzes gerade aus, und beſtehet deren Schönheit in der Länge, Breite und Bordirung.

Contre-Alléen, werden die beyden kleinen Alléen genannt, welche an den Seiten der Haupt-Allée hinlaufen.

Quer-Alléen, heißt man, welche die Haupt-Alléen mit rechten Winckeln durchſchneiden. Ein mehrers von den Alléen und ihrer Anlage, ja was ſonſten darbey ein geſchickter Baumeiſter oder auch nur Gärtner wohl in acht zu nehmen, findet man im Mathematiſchen Lexico. Sonſt laſſen auch groſſe Herren in denen Wäldern Alléen zur Luſt, feinen Ausſicht und der Jagt wegen nach der Schnur hauen. Es iſt aber dabey ein Waſſer-Holtz- und Forſt-Verderb, welcher ſo viel möglich zu unſern Zeiten zu vermeiden. Am beſten iſt es, das Land, die Straſſen, ingleichen die Gaſſen der Dörfer und Flecken, ferner die Kirch-Höfe mit Alléen von fruchtbaren oder aber andern Bäumen, ſonderlich mit weiſſen Maulbeer-Bäumen zu der erwünſchten Anlage des Seiden-Baues, zu bepflantzen. Das nützet dem Lande, und erſetzt unſern einbrechenden Holtz-Mangel, machet auch das Land ſchön und angenehm.

Alleluja, ſ. Sauer-Klee.

Allerley, ſ. Henne mit allerley.

Allermanns Harniſch, Sieg-Wurtz, iſt eine Garten-würdige ſchöne Blume, welche auf denen Schleſiſchen und Böhmiſchen Gebirgen nicht ſelten angetroffen wird. Die Zwiebel oder Wurtzel iſt rauchlicht, mit einer groſſen Menge brauner, oder braun-gelber Faſern, ſo faſt den Haaren gleich kommen, überzogen, aus welcher ein geſtreifter, von unten herauf purpurbrauner, und oben grüner Stengel in der Dicke eines Fingers, und einer Ellen hoch wächſet. Die Blumen, welche in Glöcklein beſtehen, ſind roth, auch ſilberweiß und Leib-farb; die Blätter aber groß, breit und rauh. Wenn man ſie in den Garten pflantzen will, muß ſie nicht tief in das Erdreich geſetzet werden, weil ſie auch auf den Bergen und Stein-Klippen nicht tief im Boden ſteht. Sie iſt gut wider den Krampf, wider das Podagra, ingleichen wider Schlangen- und anderer Thiere Biſſe. Die Bergleute und Soldaten ſchreiben ihr noch mehrere Kräfte zu, welche aber bey andern und verſtändigen Leuten wenig Glauben haben: Denn ſie ſoll für den böſen Geiſtern und giftigen Dämpfen in Bergwercken bewahren; Wer ſie bey ſich trägt, ſoll durch Schieſſen, Hauen und Stechen nicht können verwundet werden, und was dergleichen abergläubiſches Vorgeben mehr iſt.

Allmanden, Allmand-Güter, Allmeinden, ſ. Gemeine Güter.

Almanach, dieſes Wort iſt zuſammen geſetzet von den beyden Arabiſchen Wörtlein Al, ſo der Articel der, die, das, heiſſet, und Manah, welches, wenn es ein Radix, ſo viel bedeutet, als durch Zählen etwas austheilen, ſo es aber ein Nomen iſt, vor die Austheilung ſelbſt genommen wird. Dieſemnach hieſſe bey den Arabern und Hebräern Almanach die Aus- oder Abtheilung des Jahres und deſſelben Zeiten, nicht weniger der himmliſchen Zeichen nebſt ihren Bewegungen und der daher entſtehenden Veränderung, daraus endlich der bey uns eingeführte und iedermann bekannte ſogenannte Calender entſprungen.

Almoſen, wird diejenige Gabe genennet, die ein Chriſtlicher Haus-Vater ſeinem nothdürftigen Nächſten willig mittheilet, in keiner andern Abſicht, als eines Theils aus Liebe zu Gott, dem reichen Geber alles Guten, der es nachdrücklich befohlen, und wieder zu vergelten verheiſſen hat, wie denn dadurch der beſte und beſtändigſte Schatz im Himmel geſammlet werden kan; andern Theils aber auch aus Liebe zum Nächſten, dadurch er eben zum Mitleiden wegen ſeines ſchlechten Zuſtandes, und der höchſten Bedürfniß bewogen wird, ihm aus ſeinem übrigen Vermögen etwas zuzuwenden, es beſtehe nun dieſes in baarem Gelde, oder andern Stücken, derer er zu Erhaltung ſeines Lebens, und Bedeckung ſeiner Bloſſe nöthig hat.

Almoſen-Caſſe, iſt nicht nur eine Chriſtliche, ſondern auch wegen der Armen und Dürftigen in einer bürgerlichen Geſellſchaft inſge-

insgemein und inſonderheit in ieder Stadt und iedem Dorfe vor einheimiſche und fremde wahrhaftig Arme, Dürftige und Nothleidende eine nöthige und löbliche Policey-Anſtalt, da man theils durch Einſammlung von der Gemeinde, theils durch allerhand andere Mittel, einen Vorrath von Gelde in Bereitſchaft hat, und ſolchen von frommen, gewiſſenhaften, verſtändigen und ſichern Leuten ordentlich mit Unterſcheid unter gewiſſer Aufſicht austheilen, jährlich aber der geſamten Gemeinde ſein Rechnung ablegen, oder ſonſt bekannt machen läſſet, wie das eingenommene Geld angewendet worden. Dieſe Anſtalt iſt ſonderlich wegen der vielen liederlichen und dem Landmanne theils gefährlichen, theils beſchwerlichen Haus- und Land-Bettler nöthig, welche man, wenn dieſe Anſtalt fehlet, oder nicht recht eingerichtet iſt, ohnmöglich los werden oder in Aufſicht halten kan. Daher ſie den Bettler-Edictis die Hand bieten muß.

Allodial-Gut, iſt ein freyes Erb- und eigenthümliches Gut, ſo nicht zum Lehen gehöret, und von ſeinem Beſitzer, nach deſſen Wohlgefallen, ohne Verhinderung und Einrede einer höhern Obrigkeit, oder vorhero von derſelben einzuholenden Conſens (wie bey Lehn-Gütern ſonſten zu geſchehen pflegt) verkaufet, verteſtiret, verſchencket, oder ſonſten veräuſſert, auch einem Sohn oder einer Tochter überlaſſen werden kan; als welches letztere bey denen Lehen, wann ſie nicht Mann- und Weiber-Lehen zugleich ſind, nicht angehet.

Aloë, iſt eines der fürnehmſten und berühmteſten unter denen fremden und ausländiſchen Garten- und Blumen-Gewächſen, welches viele lange, runde, und mit Gliederweis-gehenden Knoſpen umgebene Schößlinge hat, ſo jährlich zwiſchen den Wurtzeln mit groſſer Fruchtbarkeit herfür ſproſſen, und im April oder May, nachdem die Witterung bequem iſt, von der Mutter können abgenommen, und anderswohin gepflantzet werden. Dieſer Vortheil hat die Aloë in Deutſchland alſo vermehret, daß dergleichen faſt in allen wohl-eingerichteten Luſt-Gärten anzutreffen, und man alſo nicht mehr nöthig hat, dieſelben mit groſſen Unkoſten, Mühe und Sorgfalt aus fremden Orten bringen zu laſſen. Es ſind aber derſelben fürnemlich viererley Gattungen, als 1) die **Americaniſche Aloë**. 2) **Die Egyptiſche Aloë**. 3) **Die gemeine Griechiſche Aloë**, und 4) **die Oſt-Indiſche Aloë**.

1) **Die Americaniſche Aloë**, ſo die vornehmſte und größte unter allen Gattungen der Aloën, und aus America zu uns gebracht worden, hat lange, dicke, ſpitzige, und am Rande herum mit ſcharfen Stacheln verſehene Blätter, welche rings herum aus der Wurtzel hervor ſproſſen, voller Saft, und einer bleich-grünen Farbe ſind. Man hat ehemalen geglaubet, dieſe Aloë blühe nur, wann ſie hundert Jahre alt ſey, dahero es gleichſam für ein Wunderwerck gehalten worden, wenn irgendwo eine zur Blüthe gelanget; Alleine man hat nachgehends gelernet, dieſelbige durch Kunſt und fleißige Wartung in fünf und zwantzig Jahren zum Blühen zu bringen. Der Stengel, oder vielmehr die Stange, welche dieſes Gewächſe, wenn es blühen will, in die Höhe treibet, wächſet geſchwinde, und nimmt gleichſam zuſehends zu, und gelanget zu einer Höhe von etliche zwantzig bis etliche und dreyßig Füſſen, und zu einer nach der Höhe proportionirten Dicke; An der Stange brechen die Knoſpen aus, woraus die, gleich denen Armen an einem ſogenannten Häng- oder Kronen-Leuchter in geſchickter Ordnung umherſtehende Arme, an ſolchen die Zweige, und an dieſen endlich die Blumen hervor kommen. Dieſe kommen den Tuberoſen nicht gar ungleich, ſind gelblich und grünlich an Farben, und eines lieblichen Geruchs. Auf die Blumen folgen kleine Schötlein, worinnen der Saame liegt, welcher aber bey uns zu keiner Zeitigung gelangt, maſſen, ſogleich als die Aloe abgeblühet, erſtlich die Zweige und Arme, hierauf die Stange, und zuletzt die Blätter, zu welken, abzuſterben, und endlich zu verfaulen pflegen. Aus der Wurtzel ſollen die Americaner einen Wein preſſen, und die Blätter auf dreyerley Art gebrauchen, 1) zu Deckung ihrer Häuſer, oder vielmehr Hütten; 2) die an den Blättern befindliche Stacheln zu Nadeln, und 3) die inwendigen Zaſern der Blätter an ſtat des Flachſes, zum Spinnen. Aus der Stange, wann ſelbige, weil ſie noch jung iſt, geritzet wird, flieſſet ein ſüſſes, und zu trincken taugliches Waſſer, woraus man, durch mäßiges Sieden, eine Art Weins machen kan, welcher an der Sonnen zu Eſſig, und durch ſtarckes Einkochen zu einem Honig, auch endlich gar zu einem Zucker wird. Wenn die Blumen und Zweige noch jung, kan man ſolche in Zucker einmachen.

2) **Die Egyptiſche Aloë**, iſt der Americaniſchen in etwas gleich, aber bey weitem nicht ſo groß: Dann ſie treibet den Stamm nicht über eine Elle in die Höhe, hat viele ſchmale Blätter, welche oben gantz zugeſpitzet, an Farbe weiß- und grünlich, und gleichſam marmeliret, mit allerhand ſprencklichten Flecken, auch ziemlich mit Stacheln verſehen ſind, und gerade über ſich in die Höhe ſtehen. Sie breitet ſich bey weitem nicht ſo ſehr aus, wie die Americaniſche Aloë, ſondern bleibet klein, und ſo ſie wohl gewartet wird, ſo pfleget ſie auch viel zeitlicher zu blühen; Dann ſie bekommet im achten oder neunten, aufs höchſte im zehnden Jahr ihre Blumen, und zwar an einem proportionirlichen Stengel, eben als wie die Jucca glorioſa. Dieſe ihre Blumen ſind gantz beſonders ſubtil, bräunlicht von Farbe, und klei-

kleiner, als die an der Americaniſchen Aloë. Die Anzahl derſelben belåuft ſich kaum oft auf zwantzig, nachdem nemlich das gantze Gewåchſe ſtarck oder ſchwach iſt.

3) Die gemeine Griechiſche Aloë, kommet der Americaniſchen zwar in etwas gleich, doch iſt ſie weit kleiner, hat rundliche Blåtter, welche viel bleicher von Anſehen ſind, als die Egyptiſchen, und nicht ſo groſſe Stacheln haben, als die vorhergehenden beyden Gattungen. Ihre Blumen bringet ſie oftmals erſt im zwantzigſten Jahre, iedoch aber, nachdem die Wartung iſt, manchmal eher, und manchmal ſpåter.

4) Die Oſt-Indiſche Aloë, iſt eine Gattung, faſt wie die Egyptiſche. Ihre Blåtter ſind den Blåttern der groſſen Meer-Zwiebel gleich, fett, ein wenig breit, rund und unten offen; ſtehen in etwas von einander, und ſind mit kurtzen Stacheln verſehen. Der Stengel iſt einer Spanne hoch, rund, und in der Mitte etwas röthlicht. An demſelben befinden ſich viele weiſſe Blumen, welche aber ohne ſonderbaren Geruch ſind, und gemeiniglich nicht über vierzehn Tage dauren. Sie blůhet bey uns in Deutſchland im ſechſten und ſiebenden Jahr, auch oftmals ſpåter; in Italien und andern warmen Låndern aber auch wohl im dritten und vierten Jahr. Wer von dieſen Gewåchſen eine vollſtåndigere Nachricht begehret, kan *D. Chriſtoph. Jac. Trews* Beſchreibung der *Aloë*, und das *Supplementum Relationis* von der An. 1726 zu Nürnberg verblůheten *Aloë Americana Cluſii* nachleſen. Er ertheilet ſonderlich in dem letzten die Hiſtorie dieſes Gewåchſes, wie es nach und nach in Europa bekannter und vollſtåndiger beſchrieben worden, verbeſſert viele Irrthůmer der berůhmteſten Botanicorum, und beſchreibet den vielfåltigen Nutzen dieſer Pflantze ſowohl zur Geſundheit, als auch zur håuslichen Nothdurft. Was die Pflege und Wartung dieſer oberzåhlten vier Gattungen anbetrifft, ſo will

1) Die Americaniſche Aloë eine gute lockere Holtz-Sand- und Maulwurfs-Erde haben, hiernåchſt im Sommer fleißig begoſſen, und gegen den Herbſt, wenn ſie vorhero wohl getrocknet, noch vor Michaelis, in das Gewåchs-Haus, oder die Winterung, gebracht ſeyn: Denn dieſes Gewåchſe muß, wie die meiſten Indianiſchen Gewåchſe, im Winter trocken und warm ſtehen. Vor dem May ſoll man damit nicht wieder in den Garten eilen: denn die rauhen Winde können demſelben gar bald ſchaden. Sollte es an einem oder dem andern Orte anfaulen, ſo ſchneidet man das Faule mit einem Oculir-Meſſer bis auf das Friſche heraus, thut heiß-gemachten Sand, Aſche, oder auch geſchabte und heiß-gemachte Kreide darein, und verbindet den ſchadhaften Platz mit einem trockenen wöllenen Lumpen, ſo wird der Fåulung gewehret ſeyn. Im Sommer kan man die ausgeſchnittene Stelle, wegen des Regens, auch wohl nach dem Einſtreuen mit Baum-Wachs bekleiben. Vornemlich aber dienet zu beſſerm Wachsthum der Aloë, wann man zuweilen die Erde von der Wurzel nimmt, und alsdann die überflůßige und unnůtze Wurtzeln beſchneidet, welches am fůglichſten geſchiehet, wann an der Seite des Kaſtens, darinnen die Aloë ſtehet, eine Thůr iſt, die man eröffnen, und durch ſolche die Erde unter der Wurtzel wegnehmen kan. Wenn im Majo oder Junio im alten Lichte die unterſten Blåtter am Stamme, ſo viel überflůßig geweſen, glatt abgenommen, und auf die Stelle Kreide geſtreuet, hernach mit Baum-Wachs verkleibet wird, ſo ſoll die Aloë um eine gute Zeit eher zur Blůthe gebracht werden, weil ſonſten die Kråfte ſich in die groſſen überflůßigen Blåtter ziehen, wenn aber ſolche weg, alsdenn můſſen ſich die Kråfte in den Stamm begeben, welcher dadurch kråftiger zu treiben in den Stand geſetzet wird.

2) Die Egyptiſche Aloë will eben auf ſolche Art, wie die Americaniſche Aloë, gewartet werden.

3) Die gemeine Griechiſche Aloë aber, kan zwar den Sommer über im Kůbel oder Kaſten ſtehen, gegen den Winter aber muß man ſie ausnehmen, und in einem warmen Zimmer an einen Balcken oben aufhången, doch ſo, daß die Wurtzel oben komme: da wird ſie dann ohngefehr drey Wochen lang ihre Farbe zwar verlieren, ſich aber bald wieder erholen, ſo, daß ſie gleichſam wieder lebendig wird. Wann der Winter vorbey, muß man ſie aufs neue in leichte ſandige Erde bringen, ſonſten verdirbt ſie gar, wenn man lange damit wartet. Einige haben die Gewohnheit, daß ſie dieſe Aloë unten mit Leimen, welcher mit Oel durchknetet worden, oder aber mit einem wollenen in Oel genetzten Lappen beſchlagen, und ſo in eine warme Stube aufhången.

4) Die Oſt-Indianiſche Aloë kan mit der Americaniſchen einerley Erdreich haben, und dann im Winter und Sommer eben alſo gepfleget und gewartet werden. Es iſt übrigens in unſern Apothecken das Gummi oder Saft von der Oſt-Indianiſchen Aloë bekannt, welchen wir aber, ohnerachtet man dieſes Gewåchs bey uns pflantzet, noch nicht von dieſen bey uns gepflantzten Aloen bekommen können. Die Indianer aber preſſen denſelben aus denen Wurtzeln, gieſſen das důnne ab, und das dicke kochen ſie über gelindem Feuer, und alſo machen ſie viererley Gattungen von dieſem Gummi: Nemlich 1) Aloë ſuccotrina oder ſucco citrino ſimilis, davon ſie ihren Nahmen, nicht aber von einer erdichteten Inſel Succotra hat, ſo ſchön braun glåntzend, rein und leicht zerbrechlich iſt. 2) Aloë hepatica, oder Hepati ſimilis, ſo hell und Leber-farbig iſt. 3) Caballina, welche unrein, 4) Aloë lucida, die gelb und hell ausſiehet, und nicht ſehr gebråuchlich iſt. Dieſer Saft laxiret, treibet die gallichte ſchleimichte Feuchtigkeit aus, befördert die Monats-Zeit und gůldene Ader. Sie wird zu denen meiſten Laxier-Pillen gebrauchet. Hellwigs Lexicon.

Aloes-Holtz, ſo auch Creutz- oder Paradies-Holtz genennet wird. Ehemals war

es

es rar. Deswegen ſagte man, es wüchſe im Paradieſe. Allein die Indianer ſelbſt machen es theuer und rar, weil ſie es zu ihrem Gottesdienſt brauchen. Es iſt ein ſchweres, bitteres, nicht leicht brennendes, ſchwartzgraues, auf Kohlen wie Ambra riechendes, knochichtes und in der Artzney nützliches Holtz.

Aloſe, Alſe, iſt ein Piſcis anadromus, das iſt, ein ſolcher Fiſch, der ſich zwar im Meer aufhält, aber aus demſelben, wie etwan der Lachs oder der Stör zu thun pflegen, zu ſeinem Wachsthum und groſſen Verbeſſerung in die Ströme austritt. Seiner äuſſerlichen Geſtalt nach kommt er dem Hering ziemlich gleich, iſt aber viel gröſſer, doch wird er über anderthalb Fuß nicht lang. Er hat einen weiſſen Bauch und lichtfarbenen Rücken, eine ſpitzige Schnautze, und ein weites Maul, doch ohne Zähne, und groſſe dünne Schuppen. Zu Anfang des Frühlings tritt er aus dem Meer in die Flüſſe, im May aber nimmt er ſeinen Rück-Weg, weil er die Donnerwetter nicht ſoll vertragen können. Ihre Laichzeit iſt im Herbſt. Sie werden mit Reuſſen, darein man, in einem Säcklein, mit Wein und Myrrhen abgekochte Erbſen thut, oder auch durch Hülfe der Muſic, wovon ſie groſſe Liebhaber ſind, mit Netzen folgender geſtalt gefangen: Man ſtellet nemlich zu der Zeit, da er aus dem Meer in die Flüſſe gegangen, ein Netze in dem Strom, wo man dergleichen Fiſche weiß, über das Netze aber ein Gerüſte mit Schellen behängt, welche nach der Bewegung des Waſſers ein Geläute von ſich geben: Weil nun dieſer Fiſch ſolches gerne höret, folglich demſelben nachgehet, ſo geräth er darüber in das Netze und wird gefangen. Er iſt zwar kein ungeſundes oder unangenehmes, aber ein ziemlich langweiliges Eſſen, denn er hat ſehr viel Gräten. Am beſten ſoll er ſchmecken, wenn er entweder kurtz abgeſotten, trocken aufgeſetzt, und mit Wein-Eſſig begoſſen: oder, wenn er erſtlich ausgenommen, hernach gantz auf einem Roſt gebraten, und mit einer ſauren Butter-Brühe, oder mit Weinbeer- oder Stachelbeer-Saft, oder mit einer Sauer-Ampfer-Brühe begoſſen; oder auch, wenn er in eine Paſtete geſchlagen wird.

Alp, Nachtmännlein, Schröterlein, ward in den vorigen abergläubiſchen Zeiten, unter unwiſſenden gemeinen Leuten vor ein beſonders Geſpenſt oder böſen Geiſt gehalten, der durch Zauberey einem Menſchen zugebannet wurde, daß er ihn des Nachts in dem Schlafe oft braun und blau drücke, wie davon alsdenn an gewiſſen Orten geſagt wird: **Die Trutten oder Hexen haben ihn geritten**; ja man ſchriebe einem gewiſſen braungeſprengten harten Kieſel-Stein, der ſo groß, als eine Welſche Nuß, im Kieß oder Sand zuweilen gefunden wird, dieſe Tugend zu, daß, wenn er an dem Halſe und auf bloſſer Haut getragen, oder den Kindern in die Wiege geleget werde, der Alp an dergleichen Perſon keine Macht noch Gewalt haben könne, daher man auch ſolchen Stein den Alp-Stein genennet. Allein es ſind Fabeln. Dieſes nächtliche Drücken iſt gantz natürlich, und entſtehet daher, wenn man ſich kurtz vor dem Schlafengehen mit einer unverdaulichen Speiſe zu ſehr überladen, oder ſo man ſonſt nur einen ſchwachen Magen hat, und mehr gegeſſen, als derſelbe zu verdauen vermögend iſt, auch wohl noch darzu im Schlaf auf dem Rücken lieget, da denn bey ſogeſtalten Sachen das Aufbleben des Magens das Zwerg-Fell preſſet, und das Athemholen hindert, davon eine Beängſtigung der Bruſt, Dämpfung der Stimme, und mithin die Einbildung entſtehet, ob werde man von etwas, ſo auf einem liegt, gedrücket. Auch iſt viel und dick Geblüt daran ſchuld. Daher laſſe man Ader.

Alpen oder Almen, werden an gebirgigen Orten, beſonders aber in der Steyermarck, Schweitz, Tyrol ꝛc. diejenigen groſſen grasreichen Berge genennet, welche den gantzen Sommer über dem Rind- und andern Viehe zur Weyde dienen, und ſo wenig, als unſere Anger, abgegraſet, oder abgehauen werden dürfen. Daher heiſſet **zu Alp fahren** ſo viel, als das Vieh zu Anfange des Sommers auf das Gebirge (oder die ſogenannten **Alpen**) in die Weyde treiben.

Alphanet, iſt eine Art Falcken aus dem Lanier- ober Schwimmer-Geſchlechte. Siehe Falck.

Alp-Kraut, ſ. **Hirſch-Klee.**

Alp-Rancken, ſ. **Je länger ie lieber.**

Alp-Roſen, iſt ein Gewächſe, welches in der Schweitz auf den Alpen gefunden wird. Es hat ſteife und dicke Blätter, wie der Buxbaum, welche auch im Winter grün bleiben, aber länglichter als die Buxbaum-Blätter ſind. Der Stengel wird drey bis vier Schuh hoch, und die Blumen, welche im Junio und Julio hervorkommen, ſind klein, und häufig beyſammen geſetzt, eines lieblichen Geruchs, und einer ſchönen licht- oder purpurrothen Farbe. Nach den Blumen folgen bunte Beerlein, wie an dem Spargen, wann er in Saamen ſchieſſet.

Alp-Sanickel, iſt ein heilſames Gewächs, welches Blätter wie die Wein-Reben, aber kleiner, runder, und etwas rauh, und ſchöne, auswendig purpur-farbene, und inwendig gelbe mit goldgelben Knopflein ſtaffirte Blumen hat. Man findet auch etliche, die vielfarbene, und etliche, die weiſſe Blumen tragen. Sie blühen im Majo und Junio, und haben, weil ſie noch grün und friſch ſind, einen überaus anmuthig, dem Honigſeim gleichenden, doch noch etwas lieblichern Geruch, welcher aber, wann ſie dürr worden, gantz vergehet. Dieſes Gewächſe liebet ſchattichte Orte, da wenig oder gar keine Sonne hinkommt, und ein weiſſes und kreidigtes Erdreich, hat eine zuſammenziehende, zertheilende, trocknende und ſtopfende Kraft, und iſt dahero in allerhand Geſchwären und Wunden trefflich zu gebrauchen. Die Blumen werden in friſches ſüſſes Mandel-Oel, und wohl-zeitiges Roſen-Oel, eines ſo viel als des andern, geleget, eine zeitlang an die Sonne geſtellet, und in Glie-

der-

der Schmertzen, als ein Schmertzen-ſtillendes Mittel, den leidenden Ort fein laulicht damit zu ſchmieren recommendiret.

Alp-Tormentill, ſiehe Tormentilla Alpina.

Alraun, iſt eine Pflantze, deren man zweyerley Gattungen hat, nemlich das Männlein und das Weiblein. Das Männlein treibet gleich von der Wurtzel aus ſeine Blätter, welche über einen Fuß lang, in der Mitten mehr, als einer Hand breit, vornen gegen die Spitzen zu ſchmal, glatt, einer dunckelgrünen Farbe, und eines übeln und unangenehmen Geruchs ſind. Zwiſchen denen Blättern kommen kurtze Stiele, (denn dieſes Gewächſe treibet keinen ordentlichen Stengel) auf deren ieden ein weiſſes, auf Purpur-Farb zielendes und etwas rauhes Blümlein, in Geſtalt einer Glocke ſtehet, welches ordentlich in fünff Theile geſpalten iſt. Sobald die Blume vorbey, folget derſelben ein kleiner, runder, fleiſchiger, und gelblicht-grüner Apffel, in der Gröſſe einer Miſpel, worinnen etliche weiſſe, wie kleine Nieren geſtaltete Kerne ſtecken. Die Wurtzel iſt lang, dick, weißlicht, unterwerts in zwey ziemlich-ſtarcke Aeſte geſpalten oder getheilt, (welche ihr faſt das Anſehen geben, als wann ſie das untere Theil von einem menſchlichen Corper vorſtellte) und mit kurtzen und dünnen Zäſerlein, als wie mit Haaren bedeckt.

Das Alraun-Weiblein iſt von der erſten Art darinnen unterſchieden, daß es kleinere, ſchmälere, krauſere und dunckelere Blätter hat, welche auf der Erden ausgebreitet liegen, und einen ſtarcken und ſtinckenden Geruch haben; daß ſeine Blumen viol-blau, und ſeine Früchte kleiner, bleicher, und die Saam-Körngen kleiner und ſchwärtzlichter ſind. Die Wurtzel iſt auswendig ſchwärtzlicht, inwendig weiß mit einer dicken Rinde überzogen, und zwey- auch dreyſpältig in einander geſchrenckt. Das Männlein wächſet in Candia, und das Weiblein wird viel in den Apuliſchen Gebirgen gefunden; in unſern Ländern aber wird es allein in den Gärten fortgebracht, und liebt gute Erde, und einen ſchatten-reichen Ort, hat aber doch kalte Winde nicht gern, und wird im April geſäet. Zum Artzney-Gebrauch ſoll ſie im Herbſt in ihrer beſten Vollkommenheit gegraben werden; wann die Blätter nunmehro zu verwelcken anfangen, ſo ſchneidet man ſie in kleine Scheiblein, faſſet ſie an einen Faden, und läſſet ſie alſo wohl austrocknen; wiewohl die äuſſerſte dicke Rinde vom innern höltzernen Marck abgeſondert, zur Artzney am beſten und gebräuchlichſten iſt: Dann dieſelbe hat eine Narcotiſche, Schlaf-bringende und Schmertz-ſtillende Krafft, wird aber nicht leicht innerlich gebraucht. Aeuſſerlich dienet ſie zu den entzündeten, rothen und ſchmertzhafften Augen, mit Eſſig geſtoſſen und übergelegt, vertreibt die Roſe oder das Rothlauff, ſo iſt ſie auch gut vor harte Geſchwülſte, verhärtete Miltz, Kröpffe, Beulen, Schlangenbiß, und wann ein Fuß-Bad davon gemacht wird, zur Beförderung des Schlaffs. Auſſer dieſem nützlichen Gebrauch des Alrauns wird, obwohl nicht mit dieſem Alraun ſelbſten, doch unter deſſen Nahmen, nemlich mit dem ſogenannten Alraun oder Galgenmännlein eine unchriſtliche Betrügerey getrieben, davor wir bey dieſer Gelegenheit einen Chriſtlichen und vernünfftigen Haus-Vater treu-meinend zu warnen nicht unterlaſſen können. Es werden nemlich leichtfertige und Gewiſſen-loſe Landſtreicher gefunden, welche die Brynonien- oder Zaun-Rüben-Wurtz, wie eine Alraun-Wurtz zuſchnitzeln, und derſelben eine menſchliche Geſtalt zu geben pflegen, damit aber die Wurtzel auch Haare, wie ein Menſch, bekomme, ſo ſtecken ſie, weil ſie noch friſch, an dem Orte, wo man Haare haben will, dieſe Wurtzel voll Haber- oder Hirſen-Körnlein, verſcharren ſie nachgehends, bis erſterwehnte Saam-Körnlein ausgewachſen, in warmen Sand, und richten, wann ſie die Wurtzel wieder ausgegraben, die kleine Zäſerlein als Haare zu; Worauf ſie dieſem alſo geſchnitzten Bildlein ein klein weiß Hemd anziehen, ihm einen Gürtel um den Leib thun, ſolches in ein ſauber Schächtelein legen, und alſo einfältigen Leuten als ein treffliches Arcanum, welches zu dieſem oder jenem Dinge gut und nützlich, ja ein Geld-Hecke-Männgen ſeye, verkauffen, wordurch ſie nicht allein ſolche einfältige Menſchen ums Geld betrügen, ſondern auch, welches das allerſchlimmſte, dieſelbigen in ſündlichen und sträflichen Aberglauben ſtürtzen, und machen, daß ſie ihr Vertrauen von Gott ab, und auf ein Teufels-Werck (denn keinen beſſern Titel kan man ihm geben) ſetzen, mithin ſich dadurch in die gröſte Seelen-Gefahr bringen.

Alſe, ſiehe **Aloſe**.

Alsnack, iſt ein wildes Kraut, wächſt an feuchten Orten um die Erlen-Stöcke, und iſt ein Peſt-Kraut.

Alſter, ſiehe **Elſter**.

Altane, iſt oben auf einem Hauſe ein offener, mit einem Geländer umgebener Luſt-Platz, worauf man zur Sommers-Zeit allerhand Blumen und Gewächſe zu ſetzen pflegt. Der Boden einer Altane muß wohl verwahret ſeyn, damit der Regen nicht durchdringe, und das Unter-Gebäude Schaden leide; dahero beſchlägt man ſie entweder mit Eſtrich, oder macht einen kupffernen Boden, und legt einen breternen drüber, welche beyde abſchüßig gemacht, vornen unter dem Geländer mit einer Rinne verſehen ſeyn müſſen, damit das Waſſer nicht auf dem Boden ſtehen bleiben, ſondern durch die Rinne ablauffen möge.

Altar-Leuchter, ſiehe Gueridons.

Alten, **Aland**, **Alant**, **Alt-Döbel**, **Elten**, oder **Elt-Fiſche**, ſind weißliche Fiſche, etwas geringer als die Brachſmen oder Brächſen, haben aber mehr Gräten, und keinen ſo guten Geſchmack, als dieſe, beſonders aber die-

jenige

jenige, ſo in weichem ſumpfigten Waſſer gefangen werden, da hingegen die, ſo in friſchen Waſſern ſtehen, von annehmlicherm Geſchmack ſind, fürnemlich aber, wenn ſie gebraten werden. Sie haben breitliche ſilber=farbene Schuppen, groſſe Köpffe und weite Mäuler. Ihre Floß=Federn ſind roth, und an den Enden braun=blau; ihr Fleiſch aber iſt fett und gantz weich, zumahl aber ſind ſie im Herbſt am fetteſten. Man findet ſie in Teichen, Seen, Flüſſen und Bächen; doch hat man ſie in den erſten nicht gerne, wenn Karpffen darneben zu ſtehen kommen: denn ſie ſind gar hurtig auf ihre Nahrung, und nehmen denen Karpffen, welche ſie an Geſchwindigkeit weit übertreffen, das Ihrige vor dem Maule hinweg. Ihre Laich=Zeit iſt im Majo und Junio. Sie ſchwimmen meiſtentheils in der Höhe, ſich von Fliegen, Mücken und dergleichen Ungeziefer nährende, und werden mit Heuſchrecken, Mücken und Kirſchen am Angel, auch mit groſſen Netzen, Garn=Säcken und Hamen gefangen. Ihre Zurichtung in der Küche hat vor allen andern Fiſchen etwas beſonders: Denn wenn er gebacken oder gebraten werden ſoll, ſo muß man ihn gewöhnlicher maſſen reiſſen, ſauber ſchuppen, über den gantzen Fiſch Kerben ſchneiden, ſo er gebraten werden ſoll, oder in Stücken, wenn man ihn backen will, einſaltzen, und in dem Saltze, damit ſolches wohl ein= oder durchdringe, eine Stunde oder zwo liegen laſſen, hernach das Saltz, ohne ihn mit Waſſer zu waſchen, gantz trocken mit der Hand abſtreiffen, und folglich, wie ſichs gehöret, backen oder braten, wie ſolches unter dieſen beyden Wörtern angewieſen werden ſoll. Wann man ihn aber ſieden ſoll, muß man ihn nicht, wie Karpffen und andere Fiſche, in ſiedend heiſſes, ſondern in kaltes Waſſer werffen, und mit ſolchem zugleich aufſieden. So bald dieſelben gahr geſotten, legt man ſie auf eine Schüſſel, geußt zergangene Butter, die man in einem Tiegel parat halten muß, darüber, und merckt darbey wohl, daß der Fiſch immer warm gehalten werde. Bey dem Anrichten ſtreuet man grüne gehackte Peterſilie und Muſcaten=Blüthen darüber, ſo iſt dieſer Fiſch völlig zubereitet.

Alter, iſt, in weitläufftigem Verſtande genommen, diejenige Dauer oder Währe, ſo die Natur ſo wohl in Menſchen und Thiere, als auch in Bäume und andere lebloſe Dinge geleget, deren Jahre nach einer gewiſſen Zahl genommen, und alsdenn überhaupt das Alter genennet werden. Eigentlich aber wird dieſes Wort von der verfloſſenen Zeit genommen, die ein Menſch überlebet hat, und in gewiſſe beſondere Stuffen oder Claſſen getheilet wird, davon unter andern mannigfaltigen Abtheilungen des menſchlichen Alters dieſe die bekannteſte, darinnen man von zehen zu zehen Jahren fortgehet, und bis auf hundert zählet, nach dem bekannten Ausſpruch: Zehen Jahr ein Kind; Zwantzig Jahr ein Jüngling; Dreyßig Jahr ein Mann; Viertzig Jahr wohlgethan; Funffzig Jahr ſtille ſtahn; Sechzig Jahr gehts Alter an; Siebenzig Jahr ein Greiß; Achtzig Jahr nimmer weiß; Neunzig Jahr der Kinder Spott; Hundert Jahr genade GOtt. Sonſten aber wird es auch anders eingetheilet: 1) Die Kinder=Jahre bis ins 5=7; 2) die Knabenſchafft bis ins 12=14; 3) die Jünglingſchafft bis ins 18=21 und 25 Jahr; 4) Jungmannſchafft oder Jugend bis ins 35; 5) das rechte Männliche Alter bis ins 50; 6) das angehende Alter bis ins 60; 7) das Greiſen=Alter bis zum Tode. In dieſem Verſtande betrachtet man das Alter in Anſehung der menſchlichen Kräffte und ſeiner Geſchicklichkeit zu Geſchäfften, als ein Kind und einen ſehr jungen, oder als einen Menſchen, der im blühenden, beſten, angehenden, abnehmenden und abgelebten Alter ſtehet, worauf man in der Wirtſchafft bey dem Geſinde und bey ſeinem Vornehmen ſehr zu ſehen hat. Was im übrigen von dem Alter der Thiere zu ſagen, und woran man daſſelbe ohngefehr wahrnehmen könne, iſt bey der Erklärung einer jeden Art mit angeführet worden. Denn es kommt in der Viehzucht viel auf die Beobachtung des Alters an. Ja bey dem Getraide und Bäumen ſind viele Wirtſchaffts=Regeln, die ſich aufs Alter beziehen.

Alt=Fiſch, iſt ein ziemlich groſſer Fiſch, und gut zum braten, nur in der Laich=Zeit nicht, ſo der Brach=Monat und May iſt. Er ſchwimmt immer tieff und fängt Mücken und Ungeziefer.

Althee, **Eibiſch, weiſſe Pappeln**, iſt ein Gewächſe, welches denen Pappeln ziemlich gleich kommt, und dahero vor ein Geſchlechte derſelben gehalten wird. Es hat viele lange, Daumens=dicke, zähe und inwendig weiſſe Wurtzeln, welche drey bis vier Fuß hohe, runde, rauhe und hohle Stengel treiben, woran wechſels=weiſe wolligte, zerkerbte und weißlichte Blätter ſtehen, ſo den ordentlichen Pappel=Blättern gleich kommen, nur daß ſie länger ſind. Die Blumen ſind leib=farb, und denen ordentlichen Pappel=Blumen gleich, nur, daß ſie kleiner ſind, bekommen auch ſolche Saamen=Häuslein, wie die Pappeln. Der Saame wird im Herbſt, das Kraut und die Wurzel aber im Frühling geſammlet. Es ſtehet gerne an fetten und feuchten Orten, und treibet jährlich friſche Schoſſe von der Wurzel. Die Stengel, welche man den Sommer über an Pfäle hefften muß, ſchneidet man gegen den Winter, ehe ſie gar abdorren, bis auf die Erden weg, und bedeckt ſie mit Stroh oder Tannen=Reiſig. Von dieſem Gewächſe werden Blätter, Blumen, Wurtzel und Saamen in der Medicin gebraucht, es kommt auch unter viele Vieh=Artzneyen, weswegen es ein Haus=Vater nothwendig in ſeinem Garten haben ſoll.

Amaranten, ſonſten auch Sammet=Blumen und Tauſendſchön genennet, ſind angenehme Blumen, welche in denen Luſt=Gärten ſo wohl in Blumen=Stücken, als auch

auch, was die kleinere und ſeltenere Arten derſelben betrifft, in Blumen-Töpffen unterhalten werden. Sie ſind, ſo wohl der Geſtalt als Farbe nach, gar ſehr unterſchieden, und hat man davon folgende Arten: Die 1) iſt der einfache Amarant mit ſchönen rothen Blumen, ſo in Geſtalt einer Aehre aufwachſen; ingleichen der einfache von dunckel-rother oder gantz grüner Farbe. 2) Der Amarant, ſo dem erſten an der Farbe zwar gleich, deſſen Aehren aber Büſchel-weiſe beyſammen ſtehen. 3) Der Amarant mit abhangenden ebenfalls Büſchel-weiſe wachſenden Aehren. 4) Der Amarant mit dem gecrönten Buſche oder Hahnenkamme, welcher, wie die ſchönſte Carmeſin-rothe Seide anzuſehen, auch eine beſondere Art derſelben grün oder gelblicht von Farbe. 5) Die kleinere Arten Amaranten, deren Kölblein Roſen-roth und gelb, oder auch Gold-gelb und Feuer-farb; braunlicht und purpur-farb: oder grün und gelb durch einander vermiſcht ſind. Man hat auch eine gantz Feuer-farbene Art, welcher daher der feurige oder brennende genennet wird; und dieſe letztere Arten ſehen überaus ſchön, werden auch meiſt in Blumen-Töpffen geſäet, weil ſie durchaus keine Kälte vertragen können, ſondern ſo bald ſie gefrieren, oder nur ſtarck bereiffet werden, nicht anders anzuſehen ſind, als ob man ſie aus heiſſem Waſſer gezogen hätte, und folglich verderben. Dieſen iſt noch beyzuzählen, 6) die überaus liebliche Art, ſo gelb, roth und grün von Farbe, und dahero der dreyfärbige Amarant oder Papageyen-Feder genennet wird; weil er ſehr zart, muß man ihn abſonderlich wohl vor der Kälte verwahren. Die Schönheit dieſer Blumen, ob ſie wohl ziemlich lang, und bis es faſt kalt zu werden beginnet, dauret, indeme immerzu neue Aehren hervor ſchoſſen, währet ſie doch nur ſelbiges Jahr durch, da die Pflantzen verderben, und jährlich wiederum aus dem Saamen erzeuget werden müſſen. Weil aber der Saame bey uns gar ſpäte, und alſo gemeiniglich nicht zu vollkommener Zeitigung gelanget, wo er nicht frühzeitig geſäet wird, als iſt am beſten, man ſäe ſolchen im Februario oder Martio bey vollem Mond-Schein in gutes und ſtarckes Erdreich, in die Miſt-Beete; aus welchen ſie nachgehends, wann ſie zum Verpflantzen ſtarck genug worden, wieder verſetzet werden, und zwar in einen Blumen-Topff mehr nicht, als eine einzige Pflantze, oder, wenn er groß, aufs höchſte zwo. Sie wollen bey dürrem Wetter fleißig begoſſen ſeyn, und erfordern einen Sonnenreichen Platz, wenn anderſt der Saame zeitigen ſolle; Falls man aber bey herannahender Kälte mercket, daß dergleichen nicht zu hoffen, alsdenn kan man die Pflantze ſamt dem Topff in ein warmes Zimmer tragen, und verſuchen, ob der Saamen nicht noch erfolge; oder aber, ſo die Saam-Körner zwar vorhanden, aber annoch weiß, und nicht in etwas gefärbet ſind, die gantze Pflantze mit einander abſchneiden, und ſelbige in einer warmen Stube, oben in der Höhe aufhängen, ſo eilet die aufſteigende Wärme dem Saamen zu, und zeitiget denſelben, daß er wieder eingeſäet, und das Gewächſe davon fortgepflantzet werden kan. Auſſer obgedachten Arten findet man auch eine ausländiſche, welche der

Amarant mit Beeren genennet wird, weilen er bey heiſſer Sommer- und warmer Herbſt-Zeit reiffe Beerlein giebet, in welchen der Saame zu finden iſt, als wovon dieſes Gewächſe anfänglich aufgebracht wird. Er hat eine dicke und ſafftige Wurtzel, welche jährlich viele groſſe und hohle Stengel treibt, die ſich in drey Zweige, und deren ieder wieder in drey, und dieſe bisweilen nochmahls alſo zertheilen. Mitten zwiſchen den Zweigen kommen die Blumen Büſchel-weiſe hervor, denen platte Beerlein folgen, die anfänglich grün, hernach ſchwärtzlich, und voll eines purpur-farbenen Safftes ſind, in welchem der Saamen enthalten. Man ſtecket ſolchen im April bey zunehmendem Monden in eine luckere und etwas ſandigte Erde, und zwar nur einzeln, weilen die Pflantze groß und ſtarck wird, mithin viel Raum einnimmet. Dieſe will von der Sonnen wohl beſchienen, und des Sommers fleißig begoſſen, auch, weil ſie über Winters nicht wohl im Lande dauren kan, nachdeme vorhero der Stengel weggeſchnitten, im Herbſt vor einfallender Kälte in einen Kaſten gepflantzet, und den Winter über bey andern ausländiſchen Gewächſen verwahret ſeyn. Man muß ſie aber des Winters wenig, oder gar nicht begieſſen, weil ſie leichtlich faulet und verdirbt. Im Frühling, wann der mehreſte Froſt vorbey, wird die Wurtzel wieder ins Land geſetzet, und kan alſo dieſelbe ſolchergeſtalt etliche Jahr conſerviret werden.

Amarellen, Amorellen oder Ammern, iſt eine Art groſſer, runder und gantz rother Kirſchen, welche kurtze Stiele haben, und eines guten Geſchmacks ſind, und daher zum dörren, einmachen, ja zu einer Artzney vor allen andern Arten der Kirſchen geſchickt und dienlich. Hier wollen wir nur gedencken, wie ſolche einzumachen, und in hitzigen Kranckheiten als eine Hertzſtärckung zu gebrauchen. Nehmet zu 2 Pfund guten Canarien-Zucker, der klar geſtoſſen, ſolcher aufgeſchnittenen und von den Kernen befreyten Kirſchen 3 Pfund, thut beydes in einen meſſingenen Keſſel, ſetzt es aufs Feuer, und laſſet es zu rechter Dicke einſieden, ſo könnet ihr es hernach in reine Schachteln oder anderes Gefäß gieſſen, und zum künfftigen Gebrauch aufbehalten. Siehe **Kirſchen**.

Ambeer-Kraut, Maſtich-Kraut, iſt ein ausländiſches Kräutlein, welches bey uns in den Gärten unter den Schirm-Gewächſen gehalten wird. Dieſes holtzige, viel-äſtige, und klein-blätterige Gewächſe, iſt faſt wie der Majoran, ohne, daß ſeine Blätter ſpitziger, kleiner und härter ſeyn, alſo, daß es faſt noch eher dem äuſſerlichen Anſehen nach mit

dem

dem Thymian überein kommen möchte. Es hat einen bittern Geſchmack, und einen ſtarken, ſtrengen und durchdringenden Geruch, und wird von den Katzen ſehr geliebet, wie der Baldrian oder die Katzen-Müntze. Iſt einer hitzigen trockenen Natur, und kan dahero zu allen kalten Flüſſen und Gebrechen, wie der Majoran und Thymian nützlich gebrauchet werden. Es ſtärcket das Haupt und den Magen, und widerſtehet dem Gifft, daher man ſeine Blätter auch mit in den Theriac zu nehmen pfleget. Es wird durch Zertheilung der Wurtzeln fortgepflantzet, weil aber ſolche ſehr holtzig ſind, kan man Zweiglein abbrechen, und ſolche im April im zunehmenden Monde ſpannen-weiſe von einander, in gute, mit Kuh-Miſt vermengte Erde ſetzen, ſolche zugleich feſt eindrucken, und wider die Sonne ihnen ſo lange einen Schirm bereiten, bis ſie anfangen zu treiben. Woferne Mangel am Regen, müſſen ſie täglich begoſſen werden, ſo wachſen ſie den Sommer über ziemlich in die Höhe. Gegen Michaelis hebet ſie mit ihren angeſetzten Wurtzeln aus dem Lande, Beete oder Kaſten, darein ihr ſie erſt geſtecket, und pflantzet ſie in kleine Gefäſſe, und bringet ſie vor Winters in das Gewächs-Haus, und haltet ſie daſelbſt trocken, denn von der Feuchte verdirbt ſie.

Ambra, iſt ein wohl riechendes, den Kopff ſtärckendes Hartz oder Gummi, das mehrentheils aus Oſt-Indien zu uns überbracht wird. Es läſſet ſich dieſes in das rechte oder natürliche, und in das gemachte oder moſchudirte eintheilen. Die erſte iſt dreyerley Geſchlechtes, nemlich gold-gelb, ſo die beſte, welcher ſich das Frauen-Volck zu einem guten angenehmen Parfum bedienet, auch wohl mit unter ihre Gelées nimmt, um ſelbige dadurch deſto beliebter zu machen, ſo aber nicht eines ieden Natur anſtändig, denn es giebt einige, denen dergleichen ſtarcker und etwas eckele Geruch gantz entgegen; von bleicher oder grauer Farbe, ſo etwas geringer; und denn die ſchwartz-farbige, ſo die ſchlechteſte. Woher die Ambra ihren Urſprung habe, davon ſind die Meynungen der Gelehrten ſehr unterſchieden, und kan davon das Natur-Lexicon, ingleichen *Loniceri* Kräuter-Buch p. m. 741 nachgeleſen werden. Die gemachte Ambra, Diambra, oder Moſchus factitius, iſt von weit geringerer Krafft, und wird von einem anders als von dem andern zubereitet, doch kommet allemahl zu ieglicher Compoſition Biſam oder Zibet, die übrigen Ingredientien ſind Muſcat-Nüſſe und Blumen, Zimmet-Rinden, Negelein, Spicanart- und Roſen-Waſſer, oder andere dergleichen Species.

Ambroſin-Mandeln, iſt die beſte Sorte der ſüſſen Mandeln, die aus Italien zu uns gebracht werden. Siehe unten Mandeln.

Ameiſe, iſt ein bekanntes kleines Ungezieffer, bräunlicher, dunckel-brauner oder ſchwartzer Farbe, ſo in groſſer Menge beyſammen wohnet. Sie machen ihr Quartier in Wäldern um die alten faulen Stöcke, etliche tragen in Gärten und Wieſen groſſe Hauffen zuſammen, und etliche bauen, ohne einen Aufwurff zu machen, unter die Erde. Obwohlen nun dieſes Thierlein ein gutes Vorbild der Emſigkeit und einer wohl eingerichteten Oeconomie iſt, ſo ſucht man ſie doch, weil ſie ſich nicht nur an denen Bäumen, neu-gepfropfften Reiſern, Früchten und Blumen, ſondern auch an denen Bienen-Stöcken zu vergreiffen unterſtehen, und immerzu ſich vermehren, auf allerhand Arten hinzurichten, oder von denen Bäumen abzuhalten. Sie gäntzlich zu vertilgen, iſt das beſte Mittel, wenn man ihre Hauffen im Frühling und Herbſt bey naſſem Wetter niederſtoſſen und einſtampffen läſſet, und ſolches, ſo offt ſie ſich wieder ſpüren laſſen, wiederholet; Oder wenn man das Kraut, Wolffsmilch, in Waſſer kochet, und dieſes nachgehends in ihre Neſter gieſſet, falls nemlich ſelbige an einem ſolchen Orte vorhanden, da dergleichen ſcharffe Mittel ohne Schaden der Gewächſe können gebrauchet werden. Oder: man ſetzt bey kühlem Wetter junge Hüner unter einem Hüner-Korb über einen Ameis-Hauffen zu der Zeit, wenn die Ameiſen ihre Eyer haben, ſo freſſen die Hünlein beydes die Ameiſen und die Eyer hinweg. Wann dieſe Ungeziefer dem Blumen-Werck, und andern in Töpffen befindlichen Gewächſen keinen Schaden zufügen ſollen, ſo iſt rathſam, daß alle ſolche Geſchirre unten herum mit einem hohlen Rande formiret werden, darinnen ſich das Regen-Waſſer, oder auch das Waſſer vom Begieſſen halten, und den Ameiſen das Aufſteigen verbieten möge. Dergleichen Invencion kan man auch bey jungen Bäumen, die man etwan vor andern liebt, anbringen, wenn man nemlich vom Töpffer ſolche halbe Schalen, die nach denen Bäumlein formiret, mit Fleiß verfertigen läſſet, ſolche um den Stamm herum zuſammen leget, die Fugen und das untere Theil mit Leimen verſchmieret, und ſodann Waſſer hinein gieſſet, ſo wird ſolches die Ameiſen beſſer, als vielleicht ein anders Mittel abhalten Doch ſind die Stroh-Kräntze, wenn ſie mit Theer oder Wagenſchmiere beſtrichen werden, auch ein gutes Mittel, wenn man es nicht achtet, daß ſie unflätig ſcheinen, auch öffters verneuret werden müſſen. Wenn die Ameiſen die Wurtzeln derer Bäume angreiffen, ſo räume man bey Zeiten dazu, und nehme ein wenig Waſſer mit Brantewein gemiſchet, rühre Rus aus der Feuer-Mäuer darein, und ſchütte ſolches dabey, ſo werden ſie ſich bald verlieren. Wenn ſie unter denen Johannes- und Stachelbeer- oder andern Sträuchern einniſten, allwo ſie hart zu vertreiben, ſo lege man drey oder vier enghalſigte, dabey aber weitbäuchigte Gläſer, darinnen ein wenig Honig ſey, des Abends hinein, ſo werden ſie hauffen-weiſe darein kriechen, und alsdann erſäufft werden können. Die groſſen Ameiſen, ſo ſich in denen Fichten-Tannen und Kiefern-Wäldern aufhalten, tragen ein Hartz in ihre Hauffen zuſammen, welches **Waldrauch** genennet, und von vielen an ſtat des Maſtix gebrauchet, von Einfältigen aber gar mit dem Weyrauch verwirret wird, ſo doch gantz was anders iſt, wovon unten nachzuſehen ſeyn wird.

Die Art, ſolchen Waldrauch von den Ameiſen zu bekommen, iſt folgende: Man faſſet nach Martini, wann ſich die Ameiſen in ihre Hauffen einlegen, das mittlere aus den Hauffen in einen Sack, drehet denſelben etliche mahl ſchnell herum, ſo werden die Ameiſen würblich oder dürmiſch, daß man ſie leicht tödten kan; nach dieſem muß man das grobe Holtz davon leſen und das überbliebene in ein Sieb thun, hierauf eine Wanne, oder ander groſſes Gefäß mit Waſſer anfüllen, und das gantze Sieb mit dem Waldrauch und übrigen Holtz-Geniſte hinein ſetzen, ſo fällt der Waldrauch bald zu Boden, und ſchwimmet das übrige Holtz-Werck und Miſt, was von dem Ameis-Hauffen gekommen iſt, über ſich auf dem Waſſer, welches abgeſchöpffet, der unten-liegende Waldrauch aber hernach getrocknet wird. Dieſe Ameiſen ſind auch gegen die Erd-Flöhe und Raupen zu brauchen. Der Nutzen der Ameiſen iſt auch in der Artzeney vortrefflich. Denn ſie haben eine erwärmende und trocknende Krafft, und ihr ſäuerlicher Geruch iſt eine ſonderbare Erquickung der Lebens-Geiſter. Die Ameis-Hauffen werden nebſt allen darinnen befindlichen Ameiſen und Eyern zu Bädern gebraucht, und in der Gicht und Glieder-Lähmungen ſehr nutzbar befunden. Die Eyer ſind ein Futter vor verſchiedene Vögel, deswegen ſammlet man ſelbige und bringt ſie zu Marckte. Der aus den Ameiſen gezogene Spiritus dienet wider die Waſſerſucht, Scharbock, übles Gehör ꝛc. und das Ameiſen-Oel wird äuſſerlich und ſonderlich zu den Augen gebraucht.

Ameis-Hauffen, iſt ein gemeiniglich etwas erhöheter Ort, in Gärten, Wäldern und Wieſen, worinnen die Ameiſen ihren Aufenthalt, und gleichwie in einer Stadt, ihre beſondern Gaſſen, Vorraths-Kammern, Wohn-Zimmer, Miſt-Stäten und andere Bequemlichkeiten haben. Solche zu ruiniren, muß man im Februario und Martio, auch im Herbſte im October und November bey feuchtem und kalten Wetter im Neumonden, dieſelben mit groſſen höltzernen Schlegeln und Stempeln feſt zuſammen ſtoſſen und einſtampffen, und zwar entweder gantz früh vor der Sonnen Aufgang, oder Abends, nachdem dieſelbe untergegangen iſt, denn zu ſolcher Zeit ſind die Ameiſen fein beyſammen, und können alſo deſto beſſer vertilget werden.

Americaniſche Aloë, ſiehe Aloë.

Americaniſche Himbeere, ſiehe **Himbeere**.

Americaniſcher Jaſmin, ſiehe **Jaſmin**.

Amidon, **Ammelmehl**, ſiehe **Stärcke**.

Amme, iſt eine Mutter, die nicht ihr eigenes Kind, ſondern ein fremdes um einen gewiſſen Lohn, mit ihren Brüſten zu ſäugen oder zu ſtillen pfleget.

Ammern, ſiehe **Kirſchen** und **Amarellen**.

Ammey, oder

Ammi, iſt eine Pflantze, welche mit einer kleinen, dünnen, weiſſen Wurtzel verſehen iſt. Ihre Blätter ſind zart, denen Blättern des Mohren-Kümmels faſt gleich, nur, daß ſie ſo wohl als der Stengel und das Crönlein mit ſeinen weiſſen Blumen, ſchmäler und kleiner ſind. Der Saame iſt ſehr klein, ſchwartzgrauer Farbe, eines ſcharffen Geſchmacks, mit einer Bitterkeit vermiſcht, an Geſtalt dem Kümmel und an Geruch dem Thymian gleich. Dieſer Saamen iſt erſtlich aus Egypten zu uns gebracht, u. von demſelben nachgehends in unſern Gärten geſäet und gepflantzet worden. Er begehret einen guten, wohl durchgearbeiteten, fetten und wohlgedüngten Grund und muß im Monat Martio bis zu Ende des Aprils geſäet, auch ſo er anfänget aufzugehen, öffters mahls mit laulichtem Waſſer begoſſen werden. Auſſer dieſem wahren Ammi-Kraut hat man noch zwey Geſchlechter, welche demſelben an äuſſerlicher Geſtalt, Krafft und Wirckung faſt allerdings gleich kommen. Das erſtere hat eine dickere Wurtzel, als das vorher beſchriebene, ſie iſt weiß, und hat viele kleine Zäſerlein. Die Blätter ſind lang, und tieff zerkerbt, wie die Paſtinac-Blätter. Der Stengel iſt rund, grün und kleiner, denn des Paſtinacs, mit vielen kleinen Zweigen und Neben-Aeſtlein. Am obern Theil derſelben bringt es kleine Dolden oder Crönlein, mit vielen weiſſen und kleinen geſternten Blümlein; nachdem dieſelben abfallen, folget ein kleiner Saamen, ſo eines ſcharffen und bittern Geſchmacks, faſt wie der Pfeffer und eines lieblichen Geruchs. Dieſes Gewächſe, welches bey uns in denen Gärten gezeuget wird, iſt beſſer aufzubringen, als das erſte und wahre Ammi, und pflantzt ſich alle Jahre ſelbſt fort, von dem ausgefallenen Saamen. Das letztere Geſchlecht hat eine dichte, weiſſe, und eines kleinen Fingers dicke, und mit ein wenig Zäſerlein behängte Wurtzel, die Blätter ſind wie des Wieſen-Kümmels, die Stengel rund, mit vielen Zweiglein und Neben-Aeſtlein mit Cronen und kleinen Blümlein, wie das vorige; der Saamen iſt dem Peterſilien-Saamen gleich, iſt aber etwas kleiner, eines bitterlichen Geſchmacks, und lieblichen Würtz-Geruchs. Dieſes Kraut wächſet von ſich ſelbſt in Candia, da es gerne in gutem Erdreich fortkommt. Der Ammey- oder Ammi-Saamen, ſo unter die vier erwärmende kleine Saamen gezählet wird, giebt nicht nur ein gutes Condiment zu denen Fiſch- und Fleiſch-Speiſen, welche er lieblich und wohlgeſchmackt macht, ſondern er hat auch einen trefflichen Nutzen in der Artzney, indem er die Blähungen dämpfft, den Harn und Stein treibet, und wider das Bauch-Grimmen und Harn-Winde dienet. Er heilet auch den Biß giftiger Thiere, und ſoll ſonſten noch beſondere Tugenden haben.

Amomum Plinii, iſt eine Art Nacht-Schatten, ſo ſonſten auch Solanum Fruticoſum genennet wird. Siehe **Nacht-Schatten**.

Ammoniac, ein Gummi, ſo aus einem Baume gleiches Nahmens flüſſet.

Ampffer, ſiehe **Sauer-Ampffer**.

Amſel, iſt ein Nahme, welchen vielerley

Arten Vögel tragen, nemlich: die **Schwartz-Amſel**; **Meer-Amſel**; **Stein-Amſel** und **Waſſer-Amſel**.

Die **Schwartz-Amſel**, iſt ohngefehr ſo groß als ein Ziemer oder Droſſel. Der Hahn oder das Männlein iſt iederzeit ſchwärtzer, als ein Weiblein, hat einen langen, ſpitzigen und dünnen Schnabel von hoch-gelber Farbe. Das Weiblein iſt, ie älter es wird, auch ie mehr und mehr ſchwärtzlich anzuſehen; doch kan man ihre Farbe eben nicht ſchwartz nennen, weilen die Federn, ſonderlich an der Bruſt, mit dunckel-braunen untermiſcht ſind, und das ſchwartze überall gantz abfärbig oder verſchoſſen ausſiehet; da hingegen die ſchwartze Farbe des Männleins am gantzen Leibe ſo gläntzend-ſchwartz iſt, daß ein Raab nicht ſchwärtzer ſeyn kan. Es bekommt das Weiblein, wann es alt wird, auch einen ziemlich gelben Schnabel, doch iſt derſelbe nicht gantz gelb, ſondern behält Flecken, gleich als ob es ſich mit Koth beſchmieret hätte. Dieſer Vogel machet ſein Neſt in denen dickſten Gebüſchen, und ſuchet in ſeiner Freyheit mit Würmern, Arles- Hollunder- oder Schibicken- und rothen Vogel- oder Ebereſchen-Beeren ſeine Nahrung; im Keſig aber, wo er alles, ſo gut es ihme vorgepfiffen wird, nachpfeiffen lernt, wird er mit Hirſen, in Milch eingeweichtem Semmel-Brot, oder gehackter Kälber-Leber und Hertzen gefüttert. Er pfleget ſehr zeitig zu hecken, und nach vierzehen-tägiger Brut vier bis fünff Junge auszubringen. Seine Eyer ſind grün und röthlicht geſprengt. Die Amſeln ziehen zwar Herbſt-Zeit hinweg, halten ſich aber nicht, wie die Krammets-Vögel, in Hauffen oder groſſen Schaaren beyſammen, doch bleiben derſelben, wiewohl in geringer Anzahl, nur dort und da eine, Winters-Zeit allhier, und ſuchen meiſt an denen Waſſern und Quellen ihre Nahrung. Es iſt aber ſo wohl bey denen Amſeln, als bey andern dergleichen Vögeln dieſes merckwürdig; daß den Winter über faſt gar keine Weiblein, ſondern lauter Männlein geſehen werden. Man kan ſie am beſten mit Donen und Leim-Stangen fangen. Auf Herden bekommt man auch wohl dann und wann, nachdem dieſelbige ſtruirt, eine Amſel, aber nur zufälliger Weiſe, weil es kein Vogel iſt, der ſich locken läſſet, ſondern gantz einſam, wie die Nachtigall, herum irret. Es ſoll dieſer Vogel die Art an ſich haben, daß, wann er zur Abend-Zeit, an denen Höltzern, Haſen, Füchſe, oder auch etwas von hohem Wildpret mercket, derſelbe ohne Aufhören zu ſchrippen und zu ruffen pflege, wornach ſich der Weydemann öfftmahls richten, und dieſes wahrnehmen könne. Die

Meer-Amſel, welcher auch einige den Nahmen **Ringel-Amſel** beylegen, weil ſie einen weiſſen Ring um den Hals hat, iſt etwas gröſſer als die Schwartz-Amſel, ſchwartzgrauer Farbe mit etwas wenig weiß eingeſprenget, und eine weiſſe Kehle, faſt wie die Waſſer-Amſel. Sie hecket hier zu Lande gar nicht, ziehet aber Herbſt- und Frühlings-Zeit, wie andere Vögel vorbey; doch währet ſein Strich nicht leicht über vier Tage: denn er ziehet auf ſtarcken Flügen, und iſt auf dem Herde als ein ſehr tummer Vogel leicht zu fangen. Daß er aber dieſes Prædicat mit Recht verdienet, erhellet daraus, daß, wann bey dem Rücken einer etwan unverſehens unter dem Garne herfür, und davon kommt, derſelbe ſich auf die Krackeln oder Tritt-Reiſer ſetzet, und daſelbſt, bis der Vogelſteller ſeinen Herd wiederum zum Rücken fertig gemacht, wartet, alsdann aber wieder einfället, und ſich zum andern mahl berücken läſſet. Die Meer-Amſeln ſind ſonſt von ungemeiner Fettigkeit, darinnen ſie faſt allen andern Mittel-Vögeln vorgehen. Die

Stein-Amſel oder auch **Gold-Amſel**, iſt in der Gröſſe und Geſtalt, wie der Weyrauch- oder Kirſch-Vogel, welcher auch von einigen **Pirolt**, ingleichen **Bierhold** oder **Wittewohl** genennet wird, vom Kopff bis an den Rumpff aſchen-farb, am Bauche aber ziegel-roth mit kleinen weiſſen Federlein eingeſprenget, und einem rothen Schwantz; auf dem Rücken und denen Fittigen aber iſt er caſtanien-braun, mit etwas weiß-geſchimmelten Federn, und von Füſſen als eine Wein-Droſſel, doch etwas brauner, ſo auch vom Schnabel und Augen. Summa: es gleichet dieſer Vogel, wenn man ihn gegen der Bruſt zu anſiehet, an Farbe gar ſehr einem Rothſchwantz-Hahne. Seine Nahrung iſt Gewürme und Weinbeere, und brütet gemeiniglich vier Junge aus, ziehet auch Herbſt-Zeit, wiewohl unvermerckt, hinweg, weilen er ohnehin hier zu Lande wenig gemercket wird. Die vierte Art Amſeln gehöret unter die Waſſer-Vögel, und wird die

Waſſer-Amſel genennet. Sie ſiehet ſchwartz, mit unvermerckten Sprenckeln, unter der Kehle aber gantz weiß, und bringet ihre, in drey bis vier Jungen beſtehende Brut am Ufer des Waſſers aus. Ihre Nahrung beſtehet in Waſſer-Würmern und Schnecken, welche ſie auch Winters-Zeit (denn ſie ziehet nicht hinweg) an denen offenen Quellen und Flüſſen, unter dem Waſſer gar künſtlich heraus zu holen, und in der gröſten Kälte ſich dadurch wohl zu erhalten weiß.

Amt, werden erſtlich überhaupt diejenigen Pflichten genennet, nach denen ein ieder ſeinem Beruff und ſeinem ihm erwählten Stande gemäß zu leben, verbunden. Solchemnach iſt das Amt eines treuen Haushalters, daß er ſeine Haushaltung in Gottesfurcht zu allen Zeiten nach gehöriger Ordnung fleißig anſtelle; keinen Betrug noch Hinterliſt auch bey der beſten Gelegenheit ausübe, und alles ſorgfältig in acht nehme, was ihm Nutzen ſchaffen, ſeinem Nächſten aber auch zugleich keinen Schaden bringen könne. Zum andern heißt auch Amt ein Fürſtlich- Gräflich- oder anderes Herrſchafftliches Land-Gut mit ſeinem gantzen Amts-Bezirck an Ackerbau, Viehzucht, Forſt und Wald, Fiſchereyen, Mühlen, Kalck- Salpeter-Hütten, Dörffern, Städten, Vorwercken, einzelnen Häu-

Häuſern, mit Gerichten, Lehnen, Zinſen, Zehnden und Amtſäßigen Ritter-Gütern, worüber ein Amtmann, Gau-Graf, Cent-Graf und dergleichen, oder ein Præfectus, entweder Verwaltungs- oder Pacht-weiſe geſetzet iſt. Die Länder werden in ſolche Aemter eingetheilet, als welche Eintheilung der Länder von denen ehemahligen Grafſchafften, die in ſolche Gauen, pagos und Aemter eingetheilet waren, und ihren Grafen über ſich hatten, ihren Urſprung vermuthlich haben. Zum dritten werden auch die Herrſchafftliche Hauptgebäude, wo die Amts-Gerichts-Stube und Einnahme iſt, ſo genennet. Zu einem ſolchen Amte werden Amt-Leute, Amtſchöſſer, Amts-Verwalter, Amts-Schreiber, Käſtner und dergleichen Bediente geſetzet. Die Aemter werden auch an manchen Orten in Ober- und Unter-Aemter, Kreis-Aemter, Küchen-Aemter und Aemter an ſich unterſchieden. Es ſind dieſelben theils Domainen- theils Patrimonial-Aemter. Man ſehe die Aemter-Tabelle in Seckendorffs Fürſten-Staat nach, wenn man von denen Amts-Pertinentien mehr wiſſen will. Die Amthiererey erfordert einen gantzen Mann in der Wirtſchafft, Policey-Wiſſenſchafft und im Juſtitz-Weſen. Vom Amthieren aber kan man Grupens gründliche Information von Amts-Verrichtungen und Rechnungen, ingleichen Döplers Rechnungs-Beamten nachſchlagen.

Amtmann, oder, welches vor alters eben ſo viel geweſen,

Amtſchöſſer, heißt man denjenigen, welcher von einer Herrſchafft einem gantzen Amts-Bezirck, worzu viele Dörffer und Vorwercke, Holtzungen, Mühlen, Weinberge, Jagden, Fiſchereyen und dergleichen gehörig, vorgeſetzet iſt, um ſo wohl Recht und Gerechtigkeit zu handhaben, als die Oeconomiſchen oder Hauswirtſchafftlichen Verrichtungen zu beſorgen, und ſeines Principalen Intereſſe dabey in Obacht zu nehmen. Was ſolchemnach eines Amtmanns oder Amtſchöſſers, in ſoferne nemlich derſelbe das Haupt einer Landwirtſchafft iſt, Gebühr und Amt in der Haushaltung ſeye, ſolches kan unter dem Wort Haushalter des mehrern nachgeleſen werden. So verdienet auch davon des Caſp. Jugelii *Oeconomia* in 4to An. 1704 nachgeſchlagen zu werden.

Amts-Schreiber, iſt ein Bedienter auf einem Amte, welcher ordentlich die fixen Geld- und Getreide-Einnahmen hat, und die Rechnungen führet.

Anaaſen oder anätzen, heißt, einen Wolff oder Fuchs mit einem todten Aas an denjenigen Ort, wo man ihn fangen oder ſchieſſen will, hingewöhnen.

Anbauen, eine Leede (Laiten) oder anderes wüſtes und ödes Land, mit dem Pfluge umreiſſen, oder umhacken, und zu Frucht-Felde machen.

Anbauen, eine wüſte Stelle, Dorff oder Stadt mit neuen Gebäuden und Innwohnern verſehen, welche letztere ſodann gemeiniglich eine gewiſſe Zeit lang von allen der Herrſchafft ſchuldigen Gefällen und Oneribus befreyet ſind.

Anbauen, heißt auch, wann das Fluß-Waſſer an einem Orte ein Stücke Landes abreiſſet, und ſelbiges anderswo wieder anſetzet. Man pflegt auch vielmahl dergleichen Anbau zu Hülffe zu kommen, indem hier und da Reiſig von Weiden in ſtarcke eingeſchlagene Pfähle eingeflochten, ja gantze Bäume, ſo etwa am Ufer ſtehen, in das Waſſer gehauen werden, und anders dergleichen mehr, davon das Wort Einbau beſſere Nachricht geben wird.

Anbeiſſen, ſagt man, wann der Fuchs oder Wolff das Luder, oder die Fiſche den Köder an der Angel anfreſſen.

Anbinden, iſt eine Garten-Arbeit, welche alle ſchwache Bäumlein, noch mehr aber die Stengel einiger Stauden erfordern, damit ſie feſte ſtehen, und von der Gewalt hefftiger Winde nicht beſchädiget werden mögen. Hierzu wird, nach der Gröſſe des Baumes oder Gewächſes, ein Stab, Pfahl oder Stange gebraucht. Zu den kleinen Bäumlein und Pflantzen, ſo in Gefäſſen ſtehen, ſtecket man nur Stäbe, und befeſtiget ſie mit einem Bindfaden, iedoch beſſer mit Baſt, oder ſonſt mit einem Bande, das nicht einſchneidet; Zu den gepfropfften Stämmen aber, welche nun ihre Schoſſe friſch auszutreiben beginnen, werden ſechs oder ſieben Fuß lange Pfähle, und zwar nahe an den Stamm geſetzet. Dieſe Pfähle kan man zum dienlichſten aus friſchem Eichen- oder Fichten-Holtz, welches zu behöriger Zeit gefället worden, zubereiten, ſo konnen ſie etliche Jahre ausdauren. Das Anbinden aber muß niemals ſo ſtarck geſchehen, daß das Band in die Rinde der Bäumlein einſchneide, oder der Zweig gar zu ſehr gebogen oder krumm gezogen werde, ſondern es iſt genug, wann das Band glatt anlieget, und alſo die Bewegung der Wurtzeln und des Zweiges bey Sturm-Winden verhüten kan. Geſchiehet aber auch das Anbinden, um zugleich ein krumm-wachſendes Bäumlein in die Gerade zu bringen, da gehöret alsdann mehr Gewalt darzu: iedoch kan man den Einſchnitt der Wiede oder des Bandes verhüten, wenn man ein Stücke Baſt von einem andern Baum, oder ein Büſchelein Baum-Moos oder Gras zwiſchen das Band und die Rinde legt. Und dieweil bey uns die meiſten Ungewitter aus Weſten oder aus dem Abend kommen, und dadurch die jungen Bäume nach Oſten (dem Morgen) zu gekrümmet werden, ſo iſt gut, daß man dieſe Pfähle weſtwärts zu beſſerm Widerſtand einſtecke, ſo ſtehen die Bäume feſt und fein gerade.

Anblaſen, geſchiehet, wann das Jagen angehet, Abblaſen aber, wann das Jagen zu Ende gegangen iſt.

Anbohren, heißt, wann die Zimmer-Leute und Holtz-Händler einen Baum, den ſie zum Bauen erhandeln wollen, mit einem Bohrer, wel-

welcher bis in den Kern des Baumes reichen muß, probiren, ob ein Baum anbrüchig, eiß-klüfftig, faul oder hohl ſeye, welches ſie durch das Bohren, und die damit herauskommenden Späne gar leicht erkennen können. Es wird aber dieſes Anbohren von den Forſt-Bedienten nicht gerne gelitten, ob gleich das gebohrte Loch dergeſtalt wieder vermacht werden kan, daß ſolches nicht leicht in acht zu nehmen iſt.

Anbohren, iſt auch bey den Böttichern üblich, wenn ſie in ein neu Bier- oder Weinfaß ein Zapffen-Loch bohren.

Anbrechen, wird in der gemeinen Redens-Art geſagt, von einem irdenen oder gläſernen Gefäß, darein Geträncke gefüllet iſt, und man den Anfang machet, daraus einzuſchencken. Es iſt demnach eben ſo viel als bey einem Faß das Anzapffen oder Aufthun, da nemlich zu allererſt der Hahn eingeſteckt, und das Geträncke daraus weggegeben wird: Alſo heiſſets, in dem Flaſchen-Futter iſt nunmehr die letzte Flaſche Wein angebrochen.

Anbrennen, heißt, wenn der Ziegler in dem Brenn-Ofen, vermittelſt etlicher angezündeten Reis-Bündel das Feuer anmacht, worauf das Schmauch-Holtz zum Schmauch-Feuer in den Ofen geworffen wird.

Anbringen, ein ſchlechtes und verwahrloſtes Feld, Teich oder gantzes Gut, durch Düngen, Schlämmen, und auf andere Weiſe mit fleißiger Wartung und ſorgfältiger Pflege wieder nutzbar machen.

Anbrüchig ſeyn, heißt, wann das Schaaf- Ziegen- oder anderes Vieh inwendig anfängt zu faulen, oder faul zu werden.

Anchois, iſt eine Art Sardellen, davon die beſten unter Sardinien in dem Mittelländiſchen Meere gefangen werden; die man hernach in kleinen Fäßgen eingeſaltzen zu uns heraus ſchicket.

Ancken, alſo nennen die Schweitzer in ihrem Lande die Butter, daher ſagen ſie das Ancken-Faß, an ſtat das Butter-Faß u. ſ. f.

Ancker, heiſſen bey dem Bau-Weſen, wegen ihrer Eigenſchafft diejenigen Eiſen, dadurch man die Mauern zurücke hält, daß ſie nicht von der darüber liegenden und ſchiebenden Laſt aus der Verbindung gepreſſet werden, und hervor ſchieſſen können, ſonderlich wenn dergleichen Wände ſehr hoch, und ohne Verbindung an Zwiſchen-Wände oder Wand-Pfeiler aufgeführet werden müſſen. Dieſe Eiſen, womit die Mauern verancker werden, ſind nach Beſchaffenheit und Erfordern der Umſtände von mancherley Form.

Andere Art, ſiehe Arten.

Andorn, iſt ein Gewächſe, deſſen man dreyerley Haupt-Geſchlechte hat, nemlich: 1) den weiſſen; 2) den ſchwartzen; und 3) den riechenden. 1) Des weiſſen Andorns hat man wieder dreyerley Sorten, als: Der gemeine weiſſe Andorn, iſt eine Ellenbogen-hohe Staude, mit viereckigten rauhen weißlichten Stengeln, daran ſtehen dicke, rundlichte, zerkerbte, rauhe, graulicht-weiſſe und runtzlichte Blätter, welche eines guten Geruchs, aber bittern Geſchmackes ſind. Die weiſſen Blumen ſtehen in ſtachlichten Gehäuſen rings um den Stengel ſchicht-weiſe über einander in die Höhe. Wann die Blumen abgefallen, findet man einen ſchwartzen, runden und rauhen Saamen. Die Wurtzel iſt hart, und in viele Zaſern zertheilet. Dieſer Andorn wächſet gerne auf ungebaueten Orten, um alte Mauern, an Zäunen ꝛc. wird aber auch in denen Gärten gepflantzet. Der Oeſterreichiſche weiſſe Andorn wächſet höher als der gemeine, die Blätter ſind ſchmäler, ſonſten iſt er ihm ziemlich gleich. Wird um Wien auf den Weinbergen und Feldern gefunden. Der Candiſche weiſſe Andorn hat einen runden, dünnen, mit etlichen Neben-Zweiglein verſehenen Stengel. Die Blätter ſind länger, ſchmäler, und ein wenig zerkerbt, die Blumen aber kleiner, als am gemeinen, iedoch eines lieblichen Geruchs. Die Blätter des gemeinen Andorns werden allein gebraucht, und ſollen im Junio geſammlet werden. Er hat eine eröffnende und zertheilende Krafft, und wird dahero wider die Verſtopffungen der Lunge, Leber, des Miltzes und der Mutter gebrauchet. Der von den Blättern mit Honig abgekochte Tranck hilfft für den kurtzen Athem, macht Auswerffen, ſchärfft das Geſichte, und treibet die After-Geburt; der Safft davon mit Roſen-Oel in die Ohren geträufft, lindert und legt ihre Schmertzen. Die Blätter in Lauge gethan, iſt ein gutes Mittel wider die böſen Köpffe. 2) Der ſchwartze Andorn hat viereckigte, ſchwartze und rauhe Stengel; Die Blätter ſind denen weiſſen Andorn-Blättern gleich, aber noch gröſſer und mehr zerkerbt, ein wenig rund, haarig, ſchwartz, und eines unangenehmen ſtinckenden Geruchs. Die purpurbraune Blumen ſtehen um den Stengel rings umher, wie Rädlein. Nach der Blüthe findet man einen ſchwartzen, langen und dreyeckigten Saamen, ie zwey oder drey in einem ſtachlichten Häuslein, nicht gröſſer, als der Agley-Saamen. Er wächſet gerne an den Wegen, Zäunen, Feldern und alten Gebäuden, und wird in der Artzney ſelten, abſonderlich aber wegen ſeines ſtarcken und übleu Geruchs gar nicht inwendig gebraucht. 3) Des riechenden Andorns ſind etliche Geſchlechte bekannt, als: Der Deutſche groſſe Feld-Andorn, hat eine zäſerichte Wurtzel, die faſt Fingers-dicke wird. Seine wohlriechende Blätter vergleichen ſich den gemeinen Andorn-Blättern, allein ſie ſind länger und gantz wollicht. Er bekommet einen viereckigten rauhen Stengel, aus deſſen Abſätzen oder Gewerben gemeiniglich purpur-farbene, ſelten aber weiſſe Blumen herfür kommen, ſo gleichſam wie eine Aehre oben hinaus ſtehen. Der Saame iſt rund, wie der Rapp-Saame, und ſchwärtzlicht; das gantze Gewächs riecht wohl, und hat eben die Tugenden, als der gemeine weiſſe Andorn hat. Uiber dieſe vorhererzählte Arten finden ſich noch: Der Italiäniſche kleine Feld-Andorn. Der Candiſche Feld-Andorn. Der riechende Berg-Andorn. Der ſtinckende Waſſer-Andorn.

Der Pyrenäiſche Andorn. Der Feld-Andorn mit Betonien-Blättern, welche aber wegen ihrer ſchlechten Tugenden wenig gebraucht werden.

Anemonen, ſo auch Anemonen-Röslein, Wind-Röslein genennet werden, ſind ſehr zierliche Blumen, welche mit allerley bunten Farben prangen, dann man findet derſelben gantz weiſſe, gantz viol-blaue, purpur-farbene, carmeſin-rothe, hell-purpur-farbene, mit einem weiſſen Boden, breit-blätterichte mit einem gelben Boden, ſchattirte, fleiſch-farb und grün durch einander ſpielende, einfache und gefüllte, mit weiſſen Blumen, derer Boden blau, die Blätter und Blumen aber mit rothen Streiffen durchzogen und gezieret ſind. Und wer wolte alle Gattungen der Anemonen erzählen, da der berühmte Schweitzeriſche Botanicus, Herr D. Caſpar Bauhinus, drey und ſechzigerley Sorten derſelben recenſiret? über welche noch viele neue, faſt alljährlich zum Vorſchein gekommen, welche er übergangen, und zum Theil zu ſeiner Zeit noch nicht geſehen worden. Sie wollen einen Sommer-reichen Stand, und ein gelindes Erdreich haben, worzu man reine durchgeſiebte Acker- und luckere Holtz- oder Weiden-Erde, mit ein wenig Waſſer-Sand vermenget, nehmen muß. Ihre Vermehrung geſchiehet entweder durch den Saamen, oder durch Zertheilung der Wurtzeln. Der Saamen wird von denen einfachen Blumen genommen, weilen aber derſelbe bey uns ſelten zur Zeitigung gelanget, ſo bedienet man ſich desjenigen, der aus Italien zu uns gebracht wird. Solchen ſäet oder ſtecket man im September, und überziehet das Beet oder den Kaſten, worein ſie gekommen, eines kleinen Fingers dicke mit obgedachter Erde, damit es aller Orten gleich werde. Hierauf ſtreuet man gut lang Stroh, etwan eines viertels- oder halben Zoll dicke darüber, und begeuſſet es mit dem Spreng-Kruge. Das erſte mahl muß es recht ſtarck geſchehen, die andern mahle aber nicht ſo, denn ſonſt möchten die Körner faulen. Vierzehen Tage oder drey Wochen hernach wird das Stroh davon weggenommen, und in ſolcher Zeit können ſie noch wohl aufgegangen ſeyn; In dem folgenden Martio oder Aprili aber werden ſie ohngefehr zur Blüthe kommen, und etwan bis in den Junium floriren, da dann, wann das Kraut oder die Blätter daran dürre, oder welck worden, die Wurtzeln aus der Erden genommen, aufgetrucknet, und ſo lange an einem trockenen Orte verwahret werden müſſen, bis man ſolche etwan zu Ende des Auguſti wieder verſetzet: Denn die Verpflantzung dieſer jungen, und annoch zarten Pflänzlein muß etwas eher, als bey den alten geſchehen. Die andere Art der Vermehrung geſchiehet, wie obgedacht, durch die Zertheilung der Wurtzeln, welche im September oder October zween Tage vor dem Voll-mond alſo eingeleget werden, daß eine iede Wurtzel vier Zoll oder Daumen breit von der andern zu liegen komme, darüber ſtreuet man zween Zoll hoch von obiger Erde, und wartet ihrer bey trockenem Wetter mit fleißiger Begieſſung ab; Wann nun die Zierde dieſer Blumen dahin, und das Kraut derſelben abfället, ſo darff man die Wurtzeln über neun Tage nicht in der Erde liegen laſſen, ſonſten faulen dieſelben gerne, ſondern man muß ſie bald ausheben, an einem ſchattichten Ort trocknen, alsdann erſt nach ſechs oder ſieben Tagen, ehe ſie noch hart zu werden beginnen, von der annoch anklebenden Erde ſäubern, ſo etwas anbrüchiges daran zu finden, daſſelbe hinweg ſchneiden, bis ſie wieder weiß und friſch erſcheinen. Nachgehends theilet man die Wurtzel, und legt ſolche in eine Schachtel, ſo werden ſie einſchrumpffen, und bein-hart werden, daß man ſie ſodann ohne einigen Schaden ein gantzes halbes Jahr aufheben kan; doch pflegt man ſie nicht länger, als etwan ſechs oder acht Wochen, nemlich bis zu ihrer Verpflantzung, liegen zu laſſen. Vor allem aber iſt wohl zu mercken, daß die Anemonen keine Ranunckeln bey und um ſich vertragen können, dahero ſie weit von einander müſſen geſetzet werden. Wann dieſe Blumen noch in ihrem Wachsthum ſind, und gelb oder fahl werden, ſo ſind ſie gewiß entweder von Würmern oder von einer Fäulung angefochten; dahero muß man ſie wieder heraus nehmen, von den Würmern oder von der Fäulung reinigen, einen Monat lang trocknen, und dann wieder in die Erde ſetzen. Treiben aber die Wurtzeln nur Blätter und keine Blumen, ſo nehmet denenſelben einige Augen hinweg, damit die übrigen deſto kräfftiger werden, Blumen hervor zu bringen. Wer auch die Blumen gröſſer und anſehnlicher haben will, der darff nur die überflüßigen Knöpffe und Stengel, an iedem Stocke bis auf zwey oder drey hinweg nehmen, und abſchneiden. Diejenigen aber, ſo unförmlich ſind, ſchneidet man gleich bey der Erden hinweg, dadurch dann ſo wohl die Wurtzel als der Stock curiret wird, geſtalt ſie ſich nicht nur wieder erholen, ſondern auch ſchöne Blumen bringen werden.

An-Erlen, ſiehe Maß-Eller.

Anfeuchten, nennet man, wenn das Getraide, als Rocken und Weitzen, ehe es auf die Mühle kommt, ein oder zwey Tage vorhero mit etwas reinem Waſſer beſprenget und genetzet, nicht weniger darbey wohl unter einander gemenget wird, damit bey dem Mahlen nicht ſo viel davon verfliege, auch ſelbiges ſich beſſer mahlen, und daraus nach dieſem ſchön weiß Brot backen laſſe. Es wollen die Müller dergleichen genetztes Korn nicht gerne mahlen, vorgebende, die Steine würden ihnen ſo gar ſtumpff davon. Hierbey aber weiß ſich ein guter Hauswirt behutſam aufzuführen, daß er dasjenige, davon er das Mehl lange aufzuheben geſonnen, nicht allzuſehr anfeuchte, weil das Mehl daher leichte verdirbt, und ſonſt mancherley Gebrechen daraus entſtehen.

Anflug, iſt das junge Holtz, ſo nach beſchehenem Hieb und Abräumung eines Hau oder Ge-

Gehauichs von dem hin und her geflogenen Baum-Saamen wieder hervor wächſet. Es werden zu ſolchem Ende entweder die ſtärckeſten und beſten Saamen-Bäume hin und wieder ſtehen gelaſſen, damit ſolche ihren Saamen durch die Sonnen-Hitze bald reif und zeitig erlangen, und der Wind denſelben in freyer Luft deſto beſſer und ungehindert ausſtreuen könne; oder aber, weil von Saamen-Bäumen allein kein ſchleuniger und ſattſamer Wiederwachs zu gewarten, indem es unmöglich, daß die weitläuftigen groſſen Blöſſen von dergleichen Bäumen über und über beſaamet werden ſollten, ſo iſt es am rathſamſten, man komme der Natur zu Hülfe, und befördere durch Säung des wilden Baum-Saamens, den jungen Holtz-Anflug. Damit aber nicht allein der Saame, ſondern auch das bereits vorhandene junge Holtz in ſeinem Wachsthum glücklicher fortkomme, ſo muß ſolcher Ort mit der Sichel und Hut-Wende etliche Jahre verſchonet werden. Sonderlich will der Anflug des Tangel-Holtzes eine gute Obſicht haben, denn wenn die Pflanze einmal verbiſſen oder vertreten, oder aber der Wipfel davon hinweg iſt; ſo iſt das Stämmgen ſo gut als verlohren, und kommt ſehr ſelten etwas davon und in die Höhe: Hingegen obgleich der Anflug und Wiederwachs bey dem Laub-Holtze etwas, auch gar der Wipfel beſchädiget, abgeſchnitten oder verbiſſen worden, ſo ſchläget doch das Stämmlein wieder aus, und wächſet fort. Davon ein mehreres in Carlowitzens Anweiſung zur wilden Baumzucht zu finden.

Angehencke, iſt eine Art des Schmuckes, womit das Frauen-Volck an ihrem Halſe ſich zu putzen pfleget. Es beſtehen aber dieſelben bald in Creutzgen, bald in Anckern, bald in Batzen u. a. m. welche alle mit den ſchönſten Edelſteinen wohl verſehen, und auf das ſauberſte ausgearbeitet ſeyn ſollen. Die gemeinſten Angehencke waren vor dieſem die gehenckelten Gold-Stückgen, da man dergleichen an einer Schnur hangend ſtat dieſer erzählten Sachen am Halſe trug.

Angehender Baum, iſt ein Forſt-Terminus, und wird in dem Laub-Holtz ein Baum alſo genannt, welcher von dreyen Gehauen her ſtehend geblieben, und dreyßig, viertzig oder mehr Jahr alt iſt, auch künftighin, bey dem nächſtfolgenden Gehau, die Stelle eines gefällten Haupt-Baumes erſetzen muß.

Angehendes Schwein, wird von den Jägern ein dreyjähriger Eber oder wildes Schwein männlichen Geſchlechts genennet.

Angel, iſt ein bekanntes zum Fiſchfang gehöriges Inſtrument, welches entweder aus einem Angel-Haken, einer Angel-Ruthe, und daran gebundenen Angel-Schnure zuſammen geſetzet; oder aber wie die ſogenannten Nacht-Schnüre oder Leg-Angeln, nur aus puren Schnüren und Haken beſtehet. Ihren Gebrauch, und was ſonſt darbey annoch zu bemercken vorkommt, ſiehe unter dem Wort Angeln und Angel-Schnure.

Angel-Haken, iſt ein von Eiſen- oder Meſſing-Drat gemachtes, an einem Ende gekrümmtes, und mit einem Widerhaken verſehenes Häklein, ſo an eine roßhärne Schnur gemacht und mit einem Köder verſehen wird, welchen die Fiſche anbeiſſen, und ſich alſo mit dem Angel-Haken ſelbſten fangen. Dieſer wird nach Beſchaffenheit der Fiſche, ſo man damit berücken will, klein oder groß gemacht.

Angelica, **Engel-Wurtz**, oder auch **Heil. Geiſt-Wurtzel** genannt, iſt zweyerley Gattung, die **wilde**, und die **einheimiſche** oder **Garten-Angelica**. Die wilde Angelica, welche für weit kräftiger gehalten wird, als die Garten-Angelica, iſt wieder zweyerley, nemlich die groſſe wilde Angelica, welche an feuchten Orten wächſet, und die kleine wilde Angelica, welche man in Wäldern und an bergichten Orten findet, denen einige noch eine dritte Art, nemlich die **Waſſer-Angelica**, beyzählen. Die Garten-Angelica wird durch den Saamen fortgepflantzet, und liebet ein gutes, fettes und feuchtes Erdreich. Beyderley Geſchlechte, die wilde und einheimiſche Garten-Angelica, treiben einen faſt Ellenhohen, knotigten und hohlen Stengel, welcher mit vielen Zweigen, und dieſe mit länglichten, am Rande herum zerkerbten, und an langen Stielen hängenden danckel-grünen Blättern beſetzt ſind. Oben auf den Gipfeln der Stengel und Neben-Zweiglein, wachſen ſchöne Dolden oder Cronen, wie an dem Fenchel, auf welchen, wenn ſie verblühet, ein platter und linſen-förmiger Saamen kommt. Die Wurzel iſt ſo ſtarck wie ein Meer-Rettich, und theilet ſich in verſchiedene Schenckel oder Neben-Wurtzeln: Iſt an der Farbe äuſſerlich braun, und inwendig weiß, eines ſcharfen Geſchmacks. Die Angelica blühet im Julio und Auguſto, in welchem letztern Monat auch der Saamen zeitig zu werden pfleget. Ihre Vermehrung geſchiehet durch die jungen Stöcke und den Saamen. Wenn man ſie von dieſem zeugen will, muß man ſelbigen erſtlich in ein mit Sauerteig vermengtes Waſſer vier und zwantzig Stunden weichen, und hernach im Herbſt in ein gutes Erdreich werfen. Den Frühling darauf verſetzet man ſie im Neu-Monden anderthalb Schuh von einander, da ſie denn erſt im dritten oder vierten Jahr Stengel, Blüthen und Saamen zu obgemeldter Zeit bringen, und hernach verdorren; derowegen muß die Wurtzel, wenn man ſolche in ihrer beſten Kraft und keinen Saamen davon haben will, im andern Jahr, ehe ſie noch den Stengel treibet, ausgegraben und an einem ſchattigten Ort aufgetrocknet werden. Sie iſt ein treffliches Mittel wider den Gift und die Peſt, zertheilet das böſe Geblüt, und heilet die innerlichen Geſchwüre, vertreibet den kalten und feuchten Huſten, ſtärcket den Magen, dienet zu den Gebrechen des Hertzens, und bringt den verlohrnen Appetit wieder, treibet den Schweiß und verzehret alle böſe Feuchtigkeiten. Aus der gantzen Pflantze wird ein Waſſer gebrennt; aus der friſchen Wurtzel ein

Saft, ein Extract, und eine Quint-Eſſentz zubereitet, welche letztere ein herrliches Stärkungs-Mittel, derer durch Kranckheit verfallenen Kräffte iſt, auch vor Peſt und andern anſteckenden Seuchen trefflich präſerviret und verwahret. Die Wurtzel wird auch eingemacht, ingleichen ein Oel und Balſam daraus gezogen.

Angeln (das) iſt eine Art, die Fiſche in flieſſenden und ſtehenden Waſſern zu fangen, und hat ſeinen Nahmen von denen Inſtrumenten, ſo dabey gebraucht werden, nemlich von denen Angeln bekommen. Es gehöret aber zu dem Angeln eine genaue Wiſſenſchafft: was vor Köder oder Lock-Speiſe vor dieſe oder jene Art Fiſche, die man mit dem Angel gerne fangen will, ſich am beſten ſchicke, nemlich, was ein ieder Fiſch vor Speiſe am liebſten iſſet, ingleichen woran er, nach Gelegenheit einer ieden Jahrs-Zeit, gerne anzubeiſſen pfleget. Denn alſo angelt man im Majo mit Regen-Würmern, Käfern, kleinen Krebſen ꝛc. Im Junio mit rothen Käferlein; Im Julio mit Laub-Fröſchen, Heuſchrecken, Heimen oder Grillen, auch mit geſottenen und ausgezogenen Krebsſchwäntzen; dergleichen im Auguſto und September ebenfalls gebraucht werden. Ein Hecht beiſſet gerne an, wenn man Fröſche, Kaulhäupte, Plötzen oder Roth-Federn, und andere kleine Fiſche an den Angel-Haken ſtecket; und überhaupt laſſen ſich alle Raub-Fiſche am beſten mit andern Fiſchen fangen. Der Bärſch mit einem Stücklein Krebs-Scheere oder Krebs-Schwantz, oder auch mit lebendigen Plötzen, oder Regen-Würmern, gleichwie auch die Aale damit gefangen werden können. Zu Alten oder Elten, Weiß-Fiſchen, Forellen, Roth-Augen, Barben, und mehr andern Fiſchen braucht man gleichfalls Regen-Würmer, Heuſchrecken, Heimen oder Grillen, Käfer und dergleichen, (ſiehe **Köder.**) Hiernächſt muß man ſich mit denen Angeln nach denen Fiſchen richten, die man zu fangen gedenckt. Denn zu Hechten, Bärſchen, und andern Raub-Fiſchen, muß man gröſſere und ſtärckere Angel-Haken haben, als zu andern geringern, wie man dann inſonderheit auf die Hechte gerne doppelte Angel mit zweyen Haken gebraucht; Es muß auch die Angel-Schnure nicht gar bis an den Angel-Haken gehen, ſondern zwiſchen beeden ein eiſerner oder meßingener Drat, oder dergleichen Kette ſeyn, welches dieſe Fiſche mit ihren ſcharffen Zähnen nicht ſo wie die Angel-Schnure entzwey beiſſen können. Bey andern Fiſchen aber, von welchen dieſes nicht zu beſorgen, kan der Angel-Haken nur gleich an der Schnure mit ſtarkem weiſſen Zwirne, oder dergleichen Seide befeſtiget, und der Köder daran geſtecket werden. Weil aber der Haken mit dem Köder in etlichen tieffen Waſſern zu leicht iſt, ſo pfleget man etwan eine halbe Elle über den Haken ein Stücklein Bley an die Angel-Schnure anzumachen, damit der Haken deſto tieffer hinab, und ſchier auf den Grund des Waſſers reichen möge, dieweil etliche Fiſche ſehr tieff gehen, doch muß er nicht gar auf den Boden rühren. Man muß auch eine Senck-Feder an die Schnure machen, wann man zuvor mit einem Stabe die Tieffe des Waſſers an demjenigen Orte, da man angeln will, erfahren; dabey man denn Achtung zu geben hat, daß das Geſencke des Bleyes unten nicht zu ſchwer ſey, und die Feder unter ſich ziehe, ſondern, daß die Feder fein gerad auf dem Waſſer ſchwimmen bleibe. An derſelbigen Feder kan man bald ſehen, wann ein Fiſch an den Angel kömmt, und nach dem Köder am Haken ſchnappet, denn die Feder zittert und beweget ſich; Beißt aber der Fiſch an den Haken, ſo zieht er den Federkiel gar unter das Waſſer, da muß man dann zum erſten ſtarck zucken, daß man dem Fiſche den Angel-Haken in den Mund haue, damit er deſto tieffer eingreiffe, und den Fiſch halte; Darnach muß man ihn fein mählich aus der Tieffe mit der Angel-Ruthe und Schnur heraus ziehen, daß er die Schnur nicht zerreiſſe, und mit dem Haken durchgehe. Iſt es ein groſſer und ſchwerer Fiſch, der ſich ſehr wehret, ſo muß man ſolchen mit der Angel allgemach herum ziehen, und müde machen, bis man ihn an das Ufer bringet und hernach vollends mit Behendigkeit heraus rücket. Unter dem Angeln muß man immer Achtung auf den Köder geben, denn wenn derſelbe vom Haken hinweg iſt, ſo beiſſet kein Fiſch an, daher ſogleich ein anderer wieder angemachet werden muß. Die Fiſche gehen im Auguſto am allerhöchſten, nach Michaelis aber nach und nach wieder in die Tieffe, muß man ſich alſo mit der Angel-Schnure darnach richten, und dieſelbe etwas verlängern: Denn im September gehet der Fiſch insgemein eine Elle niedriger im Waſſer als im Auguſto im October noch eine halbe Elle tieffer, die übrige Zeit im Jahr aber, bis wieder in den Frühling hinein, gehet er auf dem Grunde, daß alſo von Zeit zu Zeit die Angel-Schnure darnach zu bekielen iſt.

Angel-Ruthe, wird eine zehen, zwölff bis funffzehn Fuß lange, entweder aus einem oder zweyen Stücken beſtehende, leichte, gemeiniglich häſelne, Ruthe genennet: Man bedienet ſich auch an ſtat dieſer eines aus vielen Gliedern beſtehenden langen Rohr-Stabes, daran ſich dieſe, weil immer ein Glied, das auf das andere folget, dünner als das vorhergehende, in einander ſchieben, und folglich die gantzen längſten Ruthen, ſich ſehr bequem verbergen und fortbringen laſſen, welche eine ſowohl als die andere Art mit dem dicken Ende beym Angeln in der Hand gehalten, am dünnen aber die Angel-Schnure feſt gemacht wird. Dieſe

Angel-Schnure, iſt eine aus vier, fünff oder ſechs weiſſen Pferde-Haaren zuſammen gedrehete Schnure, welche mit dem einen Ende an eine Angel-Ruthe gebunden, an dem andern Ende aber mit einem Angel und Köder verſehen, und alſo in das Waſſer, Fiſche damit zu fangen, gelaſſen wird. Eine andere Art Angel-Schnüre, ſind die ſogenannten Nacht-Schnüre oder Leg-Angel-Schnüre, welche von gutem Bindfaden ohngefehr einer Ellen lang und einer Elle weit von einander in ziem-

licher

licher Menge, an einer langen Leine feſt gemacht, und mit ziemlich groſſen Angel-Haken verſehen ſind, daß oft an einer ſolchen Leine oder Schnur hundert, bis hundert und zwantzig, mehr oder weniger dergleichen Neben-Schnüre ſich befinden. Wenn man nun eine ſolche Nacht-Schnure brauchen will, ſo werden Grundeln oder andere kleine Fiſchlein quer durch den Leib an die Angel-Haken geſteckt, daß ſie noch leben, ſich regen, und daran zappeln können, hierauf das eine Ende der Leine entweder an einem am Waſſer ſtehenden Baum angebunden, oder an einen ſpitzigen Pfahl, den man in die Erde ſtecken kan, angeſchleift, das andere Ende aber mit einem, etliche Pfund ſchweren Steine verſehen, und mit der Hand, ſo weit als möglich, in das Waſſer geſchmiſſen. Solchergeſtalt kan man einen ziemlich breiten Fluß quer über faſt gantz mit Angeln belegen, daß nicht leicht ein Fiſch durchpaſſiren kan, ohne ſich zu fangen. Man muß aber zuvor etliche Büſchlein Binſen oben an die lange Schnure binden: Denn es trägt ſich bisweilen zu, daß ſtarcke Fiſche daran kommen, ſo die langen Schnüre oder Leinen entzwey reiſſen, da kan man alsdenn an demſelbigen Büſchlein ſehen, wo ſie hingelaufen ſind, denn ſie ſchwimmen allezeit oben auf dem Waſſer. Des andern Tages muß man darnach ſehen, und die Leine heraus ziehen. Man braucht dieſe Leg-Angeln oder Nacht-Schnüre auf die Aale, Barben, und andere Fluß-Fiſche. Doch iſt wegen der Aale zu mercken, daß der Ort, wo die Nacht-Schnure hingeworfen wird, mit keinem Gras oder Gebüſche bewachſen ſeyn dürfe, weil der Aal, wenn er merckt, daß er gefangen iſt, ſich um ſolches ſchlingt, und leichtlich die Angel-Schnure von der Leine abreiſſet.

Angel-Zeit, das iſt, die beſte Zeit zu angeln, iſt zwar zwiſchen Pfingſten und Margarethen, man fänget aber auch bereits bald nach Walpurgis an zu angeln, und treibt ſolches bis in den Herbſt, aber nur an denenjenigen Tagen, da die Sonne nicht ſcheinet, ſondern trübes und dunckeles Wetter iſt: Denn bey hellem Wetter ſehen die Fiſche den Angler und die Angel-Schnure gar zu klar, und ſcheuen ſich davor. Im Neu-Monden und letztem Viertel beiſſen die Fiſche, abſonderlich die Hechte, am meiſten an.

Angemacht Bier, ſ. **Anmachen das Bier.**

Anger oder Eſpan, iſt ein Stücke ungebautes Land, ſo mit Graſe bewachſen, und dem Pferd-Rind-Schaaf- und Gänſe-Vieh zu gewiſſen Zeiten zur Weyde gewidmet iſt. Wenn eine ſolche Vieh-Weyde einem gantzen Dorfe, Flecken oder Stadt zuſtändig iſt, ſo heiſſet es ein **Gemein-Anger**, oder **Gemein-Eſpan**. Die Gänſe ſollten billig auf einem Anger einen beſondern in etliche Weyden abgetheilten Platz haben, damit ſie alleine auf ſolchen gehütet werden, und nicht auf dem gantzen Anger herum laufen mögen: denn wo ſie hin pferchen, da verbrennet ihr Miſt das Gras mit ſammt der Wurtzel, ſo pfleget auch alles, was die Gänſe abbeiſſen, ſehr hart und ungerne nachzuwachſen, und meiſtens zu verderben. Wo groſſe Anger ſind, pfleget man ſolche in drey Theile (auſſer der Gänſe-Weyde) abzutheilen, und den erſten davon gleich um Walpurgis mit dem Rind-Vieh zu betreiben; der andere Theil wird bis auf Pfingſten gehegt, und dahero die **Pfingſt-Weyde** genennet; der dritte Theil aber pflegt erſt nach dem Johannis-Tag mit dem Vieh behütet zu werden, und führet daher den Nahmen der **Johannis-Weyde**. Die Pferde gehen gemeiniglich unter dem andern Vieh auf den Anger, oder haben nach Gewohnheit des Ortes ebenfalls einen beſondern Platz. Wo ein Anger obgedachter maſſen nicht abgetheilet iſt, wird das Vieh erſt um Pfingſten darauf getrieben, und dann wird der gantze Anger zur **Pfingſt-Weyde** gebraucht. So bald das Getreide von dem Felde, ſo wird der Anger nicht mehr mit dem Rind-Vieh betrieben, ſondern ſolches auf den Stoppeln gehütet, dahingegen die Schaafe, wo man ſolches hergebracht, noch eine zeitlang darauf ihre Weyde ſuchen.

Anger-Blümlein, ſ. **Margarethen-Blümlein.**

Anger-Kraut, ſ. **Weg-Tritt.**

Angeſchirren oder Anſchirren, den Zug-Roſſen, wenn man damit fahren oder ſonſten eine Arbeit verrichten will, das Zeug und Geſchirre auflegen. Solches ſoll, früh Morgens zu rechter Zeit, wenn die Pferde geſtriegelt, geputzt und gefüttert ſeyn, geſchehen, damit an der Feld- und anderer Arbeit nichts verabſäumet werden möge.

Angreifiſch, wird derjenige Menſch genennet, der aus einer unzuläßigen Begierde von allen dem, was ihm unter die Hand kommt, ohne Erlaubniß ſich ſelbſt etwas zuzueignen gewohnt iſt. Dieſe ſchändliche Art iſt unter dem meiſten Theile des Geſindes, und ſonderlich bey den Tagelöhnern heut zu Tage alſo eingeriſſen und Mode worden, daß ein aufmerckſamer Haushalter ſich nicht genug davor zu verwahren weiß, weil ſolche Leute dergleichen Entwendung, welche, wenn ſie auch nur in Kleinigkeiten oft wiederholet wird, zuletzt einen mercklichen Werth ausmachen kan, vor gar keinen Diebſtahl rechnen, vielweniger eine Sünde daraus machen wollen.

Angurien, ſ. **Citrullen.**

Anheften der Weinſtöcke, ſ. **Heften.**

Anjochen, denen Zug- und Schieb-Ochſen die Joche an den Hals hängen, oder an die Stirn binden, damit ſie vor einen Wagen oder Pflug geſpannet werden können.

Anis oder Enis, iſt ein bekanntes Garten-Gewächſe, wiewohl auch heut zu Tage deſſen viel, wie um Erfurt herum, in Feldern gebauet wird. Er treibet einen runden, etwan anderthalb bis zwey Fuß hohen, hohlen, und in viele Zweige auslaufenden Stengel. Die Blät-

ter ſind zerkerbt, faſt wie am Peterſilien, doch gröſſer und runder, und eines lieblichen Geruchs. Oben an denen Spitzen des Stengels und der Zweige bekömmt er im Monat Julio ſeine Blüthen in bleichgrünen und weiſſen Dolden oder Cronen, ſo eines ſüſſen und dem Honig nicht ungleich kommenden Geruchs ſind. Der Saamen, welcher auf die Blüthe folget, iſt klein, länglicht, einer grauen mit grün melirten Farbe, eines angenehmen Geruchs, und eines aus ſüß, ſauer und bitter vermiſchten Geſchmacks. Er erfordert einen lockern und wohlgedüngten Boden, welcher zweymal dazu geackert oder gegraben werden muß, und wird im Frühling im zunehmenden Monden mit den Möhren geſäet. Man pfleget auf einen Acker, wenn ſolcher alleine damit beſtellet wird, ungefehr zwey Pfund Saamen zu werfen, und wenn ſolcher völlig reif, denſelben abzuſchneiden, und wie den Rüben-Saamen auszuklopfen. Die Dolden vom Anis werden, wie Fenchel, mit kleinen Gurcken in Eſſig eingemacht, und der Saamen muß, ehe man ihn ſäet, vorhero in Honig-Waſſer genetzet ſeyn. Es wird derſelbe an verſchiedenen Orten in groſſer Menge erbauet, und dem Centner nach verkauft. Man unterſcheidet ihn in den Alicantiſchen, Venediſchen oder Römiſchen, in den Thüringiſchen und ſonderlich Erfurtiſchen, und nunmehro auch Rußiſchen; unter denen allen der groſſe, dick-körnige, reine, und der eines angenehmen aromatiſchen Geſchmacks, der allerbeſte iſt. Man braucht denſelben, wie Coriander zur Speiſe, und überzieht ihn auch mit Zucker. Er benimmt den ſtinckenden Athem, legt die Winde und Schmertzen des Magens und des Leibes, löſcht den Durſt, ſchärft das Geſicht, befördert den Schlaf, und thut denen Schwind- und Lungenſüchtigen gute Dienſte. So läſſet ſich auch folgender gute Brantewein davon abziehen: Nehmet ein halb Pfund guten Thüringer Anis, quetſchet ihn in einen Mörſer, ſchneidet etwas ſüß Holtz, thut ein Loth weiſſen Wein-Stein und 6 Loth gebrannt Saltz hinzu: ſchüttet dieſes zuſammen in eine Flaſchen oder wohl glaſirten und verwahrten Topf, gieſſet darüber 4 bis 5 Quart gemeinen Brantewein, und laſſet ſolches ein paar Tage feſt zugemacht weichen; hierauf ſchlaget alles in eure Blaſe oder Brenn-Zeug, und gieſſet noch ſo viel gemeinen Brantwein hinzu, daß er mit dem erſt-gedachten ſchon darauf gegoſſenen zuſammen 18 Quart ausmache. Nachdem ihr nun ein Quart Waſſer noch dazu gegoſſen, ſo ſetzt den Helm auf die Blaſe, und verkleiſtert alles ſehr wohl, treibt mit gehörigem Feuer den Brantewein wieder herüber, und mercket dabey, daß, wenn der Strahl einen guten Zwirn-Faden dick und fein klar läuft, es die rechtmäßige Hitze habe, und man auf dieſe Art es ſo lange gehen laſſen müſſe, bis es anfähet, weißlicht oder bleich zu laufen. Will man dieſen abgezogenen Brantewein mit etwas Zucker verſüſſen, ſo nimmt man Zucker, thut ihn in rein Waſſer, läſſet ſolches aufſieden, ſchaumt den Zucker fein rein ab, läſſet es ſtehen, bis es klar wird, gieſſet hierauf in den Brantwein, ſo iſt er, nachdem er einige Stunden ruhig gelegen, auf verlangte Art zubereitet.

Anis-Holtz, wird auch ſonſten Hane-Hütgen oder Zweck-Holtz genennet, ſiehe Spindel-Baum, als welchen Nahmen er eigentlich bey denen Forſt-Verſtändigen führet.

Anködern, denen Fiſchen eine Lock-Speiſe, an Angeln geſteckt, oder in Reuſſen rc. vorwerfen, welcher ſie nachgehen, und dadurch gefangen werden. Siehe Köder.

Ankörnen, die Vögel mit ſolchen Körnern und Beeren, welche ſie ſonſten gerne zu freſſen pflegen, anlocken, daß ſie mit Garnen, Wänden, und auf andere Weiſe gefangen werden können, oder ſich ſelbſten fangen mögen.

Ankuppeln, ſagt man, wenn man will die Hunde zuſammen binden, und zum Jagen führen.

Anlage, Anſchütt, Anwurf, wird ein Stücke Landes genennet, welches durch die Gewalt eines Stromes an einem Orte abgeriſſen, ſich an einem andern Orte wieder anleget, oder, was einem das Waſſer allmählich und unvermerckt Gries-weiſe giebt, und anſchüttet.

Anlage, heißt auch dasjenige Geld, welches man anfänglich, um ein Nahrungs-Geſchäffte anzufangen, anleget und anwendet. Es wird auch oft nur vor einen Theil dieſer Anlage gebrauchet, wenn man zum Exempel auf ein Gut zur Angabe die Helfte oder mehr, nicht aber alles bezahlet. Auch heißt das zum Dreſchen angelegte Getreide auf der Tenne, Anlage.

Anlaſchen, heißt an denen Wald-Bäumen, welche zu Bau-Bret-Schindel- oder Schleuſen-Stämmen, oder auch zu anderm Gebrauch in einem Forſt angewieſen und weggegeben werden, mit einem Beil oder einer Axt, ein Stücke Rinde bis auf das innere weiſſe Holtz weg- und aushauen, damit der Stamm behörig mit dem Wald-Eiſen, oder Wald-Hammer gezeichnet werden könne. Siehe Wald-Eiſen.

Anlaſſen, wird von dem guten oder ſchlechten Fortkommen und äuſſerlichen Anſehen einer Sache, z. E. der Feld- und Garten-Früchte, ingleichen von anſcheinender Witterung geſagt. Alſo heißt es: der neugepfropfte Baum läßt ſich wohl an. Es läßt ſich zu einer ſchönen Erndte an.

Anlaſſen, einen Teich mit Waſſer, aus einem andern höher gelegenen Teiche oder See, oder aber aus einem nah-gelegenen Fluß oder Bach durch eine Waſſerleitung anlaufen laſſen. Solches Anlaſſen geſchiehet entweder bey neu-angelegten Teichen, worinnen noch niemals Waſſer geweſen, oder aber bey alten Teichen, welche, nachdem das Waſſer abgelaſſen, und dieſelben gefiſchet worden,

wieder aufs neue angelaſſen werden müſſen. In einen neu-angelegten Teich muß das Waſſer anfangs nicht gar zu häufig, noch zu ſchnell hinein gelaſſen werden, weil der Damm anfänglich gar zu locker und dünne iſt, ſonſt dringet das Waſſer durch, und reiſſet den Damm wieder aus; ſondern es ſoll fein mählich, und zu unterſchiedenen Zeiten geſchehen, ſo wird der Damm durch Abwechslung der Feuchte und Trockene ſich allgemach ſetzen, und endlich feſt in einander wimmern, mithin fein ſtarck und dauerhaftig werden: Daher iſts am beſten, man laſſe den Teich zuerſt halb voll Waſſer an, und wenn daſſelbe eine Weile darinnen geſtanden, ſo laſſe man hinwiederum ander neu Waſſer hinein laufen, daß es das alte abtreibe, damit es nicht von dem neuen Grunde des Teiches, oder auch von den Zäunen und Näthern, die man inwendig an dem Damme gemacht, eine Bitterkeit und widrigen Geruch bekomme, davon die Fiſche gerne ſterben. Das Anlaſſen derer alten Teiche geſchiehet entweder gleich, nachdem ſolche gefiſchet worden, oder aber, man pfleget dieſelben, wenn man ſie vier oder fünf mal gefiſchet, ein Jahr lang ruhen, und dann von neuem anzulaſſen.

Anlaufen laſſen, iſt ein Jagd-Terminus, und wird gebraucht, wenn man einer Sau das Fang-Eiſen oder Schwein-Spieß vorhält, damit ſolche ſelbſt darein laufen ſolle. Am wundernswürdigſten iſt darbey, daß es allemal auf den Jäger, der es mit den Worten: Hui Sau! anſchreyet, zuläufet; darbey derſelbe ſich wohl vorzuſehen, um feſte zu ſtehen, und ihm den rechten Fang zu geben, oder, wenn er deſſen ja fehlen ſollte, gleich auf das Angeſicht nieder zu fallen. Welche Vorſicht nur bey dem Eber zu brauchen, als der mit ſeinem Gewerf oder Gewehr allein über ſich hauen, eine Sau aber mehr unter ſich kommen und Schaden zufügen kan. Siehe **Fang** und **Fang-Eiſen**.

Anlegen, heißt auf denen Scheun-Tennen das Getreide in Garben auf beyden Seiten ausgebreitet legen, damit es deſto füglicher ausgedroſchen werden könne. Man legt nach der Groſſe der Tenne ein halb Schock, weniger oder mehr Garben auf einmal an, welches ſo lange wiederholet wird, bis man zu einem Aufheben gnug hat. Hiernächſt bedeutet auch

Anlegen, ſo viel als ein Gebäude, Garten oder Weinberg, Teich und dergleichen, von neuem an einem Orte anbauen, wo zuvor dergleichen nicht befindlich geweſen.

Anmachen das Bier, heiſſet ſo viel, als demjenigen Bier, das ſauer werden will, oder ſonſt nicht den beſten Geſchmack hat, mit einem und andern dienlichen Mittel wieder zu rechte zu helfen, und es vor dem Verderben zu verwahren ſuchen. Siehe unten **Bier-Künſte**

Anreiben, heiſſet nicht nur durch das geſchälte Obſt, oder was man ſonſt an der Luft und Wärme, als Rüben ꝛc. zu treugen willens iſt, vermittelſt einer langen dreyeckigten, und mit einem langen Oehre verſehenen Nadel, ſo eine Anreih-Nadel genennet wird, einen langen Bindfaden ziehen, und alſo ſolches reihenweiſe an- und zuſammen hängen; ſondern es wird dieſes Wort auch gebrauchet, wenn das Frauenzimmer Corallen, Perlen und dergleichen an einen ſtarcken ſeidenen Faden reihet, um deren etliche Zahlen an ſtat eines Halsbandes um den Hals zu binden, zu welchen, und ſonderlich den letzten, die ſogenannten Perlen-Nadeln gebraucht werden.

Anrichten, heiſſet die gekochten, gebratenen, geſottenen oder gebackenen Speiſen, wenn ſolche völlig fertig, ordentlich und zierlich in die Schüſſeln, worinnen ſie aufgetragen werden ſollen, mit der Fleiſch-Gabel, oder einem Löffel, legen, die darzu gehörige Brühe oder Sauce darüber gieſſen, und eine Garniture nach der Jahres-Zeit oder Beſchaffenheit der Speiſe gewöhnlich hinzu fügen.

Anricht-Löffel, wird ein groſſer blecherner Löffel genennet, womit man in den Küchen die Speiſen anzurichten pfleget.

Anricht-Tiſch, iſt in der Küche ein beſonderer zu Anrichtung der Speiſen beſtimmter und an einem lichten Orte angebrachter Tiſch, worunter gemeiniglich verſchloſſene Schräncke oder Köthen, zu Verwahrung der übergebliebenen Eß-Waaren, gemacht werden.

Anſchieſſen, heiſſet bey der Jägerey ein Wild mit einem Schuß verwunden, daß es entweder gar nicht, oder doch nicht gleich fället.

Anſchirren, ſ. **Angeſchirren**.

Anſchlag, iſt überhaupt ein Verzeichniß eines Gutes, Baues, Gewerbes und ſeiner Stücke nach dem Aufwand und Gewinn, den man deswegen und davon wiſſen muß, damit man ſolchergeſtalt ſchätzen oder würdern könne, was man hauswirtlich anlegen könne, um eine Sache oder den Gewinn und wie viel deſſelben zu erlangen. Es ſind alſo derer Anſchläge gar vielerley in der Wirtſchaft. Und niemand kan einen Anſchlag machen, welcher nicht das beſondere Object, den Zweck und die Geſchäffte ſo wohl an ſich, als die damit beſchäfftigten Perſonen ſamt denen Werckzeugen eines Nahrungs-Geſchäffts einſehen und unterſuchen kan. Man hat alſo Kauf-Pacht-Bau-Gewinn- und Verluſt-Anſchläge von allerhand Gewerben, Manufacturen, Fabriquen, und in der Kaufmannſchaft; ja man bringt gantze Länder nach ihrem Ertrag in Anſchlag. Gerichtliche und auſſergerichtliche Taxen können ohne richtige Anſchläge nicht errichtet werden, ſonderlich wenn man ſie nicht nur ohngefehr oder nach der Opinion der Leute, ſondern accurat machen will. Es kan keine Mehl-Brot-Bier-Wein-Brantewein- und Fleiſch-Taxe, ohne richtige Mahl-Back-Brau-ꝛc. Anſchläge in denen Städten gemachet werden, als wozu Herr Secret. Köhler in ſeinem allzeit ferti-

gen

gen Rechen-Meiſter Anleitung giebet. Man hat auch zu dem Ende von ſolchen Sachen Ausrechnungs-Tabellen. Allein ein Policey-Verſtändiger muß ſolche ſelbſt machen können. Sonderlich aber ſind die Anſchläge der Landgüter bey Kaufen, Pachten, Vertauſchen, Erbtheilungen und dergleichen ſehr nöthig. Ein ſolcher Güter-Anſchlag nun iſt eine Schätzung über ein Gut mit ſeiner Zubehörung, oder ein ſchriftlicher Entwurf, welcher über den Ertrag und Nutzung eines Land-Gutes und deſſen Zugehörungen gemacht wird, um dadurch den Werth deſſelben zum Kauf, oder aber ein gewiſſes Pacht- oder Beſtand-Geld zu determiniren. Iſt alſo ein anders ein Kauf-Anſchlag, ein anders ein Pacht-Anſchlag. Ja es iſt der Anſchlag eines Gutes entweder der General- oder Special-Anſchlag; dieſer iſt der Grund von jenem. Denn in demſelben wird iedes Pertinentz-Stück, z.E. der Ackerbau nach dem Gehalt der Ausmeſſung oder nach der Ausſaat und Einerntung an Körnern und dem Maaſſe derſelben, ferner dem gewöhnlichen Mittel-Preis eines Scheffels in einer Marckt-Stadt, oder nach der bey der Fürſtlichen Cammer gemachten Taxe, beſonders angeſchlagen, und nach Abzug des Aufwandes und derer Abgaben oder Laſten, nach dem davon zu erwartenden Gewinn, der Werth des Ackerbaues oder des Waldes, it. der Gebäude, abſonderlich beſtimmet. Der Werth iedes Pertinentz-Stücks aber wird hernach überhaupt in General-Anſchlag gebracht und zuſammen ſummiret, woraus denn der Werth des gantzen Guts erhellet. Und alſo wird insbeſondere beym

Kauf-Anſchlag der Werth der Gebäude, des Inventarii, des vorhandenen Beſtands an Pferd- Rind- Schweine- und Feder-Vieh, Getreid- und Maltz-Vorraths ꝛc. die Nutzung von Feldern, Wieſen, Holtzungen, Gärten, Weinbergen, Jagden, zahmen und wilden Fiſchereyen, Stutterey, Brauen, Branteweinbrennen, Schäferey, Ziegelbrennen, hohe und niedere Gerichte, (woruntrr manchmalen die Anfälle von Lehen und Leibgedingen mit gerechnet, manchmalen a parte angeſetzet werden) Gaſt-Hof- und Mühlen-Pacht, (wo nemlich dieſe zum Gute gehören, und nicht ihre eigenthümliche Beſitzer haben) Erb-Zinſen, Gült- Zehenden, Mieth-Zinſen, Holtz- und Feld-Gräſereyen, Pferd- und Hand- auch Bau-Frohn-Dienſte ꝛc. in Anſatz gebracht und ſummiret, hievon aber die jährlichen Ausgaben an Ritter- und andern herrſchaftlichen Steuern, Abgaben an Kirchen und Schulen, ingleichen Reparations- und andere beym Gute nothwendige Unkoſten ꝛc. abgezogen, mithin an dem Netto-Ertrag der Nutzung der Gülden oder Thaler, zu zwantzig Gülden oder Thaler Capital angeſchlagen, und dadurch der Werth des gantzen Gutes heraus gebracht wird. Oder man rechnet den Netto-Ertrag wie das Intereſſe vom Capital der Kauf-Summe zu 3, 4, 5, 6, 7, 8 pro Cento, nach dem nemlich in verſchiedenen Umſtänden die Land-Güter im geringen oder hohen Preis zu kaufen ſind. Beym

Pacht-Anſchlag aber pflegt man nur den Ertrag oder Nutzung der Felder, Wieſen, Gärten, Weinberge ꝛc. nach denen Mittel-Jahren anzuſetzen, und die davon zu ſolchen Zeiten eingeerndtete Früchte gleichfalls im Mittel-Preiſe zu berechnen. Hiernächſt werden auch die Gebäude gar nicht, die hohe und niedere Gerichte aber, nebſt denen Lehen-Geldern, Erb- und Graſe-Zinſen, auch Bau-Frohn-Dienſten, gar ſelten mit in Anſchlag gebracht, weil man dieſe erſt-erzählten Stücke nicht gerne zu verpachten pflegt; dahingegen aber ſetzet man die übrigen oben berührten Nutzungen alle an, und ziehet davon die Ausgaben und Unkoſten, ſo alljährlich auf die herrſchaftlichen Onera, Saam- Koſt- und Frohn-Getreide, Dreſcher- und Geſinde-Lohn, Zukoſt und Geträncke vor das Geſinde und die Fröhner, Riemer- Seiler- Schmiede- Sattler- und Wagner-Arbeit, Schnitter- und Mähder-Lohn ꝛc. gehen, ab, da dann der Reſt zeiget, wie hoch man das Gut verpachten wolle oder könne. Uebrigens iſt kein gewiſſer Fuß an die Hand zu geben, nach welchem die Anſchläge verfertiget werden ſollen, theils, weil ein iedes Land, ja faſt ein ieder Ort ſein beſonderes Herkommen hat, theils weil die Umſtände der Zeiten ſich ſehr zu verändern, und ſo wohl der Sachen Werth, als die Nutzungen bald zu ſteigen, bald zu falleu pflegen. Den Mittel-Preis der Naturalien muß man heraus bringen 1) aus bisherigen Rechnungen, daraus man ſiehet, wie viel z. E. in 6 Jahren alle Jahre am Korne geerndtet. 2) Erkundigt man ſich um den höchſten und geringſten Werth, den das Korn z. E. in iedem Jahr gegolten. Beydes ſummirt man 3) und dividirt es mit 2, ſo bekommt man den Mittel-Preis iedes Jahres. Dieſen nimmt man 4) alsdenn von 6 Jahren zuſammen und dividiret ihn mit 6, ſo hat man den Mittel-Preis von 6 Jahren. Schweder in ſeinem Tractat von denen Anſchlägen der Güter, und der Herr Gaſſer in ſeiner Einleitung zun œconom. polic. und Cammer-Wiſſenſchaften können davon nachgeſchlagen werden. Denn des letzten ſeine Abſicht war ſonderlich zu weiſen, wie Güter-Anſchläge zu machen. Jedoch richten ſich beyderſeits nur nach denen Pommeriſchen und Oberſächſiſchen Gegenden. An andern Orten hat man noch andere Arten. Wie man ſdenn Oerter findet, wo man z. E. bey dem Ackerbau von dem Anſchlag nach denen Körnern gar nichts weiß, ſondern nur alles nach dem Acker-Maaſſe in Pauſch und Bogen würdert, ob es gleich ſehr unrichtige Anſchläge ſind. Indeſſen heißt nach denen Körnern einen Acker anſchlagen, ſo viel, als beſtimmen, wie viel Scheffel z. E. von einem Dreßdner Scheffel Rocken Ausſaat, wiederum, wenn der Acker ſonſt ordentlich tractiret wird, eingeerndtet werden können. Andere Pertinentzien werden auch hiernächſt auf andere Weiſe angeſchlagen,

welches

welches denn zu denen Special-Regeln gehöret, und auf die beſondere Natur und Beſchaffenheit iedes Pertinenz-Stücks ankommt. Indeſſen iſt hier die General-Regel guter Wirtſchaft zu mercken: Man muß nichts kaufen, verkaufen, bauen, pachten, verpachten oder ein Gewerbe anfangen, ehe man nicht einen gehörigen An- und Ueberſchlag gemachet, was aufzuwenden, zu gewinnen oder zu verlieren, ſonſt wird man nicht lange wirtſchaften.

Anſchlagen, ſagt man, wenn die Hunde bey Antreffung eines Wildes, nicht weniger, wenn ſie eine fremde Perſon, oder auch nur fremdes Vieh im Hauſe oder ſonſt anſichtig worden, laut werden und bellen.

Anſchlagen, mit der Art, an einen Wald-Baum, geſchiehet von denen Holtz-Händlern und Zimmerleuten deswegen, damit ſie die Gütigkeit des Stammes, und ob er nicht hohl oder faul, erfahren, welches der Schlag mit der Axt, an demſelben durch den hellen Klang gleich anzeiget.

Anſchlagen, nennet auch das Frauen-Volck die Arbeit, wenn ſie etwas mit einem Futter oder Doublur unterlegen wollen, und vorhero dieſes, ehe es auf einander genähet wird, mit langen und weiten Stichen zu Faden ſchlagen, damit ſich der obere Zeug und das Doublur oder Unterfutter nicht ſacken, ſondern beydes fein glatt auf einander liegen bleiben möge, und auch alſo zuſammen genähet werden könne.

Anſchovis, ſ. Sardelle.

Anſchütt, ſ. Anlage.

Anſillen, heiſſet bey denen Feder-Schützen ſo viel, als einen Vogel an einem Bändlein auf dem Vogel-Herd anfeſſeln, es geſchiehet aber dieſes auf folgende Art: Man nimmt ein ſtarck Bändlein, oder einen ſubtilen Riemen, von einer Neſſel, machet einen kleinen Ring von eiſernen oder meſſingenen Drat daran, ſchlinget daſſelbe Bändlein oder Riemen in ein Dreyeck zuſammen, nach der Groſſe des Vogels, der anzumachen iſt, ſtürtzet es über des Vogels Kopf und Füſſe, ſo, daß das Ringlein in der einen Spitze des Triangels juſt unter den Bauch kommt. Hierauf ſtecket man ein geſchwanckes Rüthlein Bogen-weiſe in die Erde des Herdes, welches glatt, und ſo gemacht ſeyn muß, daß ein anderes Ringlein hin und her daran laufen kan. An dieſes Ringlein wird ein zweyfach gelegtes Band ohngefehr eines Fingers lang feſt gemacht, welches doppelte Band man durch das an dem Leibe des Vogels befeſtigte Ringlein ziehet, den Vogel durchkriechen, und alſo das Band zuziehen läſſet, oder, welches leichter geſchehen kan, wenn das Band an das Ringlein des Vogels geſchlungen wird, ehe man es mit ſeinem Ringlein an das Rüthlein ſtecket; und dieſes wird das Anſillen des Laufers auf dem Vogel-Herd genennet. Wie nun aber immer ein Vogel gröſſer als der andere, ſo müſſen auch zu den groſſen und Halb-Vögeln gröſſere, bey den kleinern Vögeln aber auch kleinere Sillen zur Hand genommen werden.

Anſpannen, heiſſet die Pferde oder ander Zug-Vieh mit den Strängen an die Waage vor einen Pflug oder Wagen ſchleifen; oder die Schieb-Ochſen, nachdem ſie angejochet, zu äuſſerſt an der Deichſel feſt zu machen, um ſolche dadurch fortzuziehen.

Anſpänner, ſ. Pferd-Bauer.

Anſprechen, iſt ein Jagd-Terminus, da ein Jäger ſpricht: Ich habe den Hirſch vor zwölf Enden zu haben angeſprochen: an ſtat daß er ſagen ſollte: Ich habe den Hirſch geſehen, der hat zwölf Enden. Man braucht auch dieſes Wort, daß man ſagt: Ich habe die Spur vor dieſe oder vor jene Fährte angeſprochen.

Anſtecken oder Anzapfen, heiſſet aus einem friſchen und vollen Bier- Wein- oder Coſent-Faß den Zapfen behutſam heraus nehmen, und dagegen den Hahn geſchwinde hinein ſtecken, damit man das Geträncke bequem dadurch einlaſſen könne. Dieſes Anſtecken wird am beſten, ohne, daß viel aus dem Faſſe bey Auszie-hung des Zapfens vorbey laufe, verrichtet, wenn vorhero das Faß wohl vollgefüllet und hernach deſſen Spunt oben zugeſchlagen wird, denn auf ſolche Art kan wenig oder gar nichts, wenn der Zapfen herausgezogen wird, aus dem Faſſe auslaufen.

Anſteckende Seuchen und Kranckheiten ſind alle diejenigen, welche von einem Patienten dem andern Geſunden mitgetheilet werden, ſo von des Patienten Ausdünſtungen entſtehet, wenn die Luft oder Waaren, Kleider, Wäſche ꝛc. damit angefüllet werden, wie ſonderlich in der Peſt geſchicht, wovon der Art. Peſt nachzuſehen. Bisweilen aber entſtehet auch die Anſteckung von einem heftigen Scheu, wobey die Einbildungs-Kraft viel thut. Wenn ſich anſteckende Seuchen an Menſchen und Vieh äuſſern, muß ein Haus-Vater bey Zeiten auf allerhand Dinge Achtung geben. Man hat auch verſchiedene Vermuthungen, ſonderlich an denen Veränderungen der Luft und Witterung, als wodurch eben die giftigen und böſen Theilgen dem menſchlichen Cörper mitgetheilet werden. Ein öfters aufziehender dicker und zumal übelriechender Nebel, der faſt bis um den Mittag ſtehet und ſich des Abends wieder einfindet; ein ſehr lang anhaltender und Laub, Gras, Früchte und Getreide in Fäulniß und Verderbniß ſetzender Regen, und wann ſich nach ſelbigem ſehr vieles Gewürm und Ungeziefer auf denen Feldern finden läſſet, ſo die Gewächſe beſchmeiſſen, ſterben und ſtincken; wenn die Hitze allzulange im dürren Sommer anhält; wenn eine ſehr lange Windſtille dabey geſpüret und die Luft nicht beweget wird; wenn ſich harte und groſſe Erdbeben ſpüren laſſen und fremdes unbekanntes fliegendes Ungeziefer in groſſer Menge ſich ſehen läſſet; viel Seuchen unter das Vieh kommen; die Mäuſe ſich aus denen Häuſern wenden, die Schwalben und Störche ihre Neſter vor der Zeit zerreiſſen und wegziehen, ja im

im Frühling ausbleiben, it. die Bäume zweymahl blühen: das alles wird vor Zeichen bald folgender anſteckenden Seuche gehalten. Sie ſind auch nicht alle zu verwerffen. Und daher muß ein Hansvater und die Seinigen ſonderlich bey Zeiten mit Hülfe eines verſtändigen Arztes den Leib reinigen, Aderlaſſen, offt in denen Stuben, Häuſern und Ställen räuchern, Schieß-Pulver anzünden, die Früh- und Abend-Lufft meiden, oder doch etwas zum præſervativ zu ſich nehmen, welches ein klein Büchlein: des Armen Landmanns Artzt genannt, lehret, nicht nüchtern ausgehen, mäßig in Eſſen und Trincken ſeyn, eine mäßige Bewegung und Ausdünſtung ſuchen, über dem weiſſe Pimpinell-Wurtzel zu der Zeit offt in den Mund nehmen, und den Speichel beſtändig ausſpucken, als welches inſonderheit zu thun, wenn man mit Leuten, die anſteckende Seuchen haben, umgehen muß. Von Vieh-Seuchen ſiehe Peſt.

Anſtellen, heiſſet bey einem Gute dasjenige dem Geſinde, Fröhnern und andern Arbeitern, befehlen, was dieſelben von Zeit zu Zeit zu thun und zu arbeiten haben. Wie nun, nächſt dem göttlichen Segen, nichts iſt, das eine Haushaltung leichter, annuthiger und glückſeliger machen kan, als eine richtige Ordnung: Alſo iſt ſolche hauptſächlich beym Anſtellen, oder bey Machung derer Anſtalten höchſt-nothwendig, und ſoll dahero in einer Haushaltung eine tägliche Austheilung derer gewöhnlichen Arbeiten gleichſam als auf einer Tafel vor Augen hangen, wie man den Tag von Stunden zu Stunden zubringen ſolle, damit man wiſſen möge, was zu thun ſeye; wordurch die Arbeit noch eins ſo leichte von ſtatten gehet, als wo durch confuſes Anſtellen alles in Unordnung tractiret wird. Was des folgenden Tages gearbeitet werden ſoll, muß des Abends vorhero angeſtellet, und einem ieden Geſinde ſeine Arbeit inſonderheit anbefohlen werden, damit ſich keines auf das andere verlaſſe, und die Arbeit unordentlich vollbracht, oder gar unterlaſſen werde.

Anſtellen, wird auch gebraucht, wenn man Brantwein, Aquam vitæ, Schlag-Waſſer, oder andere gute gebrannte Waſſer abzuziehen in willens iſt, und einige Tage vorhero die darzu gehörige Species in dem Wein, Brantewein, oder auch nur Waſſer erweichen läſſet; um ſolches entweder durch das Feuer abzutreiben, oder an der Sonne zu diſtilliren, da man alsdenn zu ſagen pfleget: Ich habe dieſes und jenes Aquavit oder Schlag-Waſſer angeſtellet.

Anſtellen, heiſſet ſich an einen ſolchen Ort ſtellen, dahin das Wild von denen Jägern und Hunden getrieben wird, um ſolches, wenn es kömmt, zu ſchieſſen.

Anſtellen, heiſſet auch, ſich alleine mit ſeiner Flinte oder Büchſe an einen Ort ſtellen, wo man ein Wild vermuthet, oder aber geſpüret, um ſolches zu erlegen. Bey Verpachtung des kleinen Weyde-Wercks wird einiger Orten nur das Hetzen der Haſen, nicht aber das Anſtellen auf dieſelben erlaubet.

Anſtöſſer, ſind die nächſten Nachbarn, ſo mit ihren Gütern, Feldern, Gärten, Wieſen, Höltzern ꝛc. an die unſrige grentzen, und iſt alſo anſtoſſen ſo viel, als angrentzen.

Anſtricken, heiſſet man die Handthierung, da dasjenige, was an einem Netz, Garn, Handſchuh, Strumpff u. ſ. f. ſchadhafft oder böſe worden, abgeſchnitten, und dargegen ein friſches Stück von neuem daran geſtrickt wird.

Antenere, iſt der Nahme eines jährigen Falken, welcher das erſte mahl zu niſten vermeynet, ob er ſchon nicht vermauſet hat.

Antheil, iſt die Helffte von einem Ungariſchen Wein-Faß, welche ſiebenzig Kannen Leipziger Wein-Maaß beträgt. Jedoch ſind die Antheile unterſchiedlich, indeme einige nur vierzig Kannen, die meiſten aber zwiſchen ſechzig und ſiebenzig Kannen halten.

Anthyllis oder Saltz-Kraut, wird unter die zaſerigten Sommer-Gewächſe gezählet, und iſt zweyerley Geſchlechte. Das Erſte mit Linſen-Blättern, kriecht im ſandigten Grunde weit herum, und iſt mit vielen zur Erden ſich neigenden, dünnen, vier-eckigten, biegigen Aeſtlein, dieſe aber mit kleinen, dicken, ſafftigen, grünen, glatten, und nach Saltz ſchmeckenden Hüner-Darm-Blätlein verſehen, und an den äuſſern Gipffeln mit ſubtilen grünlichten Blümlein gezieret, denen ziemlich groſſe Saamen-Gefäßlein, mit groſſen Saamen, folgen. Das andere iſt das Aſch-graue Meer-Saltz-Kraut; dieſes hat eine einfache Wurtzel, viele röthliche, eine Quer-Hand lange, in Schößlein zertheilte, und mit ſehr feinen ablang-runden, glatten, gräulichten Blättlein bekleidete Stengel, welche mit kleinen weiſſen vier-blätterigen Blümlein gezieret ſind, und den mehreſten Theil des Sommers durch blühen. Dieſe beyden Kräuter kühlen und trocknen, und haben viel ſaltzigten Saffts in ſich, auch dahero die Eigenſchafft, durch den Harn zu treiben, auch äuſſerliche Wunden und Geſchwüre zu ſäubern und zu heilen.

Anticipiren, wird im Geld-Empfang gebrauchet, wenn man ſolches eher bekommt, oder auszahlet, als der geſetzte Zahlungs-Tag kommt.

Antidotum, iſt eine Artzney wider den Gifft oder Gegengifft. Alleine ſo unterſchieden der Gifft, ſo unterſchieden iſt dieſe Artzney, nach verſchiedenen Umſtänden. Und weil offt denen Thieren ein Gifft iſt, was denen Menſchen unſchädlich, dieſen aber ein Gifft iſt, ſo denen Thieren nützlich iſt, ſo iſt auch der Gegengifft anders. Siehe den Art. Gifft.

Antipathie, findet ſich nicht nur unter den Menſchen, den Thieren, und zwiſchen Menſchen und Thieren, da eine Perſon die andere, ein Thier das andere, oder ein Menſch ein Thier z. E. die Katzen nicht leiden kan, ja allerhand gewaltige alterationes in des Thie-

res Gegenwart und vor deſſen Ausdünſtungen, wann man ſelbiges auch nicht ſiehet, empfindet, ſondern auch unter denen Gewächſen, Bäumen und Pflantzen. Gleichwie hingegen auch unter manchen eine ſonderliche Sympathie geſpüret wird. Eine Antipathie wird man gewahr unter dem Eichen- und Oelbaum, unter manchen Aepffel-Bäumen. Der Schatten der Nußbäume iſt allen andern Bäumen ſchädlich. Es werden aber auch viel Fabeln hiervon herum getragen, und wird öffters daraus nur eine Freyſtäte der Unwiſſenheit gemacht, wie man denn viele ſolche Dinge in Feldecks Oeſterreichiſchen und Böhmiſchen Haushalter findet.

Antimonium, ſiehe Spies-Glas.

Antivi, ſiehe Endivien.

Antoni-Kraut, ſuche Braunelle.

Antora, ſiehe Gifft-Heil.

Antritt, wird derjenige Unrath genennet, der ſich bey garſtigem Wetter von den Schuhen auf die Stuffen, oder an den Boden, darüber man offt zu gehen pfleget, hanget, und endlich feſt getreten worden. Dieſen Unflat mit etwas weiſſem Haber und rohen Hirſen, der noch nicht geſtampffet, unter einander gemiſchet, in einem alten Tiegel angefeuchtet, warm gemachet, in ein Tuch geſchlagen, und ſo warm als man es erleiden kan, aufgelegt, brauchen die arme Weibs-Perſonen bey Mutter-Beſchwerung, davor es ein bewährtes Mittel.

Ant-Vogel, ſiehe Ente.

Anwand, heiſſet, wann ein Stücke Feld, Holtz oder Wieſe an einen Weg ſtöſſet.

Anweiſen, bedeutet in einer Haushaltung ſo viel als anſtellen, welches Wort allhier nachzuſchlagen. Zuweilen verſtehet man dadurch einen Fremden in einem Hauſe zurechte zu weiſen; z. E. der Haus-Knecht weiſet den Gaſt an, wo er logiren, oder ſonſt ſeine Bequemlichkeit in einem und dem andern haben kan. Es wird aber auch im Handel und Wandel gebrauchet, da ein Schuldner ſeine Schuld dem Gläubiger anweiſet, wo ſie ihm von einem andern ausgezahlet werden ſoll; von welchem letzten Gebrauch dieſes Wortes das Handlungs-Lexicon nachzuſchlagen.

Anwurff, ſiehe Anlage.

Anwurff nennet man auch diejenige Kettel und den darzu gehörigen Kloben, welche beyde mit guten Holtz-Schrauben verſehen, damit man ſelbige vor eine iede Thüre ſchrauben, und ſolche vermittelſt eines Vorleg-Schloſſes gantz beſonders verwahren könne. Weil nun dieſe Art Ketteln bey verſchiedenen Fällen gute Dienſte in einer Haushaltung thun kan; Alſo ſoll billig ein ieder ſorgfältiger Haushalter eine oder mehrere dergleichen im Vorrath vorhanden haben.

Anzapffen, ſuche Anſtecken.

Anziehen, heiſſet, wenn neu-gemiethetes Geſinde in der Herrſchafft Dienſte tritt, und ihre Arbeit anfänget. Die Mägde haben hierbey eine thörichte und abergläubiſche Gewohnheit, daß ſie bey ihrem Anzug in den neuen Dienſt, flugs in das Ofen-Loch gucken, damit ſie in dem Hauſe bald gewohnt würden. So pflegen auch Knechte und Mägde nicht Vormittags, ſondern Nachmittags anzuziehen, damit das Sprichwort: Wer Vormittags anzöge, lieffe Nachmittags wieder davon, an ihnen nicht wahr werden möchte.

Apffel, iſt die bekannte Frucht vom Apffel-Baum, und zwar die vornehmſte unter dem Kern-Obſt. In ieglichem Apffel ſind funffzehen groſſe Fäſerlein oder Zäſern, wovon zehen durch das Fleiſch oder Marck des gantzen Apffels bey nahe in gleicher Weite ausgetheilet ſind, und ſich endlich gegen den Butzen oder die Blüthe zu, wieder zuſammen ſchlieſſen; Die fünff andern aber lauffen in gerader Linie von dem Stiel, zwiſchen dem Kern-Gehäuſe, oder dem ſogenannten Kriebs durch, bis an gedachte Blüthe, und vereinigen ſich daſelbſt mit denen zehen erſtern. Die letztern ſind hauptſächlich darum vorhanden, daß ſie den Nahrungs-Safft in den Kern bringen. Es ſind aber vielerley Arten der Aepffel, die ſich theils durch ihren Geſchmack, theils durch ihre Groſſe, theils durch ihre Figur und Farbe von einander unterſcheiden, daß es unmöglich dieſelben alle zu beſchreiben, zumahlen faſt ein iedes Land ſeine beſondern Arten trägt, auch ein Apffel immerzu an einem Orte anders, als am andern genennet wird, welches eben die Confuſion verurſachet, daß man bis dato noch keinen Haupt-Catalogum von allen Aepffeln haben können. Der Autor der *Instruction pour connoitre les bons fruits*, zählet in ſeinem Catalogo alleine hundert und vier und ſechzigerley Gattungen Frantz-Aepffel, und Dümler in ſeinem Garten-Buche über hundert und achzig Sorten in Deutſchland bekannter Aepffel. Sie laſſen ſich alſo am beſten überhaupt in wilde oder Holtz-Aeffel und in zahme oder Garten-Aepffel eintheilen. Die wilden oder Holtz-Aepffel ſind klein und ſo herb, daß ſie nicht wohl zu eſſen ſind, doch geben ſie im Monat October, da man dieſe Aepffel zu leſen und auszupreſſen pflegt, einen Safft, woraus entweder ein Moſt, oder, worzu er noch beſſer taugt, ein guter Eßig gemacht wird. Man pflegt ſie auch aufzutreugen, oder zu dörren, und vor das Geſinde, unter gutem getreugten Obſte gemenget, zu verſpeiſen, nicht weniger, wie unten erwehnet wird, einen guten Brantewein daraus zu machen. In den Höltzern und Wäldern findet das Wildpret eine gute Nahrung daran. Sie machen harten Leib, und das Waſſer davon iſt ein gutes Mittel wider den Durchlauff und die rothe Ruhr. Die guten, zahmen oder Garten-Aepffel ſind nach ihrer Gröſſe, Farbe, Geſtalt, Geſchmack und andern Eigenſchafften unterſchieden; Etliche werden früh, etliche ſpat zeitig, wovon die erſtern nicht ſo dauerhafft zu ſeyn pflegen, als die letztern. Ihren Farben nach ſind ſie weiß, gelb, grün, roth oder gemiſcht. An Geſtalt rund, platt, länglich, zugeſpitzt, eckigt, glatt, rauh ꝛc. Dem Geſchmack nach ſind ſie entweder

ſüß, welche eine gute Nahrung geben, und den Leib öffnen; oder ſauer, welche den zähen Schleim im Magen zertheilen, und eine kühlende Eigenſchafft haben; oder wein-ſäuerlich, ſo dem Hertzen und Magen wohl bekommen; oder herb und rauh, welche kälten und zuſammen ziehen. Vor allen behalten diejenigen Aepffel den Preis, ſo nebſt ihrem ſüſſen Geſchmack, wie die Borsdörffer, auch einen angenehmen Würtz-Geruch haben, als welche vor die geſundeſten und nahrhaffteſten gehalten werden, da hingegen die ungeſchmackten wäſſerig und ungeſund ſind. Die Aepffel, welche zu Winter- oder Lager-Obſt dienen, und lange liegen ſollen, (denn was man preſſen oder dörren will, braucht ſolcher Vorſichtigkeit nicht) müſſen nicht geſchüttelt, noch zerſtoſſen oder verworffen, oder ſonſt viel mit Händen betaſtet, ſondern bey trockenem hellem Wetter, und ehe ein Reif darauf fällt, gantz ſanffte mit dem Stiel abgebrochen werden: Denn ein Apffel, ſo ſeinen Stiel nicht behält, pfleget leicht zu faulen. Alsdann bringt man ſie in eine finſtere Kammer, die nicht zu warm, auch nicht zu kalt, legt dieſelben auf bloſſe Breter, oder Hurten von Rohr, einzeln neben einander, oder wann man ſie auf Stroh legen will, ſoll ſolches keine Aehren haben, damit nicht die Mäuſe darnach gehen, und zugleich den Aepffeln Schaden thun. Man pflegt ſie auch in Fäßlein oder Tonnen einzuſchlagen, und bis ſie völlig verſchwitzt, alle acht oder zehen Tage ſolche umzulegen, und die fleckigten und angeſtoſſenen heraus zu leſen, wann ſie aber völlig verſchwitzt, darff man etwan nur alle vierzehen Tage einmahl dazu ſehen, und das ſchadhaffte auf die Seite ſchaffen. Es ſind aber die in Tonnen eingeſchlagene Aepffel nicht ſo ſchmackhafftig als was auf obige Art in Kammern oder Kellern beybehalten wird, ſondern hat nur ein beſſer Anſehen, und ſiehet ſo friſch, als ob es nur vom Baume käme. Jedoch bey denen Chronicken trifft es nicht ein. Wann die Borsdörffer-Aepffel in Fäßlein geleget und eine iede Schicht von der andern mit wohl abgetrockneter weiſſer Hollunder-Blüthe unterſchieden wird, ſo ſollen ſie einen lieblichen Muſcateller-Geſchmack davon bekommen. Aepffel in einem Fäßlein mit Sägeſpänen, (iedoch, daß ſie von keinem übel-riechenden Holtze ſeyen) verwahret, ſollen ſehr lange dauren. Endlich iſt noch zu mercken, daß keine Quitten zu den Aepffeln geleget werden ſollen, weil ſie ſolchen mit ihrem ſtarcken Geruch ſehr ſchädlich ſind, und eine Fäulniß unter ihnen erregen. Der Gebrauch dieſes Obſtes iſt mancherley, und wird ſolches entweder verkaufft, oder friſch genoſſen, oder, wie unten Anweiſung darzu geſchehen ſoll, gekocht und verſpeiſet, oder aber gedörret und gebacken, um ſolches im Haushalten ſelbſten zu nutzen, zu welcher letzten Art gemeiniglich alles weiche und frühzeitige Obſt, ſo ſich nicht aufhalten läſſet, genommen und angewendet wird; als von welchem man auch einen Apffel-Moſt oder Apffel-Wein, den die Engelländer Cider nennen, zu preſſen, nicht weniger einen Eßig zu machen, und einen ſtarcken Brantewein, ſo dem Rheiniſchen oder Frantz-Brantewein wenig nachgeben wird, abzuziehen pfleget. Man ſiedet auch von denen ausgepreßten Aepffeln einen dicken Safft, der wie ein Syrup, und als eine Würtze an die Speiſen dienet, auch allein genoſſen, das Hertz und Magen ſtärket, das Hertzklopffen ſtillet, den Durſt in hitzigen Fiebern löſchet, und wider die Melancholiſche Gebrechen dienet. Jngleichen von friſchen Aepffeln ein Waſſer gebrannt, des Morgens und Abends davon getruncken, giebt eine gute Stärckung, und kühlet Leib und Hertz. Das Waſſer von faulen Aepffeln gebrannt, dienet vor faulen kalten Brand, der um ſich frißt, vor Blattern und böſe Geſchwür, wenn der Schaden damit ausgewaſchen, und ein damit angefeuchtetes Tuch des Tages etliche mahl darüber geleget wird. Endlich ſoll nunmehro der Gebrauch dieſes Obſtes in der Küche auch angeführet werden, da denn die Zubereitung auf gar viele und mancherley Manier vorgenommen wird, von denen wir nur die beſten erwehnen wollen. Zu geſchweigen, daß ſich davon eine gute *Amulette* und *Compote* machen läſſet, wie unter dieſen Worten zu finden; ſo werden ſie auch auf folgende Arten gar ſchmackhafft zugerichtet, als gefüllte Aepffel zu machen: Dieſe werden, ehe man ſie ſchälet, ausgehölet, und ihnen der Butzen oder Kern benommen, doch ſo, daß ſie nicht zerſpringen. Jn dieſe ausgehölte Aepffel, nachdem ſie geſchälet, thut man eine Fülle von andern klein-gehackten, und ein wenig in Butter geröſteten Aepffeln, geſchnittenen abgezogenen Mandeln, Piſtacien, Citronen-Schellern, kleinen Roſinen und Zimmet, alles mit Zucker wohl unter einander gerühret, und mit gutem Weine angefeuchtet. Hierauf ſetzet Wein mit etwas Waſſer übers Feuer, darein Zucker und Zimmet gerühret worden, wenn dieſes nun kochet, ſo ſetzt man die Aepffel ordentlich hinein, und läſſet ſie weich kochen, doch daß ſie nicht zerfahren. Endlich faſſet die gekochten Aepffel mit einer flachen Anricht-Kelle behutſam und fein gantz an, ſetzet ſie ordentlich alſo in die Schüſſel hinein, gieſſet die Brühe darüber, und laſſet es noch ein wenig auf dem Kohl Feuer aufkochen, ſodenn ſtreuet Zucker und Zimmer darüber, ſ. i. g. Oder: Man ſchneidet von ſauber geſchälten, und oben beſchriebener maſſen ausgehölten Aepffeln oben die Deckel weg, füllet ſie mit einer Fülle, die nur aus andern gantz-klein gehackten, mit Zucker, Zimmet, und einem Ey vermiſchten Aepffeln zubereitet worden, machet den Deckel wieder darüber, und verklebet ihn mit einem bißgen Teig. Hierauf wird eine Klare von lauter Wein verfertiget, Schmaltz in einer Pfanne über dem Feuer heiß gemachet, und die Aepffel, nachdem ſie geſchwinde durch die Klare gezogen worden, ins heiſſe Schmaltz gelaſſen, darein ſie gehling ein wenig anlauffen müſſen. Wenn einem nun düncket, daß ſie genug haben, können ſelbige mit einem Schaum-Löffel ausgefangen, in eine Schüſſel gelegt, Wein daran gegoſſen,

Zucker,

Zucker, Zimmet, und kleine geſchnittene Citronen-Scheller darüber geſtreuet, und über ein Kohl-Feuer geſetzet werden, darüber ſie ein wenig kochen müſſen, bis ſie weich genug, da ſie denn von neuem mit Zucker und Zimmet überſtreuet, und zur Speiſe hingegeben werden. Geſultzte Aepffel zu bereiten: Obwohl hierzu alle feſte Aepffel ſich brauchen laſſen, ſo ſind dennoch die Borsdörffer die beſten. Dieſe werden geſchälet, und ihnen der Kriebs oder Kern heraus geſtochen. Setzet rothe Weinbeere mit eben dergleichen Wein zum Feuer, und ſtreichet ſie durch ein Haar-Tuch in einen Tiegel. Füllet die Aepffel mit Citronat, ſetzet ſie in nur beſchriebene Brüh, thut viel Zucker darein, und laſſet es wohl einkochen. Sind ſie nun gar gekocht, legt ihr ſie vermittelſt einer Kelle heraus in eine Schüſſel, gieſſet die Brühe darüber, beſtreuet ſie mit Zucker, Zimmet, und klein-geſchnittenen Citronen-Schellern, und nachdem es erkaltet, ſo tragets auf zum Eſſen. Oder: Schälet Borsdörffer Aepffel und laſſet die Stiele daran. Setzet übers Feuer in einem meßingenen Keſſel etwas Waſſer, darein ein halb Pfund Zucker, ingleichen geſchnittener Zimmet und Citronen-Scheller, nebſt ein wenig Wein geſchüttet worden, und laſſet dieſes wohl durch einander kochen. In dieſe Sauce ſetzt die Aepffel hinein, und laſſet ſie durch einander dämpffen, bis es genug, und ſie nicht zerfahren. Sind dieſe gahr, ſo richtet man ſie ordentlich an, geußt die Brühe darüber her, ſtreuet Zucker und Zimmet darüber, und läſſet es kalt werden; die Garniture iſt geſchnittene Citronen, und Citronen-Scheller. Geſchrepffte und Geſchreckte Aepffel zuzurichten: Darzu gehen zwar alle Aepffel an, doch die ſäuerlichen Geſchmacks ſind, am allerbeſten, ſolche ſchneidet man, nachdem ſie geſchälet, in vier Theile, hacket mit dem Meſſer gantz ſubtile Stichlein hinein, und ſetzet ſie in eine Schüſſel ordentlich herum. Wenn dieſe nun wohl überleget und gefüllet, gieſſet man Wein darüber, ſchüttet klein-geſchnittene Citronen-Scheller, und klar-gemachten Zucker daran, und läſſet es ſehr wohl durch einander kochen, letztlich thut kleine rein-gemachte Roſinen hinzu, und ſo die Aepffel weich genug, nehmet ſie vom Feuer, und ſtreuet Zucker und Zimmet darüber, ſ. i. f. Gedämpffte Aepffel: Stechet erſt aus denen Aepffeln die Kriebſe heraus, hernach laſſet ein wenig Butter in einem Tiegel oder Torten-Pfanne nicht gar ſo braun werden, ſetzet die Aepffel darauf, und machet oben und unten Feuer, welche dergeſtalt ſo lange dämpffen müſſen, bis ſie genug haben. Endlich thut ſie in eine Schüſſel, gieſſet Wein darauf, ſtreuet Zucker und Zimmet darüber, ſ. i. g. Apffel-Strauben: Machet aus Wein und Mehl, einen nicht gar zu dicken Brey oder Klare, gieſſet ſolches in eine Schüſſel, und werffet in Stückgen geſchnittene geſchälte Aepffel hinein, und rühret alles wohl durch einander. Nehmet eine Kelle voll von der gedachten Klare, und thut mit einem ſpitzigen Holtz etliche Stück von ſolchen Aepffeln (nachdem man die Strauben groß haben will) auch darzu, haltet die Kelle in heiſſes Schmaltz, und ſtreichet gemählig mit einem Holtze die Aepffel aus der Kelle in das Schmaltz, ſo daß ſie alle fein zuſammen kleben, welche Arbeit man ſo offte wiederholet, bis man der Strauben genug hat. So bald man ſie aus dem Schmaltz genommen, muß ſogleich Zucker darüber geſtreuet werden, darbey man ſich nach der Klare richtet, nachdem dieſelbe ſauer iſt. Noch eine Art die Aepffel zu backen: Nachdem ihr groſſe ſaure Aepffel geſchälet, und alſo zerſchnitten, daß ihr aus iedem Viertel zwey auch wohl drey Stückgen gemachet, und auf einem Teller oder dergleichen Geſchirr ordentlich aus einander geleget, daß ſie trocken bleiben, ſo ſtecket ein Stückgen nach dem andern an ein ſpitzig hierzu geſchnittenes Höltzgen, ziehet es damit durch die kurtz vorhero beſchriebene Klare, ſetzet es in heiſſes Schmaltz und laſſet ein Stückgen nach dem andern backen, ſo bald deſſen gahr, ſo nehmet ſie mit einem Schaum-Löffel heraus, und reibet, weil ſie noch warm ſeyn, gnugſam Zucker darüber, ſ. i. f. Oder: Machet an ſtat der vorigen Klare folgende: Bereitet aus Mehl und Weiß-Bier oder Milch einen nicht gar zu ſtarcken Brey, und ſchlagt 3 bis 4 Eyer darein, rühret es auch gantz klar ab, und würtzet es mit ein wenig Zimmet und klein geſchnittenen Muſcaten-Blüte, zu welchem allen ihr einen Löffel voll heiß-gemachtes Schmaltz hinein gieſſet, dieſes machet nicht nur, daß die Klare auflaufft, ſondern auch hart anzugreiffen wird. Hierauf gieſſet dieſe nur beſchriebene Klare über die in Scheiben geſchnittene Aepffel, nachdem ihr mit einem ſogenannten Aepffelſtecher mitten durch ein Loch ausgeſtochen, und ſie wie einen Krantz formiret, ſetzet ſolche nach und nach in das heiſſe Schmaltz, backet ſie darinnen, und vergeſſet nicht, ſo bald ihr ſie daraus nehmet, ſelbige mit Zucker wohl zu beſtreuen. Aepffel-Mus: Thut geſchälte und klein-geſchnittene Aepffel in einen Topff, gieſſet ein wenig Waſſer hinzu, und laßt ſie kochen, hierauf werden ſie klar gerieben, Zucker, kleine Roſinen, Zimmet, und ein Stückgen ausgewaſchene Butter oder an deren ſtat ein wenig gerieben Brot in Butter geröſtet, daran gethan, und alles wohl unter einander gemenget, fein ordentlich auf einer Schüſſel angerichtet. Wolte man dergleichen Mus backen, ſo werden noch 3 gantze Eyer, und von 4 Eyern nur die Dottern darzu geſchlagen, und gleichergeſtalt wohl untergerühret, auf den Rand der Schüſſel muß alsdenn von hartem Teig ein etwas hohes Rändgen, das ſauber gezwickt iſt, inwendig um die Schüſſel geleget werden, da man denn, wenn das inwendige der Schüſſel mit ein wenig Butter geſchmieret, das nur beſchriebene Mus hinein gegoſſen, und ſolches in einem geheitzten Back-Ofen gahr gebacken, ſolches mit Zucker und Zimmet beſtreuet, und aufträget. Eine Aepffel-*Galert* zu machen: Wenn ihr die Aepffel in Waſſer oder auch mit etwas Wein wohl geſotten, durch ein Haaren-Tuch geſeiget, und ſie ausgedrucket, ſo thut ſo viel Zucker in dieſen Safft, als nöthig iſt, wie die Erfahrung am beſten lehret, iedoch eher zu

viel

viel als zu wenig. Laſſet dieſes Mus ſo lange ſieden, bis es dicke wird, und rühret es ſonderlich zuletzte immer um, daß es nicht anbrenne oder ſich anlege. Zuletzt ſchüttet es durch ein klares reines Leinen-Tuch in Schachteln, oder auf einen Teller, welchen ihr hernach entweder ſo auf den Tiſch ſetzet, oder ihr könnet dieſe Galert darauf, wenn es kalt, in allerley Formen ſchneiden, und die Confect-Schalen damit auszieren, oder eine Schale ins beſondere damit aufputzen. Wenn zu dergleichen Galert getrocknete Apricoſen oder geſchälte Pflaumen mit genommen, und ſie in Formen, wie halbe Apricoſen, Pflaumen und dergleichen, eingedrücket worden, und man ſie auf einem Schiefer-Tiſch wohl trocken werden laſſen, geben dergleichen einen guten Aufſatz, zum Nach-Tiſch ab, wie ſie ſich denn in Schachteln, da zwiſchen iede Lage ein Blat Papier geleget iſt, geraume Zeit aufbehalten laſſen.

Apffel-Baum, deſſen ſind zweyerley Sorten: Der gute oder zahme Apffel-Baum, und der wilde oder Holtz-Apffel-Baum.

Der gute oder zahme Apffel-Baum hat, seiner Gröſſe und äuſſerlichen Geſtalt nach, zweyerley Sorten, und iſt entweder ein hochſtämmiger oder ein Zwerg-Baum. Beyde wachſen gerne in einem guten Boden, doch nehmen ſie eher mit einem mittelmäßigen, etwas ſandigten, doch nicht zu rauh- und trockenen, als einem allzufetten Grunde vorlieb, weil ihnen dieſer ſowohl als der warme und hitzige Miſt, und die Miſt-Gauche, oder das Waſſer von Miſt-Gruben ſchädlich iſt, und den Mager verurſachet; So wollen ſie auch nicht ſo viel umgehackt ſeyn als die Birn-Bäume. Ihre Blätter ſind breit, länglicht-rund, und theils ſtumpff, theils etwas zugeſpitzt, und am Rande herum etwas zerkerbt, auch von unterſchiedlicher Gröſſe nach dem Unterſchied der Arten, wie denn auch die Blüthen, welche aus fünff Blättern in Geſtalt einer Roſe zuſammen geſetzt ſind, und einen lieblichen Geruch haben, weder von einerley Gröſſe, noch von einerley Farbe, ſondern weiß, roth oder leib-farben ꝛc. ſind. Auf die Blüthen folgen die Früchte, wovon in dem nächſt-vorhergehenden Artickel unter dem Nahmen Apffel gehandelt worden. Die Wurtzeln, welche bey denen hochſtämmigen Aepffel-Bäumen nach ihrer Gröſſe keine proportionirte Stärcke haben, ſind lang, gehen aber nicht tief, ſondern lauffen oben faſt der Erde gleich, und breiten ſich nur in der Fläche aus, wie denn auch der Stamm ſeine Aeſte mehr in die Breite als Höhe treibet. Die Rinde des Apffel-Baums iſt glatt und dichte. Weil er noch jung und im Wachſen iſt, leidet er ſonderlich das Schrepffen gern, läſſet ſich auch gerne verſetzen. Ihre Vermehrung geſchiehet entweder durch die Kerne, welche im Herbſte ſowohl als im Februario in die Kern-Schule geſäet, und aus ſolcher in die Pfropff- oder Peltz-Schule verſetzet werden, damit ſie daſelbſt gepfropffet werden können (ſiehe Baum-Schule); oder durch die Schößlinge, dergleichen ſie gerne aus ihren Wurtzeln treiben; oder durch Wildlinge (wilde Stämme), ſo gleichfalls in Baum-Schulen verpflantzet und fortgezogen werden. Sie werden am beſten in den Spalt und zwiſchen die Rinde gepfropffet, doch muß man darbey wohl Achtung geben, daß beedes das Reißlein und auch der Stamm nichts ſchwarzes in ſich haben, denn ſolche ſollen den Wurm und Brand gerne kriegen. Das Abfallen der Blüthe und Früchte an den Apffel-Bäumen zu verhüten, ſoll man die Wurzeln mit Menſchen-Urin begieſſen; und wenn in währender Blüthe eine Hand voll Wein-Rauten, ſo viel Wermut, und ſo viel Toback zuſammen, oder beſonders, iedes zwey Hand voll, in einem mittelmäßigen Keſſel voll Waſſers etwan eine halbe Stunde lang geſotten, und hernach die Bäume, dieweil ſie blühen, etliche mahl damit beſprenget werden, ſo ſollen alle Käfer und Ungeziefer, welche die Blüthe verderben, ſterben und herab fallen. Dieſe Blüthen, wenn ſie etwas aufgeſchloſſen, geben ein gutes gebranntes Waſſer, welches vor die Röthe und den hitzigen Auswurff in dem Geſichte ein gar dienlich Mittel. Die andere Art der guten Aepffel-Bäume ſind die ſogenannten Zwerg-Bäume, welche auch Frantz-Bäume genennet, und durch beſondere Pfropff- und Wartung alſo gezogen werden, daß ſie keinen Stamm in die Höhe treiben, ſondern bald über die Wurtzel ſich in Zweige ausbreiten, und entweder zu Büſchen erwachſen und mit der Scheere zu einer Kugel-förmigen Geſtalt geſchnitten, oder aber an Geländern zu Spalier-Bäumen gezogen werden. Sie wollen auf zwey bis drey Jahr alte Quitten- oder Paradies-Aepffel-Stämme gepfropffet oder oculiret ſeyn, welches beedes nicht höher als etwan drey bis vier Zoll von der Erde geſchehen ſoll. Ein mehrers kan hiervon unter dem Worte Zwerg-Bäume nachgeſehen werden.

Der wilde Apffel-Baum, ſo insgemein nur der Holtz-Apffel-Baum genennet wird, iſt ein volläſtiger, ungerader und ſehr gekrümmter Baum, welcher dahero nicht beſonders hoch wächſet. Seine Blätter gleichen denen am guten Apffel-Baum, nur, daß ſie um ein ziemliches kleiner ſind, als dieſe: ſeine Blüthen haben eine ſchöne röthliche Farbe, und geben einen angenehmen Geruch von ſich, die Frucht aber, wovon oben unter dem Worte Apffel bereits Erwähnung geſchehen, iſt deſto ſchlechter. Man findet dieſen wilden Apffel-Baum in Wäldern, Brahmen, an bergigten Orten, auch auf Reinen und Rändern. Er hat ſonſten ſowohl als der einheimiſche ein hartes und feſtes Holtz, welches zu allerhand Drechsler- und Tiſcher-Arbeit, ingleichen von denen Müllern gerne zu Mühl-Kämmen gebrauchet wird, ſo giebt es auch ein gutes Brenn-Holtz, und läſſet ſich trefflich zum Verkohlen brauchen. Seine Vermehrung geſchiehet durch den Kern, gleich denen Garten-Apffel-Bäumen, wächſet aber meiſtens von ſich ſelber, von denen Kernen, ſo von denen Holtz-Aepffeln ausfallen,

fallen, oder von Vögeln in die Höltzer getragen werden.

Apffel-Moſt, iſt ein Tranck, welcher von dem Safft der geſtampfften und ausgepreßten Aepffel gemacht wird. Man ſchreibet deſſen Erfindung den Normännern oder Innwohnern der Normandie zu, welche wegen ihres kalten Climatis keinen Weinbau haben können, und, da ſie die Unkoſten geſcheuet, den Wein von weitem zu holen, aber doch auch kein Waſſer trincken wollen, auf dieſe Invention verfallen, daß ſie Obſt-Gärten angeleget, und die davon geſammleten Aepffel und Birnen, wann ſie zu ihrer Zeitigung gelanget, geſtampfft und ausgepreßt, nachmahls aber in die Fäſſer gefüllt, und vergähren laſſen. Wann ſie dieſen Tranck etwas ſchwach haben wollen, iſt von ihnen nach Proportion friſches Waſſer darunter gemenget worden. Die Aepffel müſſen hart, friſch und ſafftig ſeyn, ie ſüſſer ſie auch ſind, ie beſſer wird der Moſt davon. Das ausgepreßte Marck oder die Träber pflegt man in eine reine Kuffe oder Zuber zu thun, reines Brunnen-Waſſer darüber zu gieſſen, (daß es ſich gleichſam als ein Muß oder Brey umrühren laſſe), und etliche Tage zugedeckt ſtehen zu laſſen, hernach das Marck noch einmahl bis auf den letzten Tropffen auszupreſſen, welches einen Lauer oder Waſſer-Moſt vor das Geſinde und arme Leute giebt. Man macht auch den Apffel-Moſt anderſt, und zwar auf folgende Weiſe: Die Aepffel werden nur geſtampfft, und in eine Tonne oder Faß gethan, wann dieſes geſchehen, ſo ſchlägt man den Boden feſte zu, und bringt ſolches an den Ort, wo es liegen bleiben ſolle, füllet es nachgehends bis auf zwey quer Finger tief unter dem Spund-Loch mit Waſſer an, und läßt es vergähren, ſo iſt der Moſt fertig. Wenn man das Faß anzapfft, kan man anfänglich iederzeit ſo viel Waſſer wieder hinein gieſſen, als man Moſt herausgelaſſen, doch muß man damit nicht zu lange continuiren, damit der Moſt nicht ſchwach werde. Von Holtz-Aepffeln wird auch Moſt gemacht, welcher weit dauerhafftiger ſeyn, und ſich länger halten ſolle, als der von Garten-Aepffeln verfertigte. Dieſes Geträncke wird heut zu Tage in der Schweitz und Franckreich, am häufigſten aber in Engelland gemacht, woſelbſt ſie ſo wohl den Apffel- als Birn-Moſt mit dem General-Nahmen *Cidre* belegen.

Apffel-Pflucker, iſt ein Oeconomiſch Inſtrument, um die Aepffel von den Bäumen bequem damit herunter zu pflucken. Es beſtehet dieſes in einem runden Teller, der in der Mitte einen etwas langen Stiel hat, daß man mit demſelben auf der Erde ſtehend, bis zu oberſt auf die Bäume reichen kan; An dem Rand herum befinden ſich nicht allzu kurtze Zacken eingeſetzet, welche ein wenig von einander ſtehen, daß man darzwiſchen den Stiel des Apffels faſſen kan, oben mit den Spitzen aber neigen ſie ſich, iedoch nicht gar zu ſehr gegen einander, wie dieſes alles die fig. 3 n. 2 Tab. I vorſtellet. Wenn man nun zwiſchen zweyen Zacken a. b. den Apffel faſſet, dieſes Inſtrument ſodenn auf eine Seite ein wenig herum drehet, löſet ſich derſelbe von ſeinem Frucht-Aeſtlein, und fället in den inwendigen Raum oder bleibt vielmehr auf dem Boden, der mit den Zacken eingefaſſet iſt, liegen. Allein mit dieſer Art werden die Aepffel leicht beſchädiget. Daher braucht man auch die gleich darneben mit gezeichnete Art, ſo faſt wie ein offener Klingel-Beutel das Anſehen hat.

Apffel-Quitten, ſiehe Quitten.

Aphodillen, ſiehe Affodillen.

Aphodill-Lilien, ſiehe Affodil-Lilien.

Apios Americana, iſt ein ſchönes Blumen-Gewächſe, welches man ſo wohl in denen Gärten im Erdreich, als auch vor denen Fenſtern in Blumen-Töpffen oder Käſten halten kan. Die Wurtzel iſt wie eine Olive geſtaltet, aber gröſſer, und bekommt Zäſerlein, welche auch wieder zu Wurtzeln werden, und deren ſich manchmahl, wann ihnen der Grund wohl bekommt, in einem Jahre über zwölffe anſetzen, die hernach unter der Erde fortkriechen, dort und da ausſchlagen, und ſich alſo vermehren. Dahero muß das Beet, darein dieſes Gewächſe geſetzet wird, um und um mit Ziegelſteinen dichte vermacht werden, damit die Wurtzeln nicht weiter auslauffen. Zu dem Kraute müſſen, wo es in einem Garten ſtehet, etliche drey bis vier Ellen hohe äſtige Stecken geſetzet werden, davon der mittlere der längſte ſey, ſo läuffet es, gleich einer Pyramide, über ſich, mit vielen hin und wieder kriechenden Aeſtlein, daran meiſtens ſieben Blätter in der Ordnung, wie am Jaſmin, ſtehen: Zwiſchen denſelbigen hängen kleine, bleich-purpur-rothe mit weiß geſprengte abhängigte Blätlein, faſt wie die Erbſen-Blüthe, doch träublicht beyſammen. Sie haben einen lieblichen Geruch, wie die gelbe Veiel, und blühen den gantzen Sommer durch, laſſen aber keinen Saamen hier zu Lande hinter ſich, ſondern werden nur von denen rund-knollichten Wurtzeln vermehret. Dieſes Gewächſe will eine gute lockere, und etwas ſandigte Erde, und einen Sonnen-reichen Stand haben, auch den Sommer über bey trockenem Wetter fleißig begoſſen ſeyn; Hingegen kan es den Winter über deſto weniger Näſſe leiden, als wovon es leichtlich zu faulen pfleget.

Apoſtem-Kraut, ſiehe Scabioſa.

Apoſtem-Röhrlein, ſiehe Löwen-Zahn.

Apothecke, ſiehe Haus-Apothecke.

Apothecker-Gewichte, iſt von andern Arten derer im gemeinen Leben gebräuchlichen Gewichte ſehr unterſchieden, und hat iedes Stücke auch ſeine beſondere Signatur oder

oder Zeichnung, als ein Pfund hat vier und zwantzig Loth oder zwölff Untzen, und wird bezeichnet ℔j. Eine Untze hat zwey Loth, wird bezeichnet mit ℥j. Ein halb Pfund, welches mit ℔ß bezeichnet wird, hat ſechs Untzen, oder zwölff Loth. Eine Untze hat acht Drachmas oder Quintlein. Eine halbe Untze wird bezeichnet mit ℥ß. Ein Drachma oder Quintlein, welches das Zeichen ʒj führet, hält drey Scrupel. Ein halbes Drachma iſt alſo gezeichnet ʒß. Ein Scrupel, mit ℈j bezeichnet, hat zwantzig Gran. Ein halber Scrupel führet das Zeichen ℈ß. Ein Gran iſt eines Gerſtenkorns ſchwer. Ein Gran wird mit gr. bezeichnet. S oder ß bedeutet ſemis, ſemiſſis, das iſt, halb ſo viel, als des Gewichts, ſo dabey ſtehet. P. Pugillus iſt ſo viel als man mit drey Fingern faſſen kan. M. Manipulus, iſt eine kleine Hand voll.

Appetit, heiſſet dasjenige Verlangen, ſo der Menſch vermittelſt der Wirckung der Natur zu dieſer und jener Sache bey ſich entzündet. Es läſſet ſich dieſer in den mäßigen und übermäßigen, ingleichen in den ordentlichen und auſſerordentlichen unterſcheiden. *Guevarra* in ſeinem Tractatu *de Conviviis & Compotationibus* theilet ihn Cap. 50 in den Naturalem, den natürlichen, Senſitivum, den empfindlichen, und Intellectivum, den verſtändlichen. Der Natürliche iſt derjenige, ſo von der Wirckung der Natur in uns erwecket wird. Alſo iſt z. E. in Anſehung des Eſſens und Trinckens der Hunger und Durſt eben der Appetit zu ſelbigen. Der Hunger iſt der Appetit zum warmen und trockenen; der Durſt aber iſt der Appetit zum kalten und feuchten.

Apricoſen, Marellen, Marillen, Morillen, oder, wie ſie die Schweitzer nennen, **Barillen**, ſind die Früchte des Apricoſen-Baums, ſo denen Pferſichen der Figur nach einiger maſſen gleich ſehen, und auf einer Seite röthlich, auf der andern aber gelblicht ſind, einen vortrefflichen Geſchmack, und in der Mitte einen glatten und platt-runden Stein haben. Es giebt auſſer dieſer noch zweyerley Arten Apricoſen, davon die erſtere viel weißlichter ſind, als die erſt-beſchriebenen, und einen ſüſſen Kern haben, die andere aber, welche von einigen insbeſondere **Marillen** genennet werden, weit kleiner, gelber, und nicht ſo ſchmackhafft, wie jene ſind. Sie werden getrocknet, und ſo wohl naß als trocken mit Zucker eingemacht, eine Latwerge davon geſotten, oder auch in Salſen und Tuncken gebraucht. Wenn man ſie trocknet, werden ſie friſch von den Bäumen geleſen, nicht wie die Pfirſchen, von einander geſchnitten, ſondern nur der Kern von der Seite heraus gedrücket und ſie fein breit mit den Fingern gedrückt, daß ſie gleich trocknen, und ſich deſto beſſer in die Schachteln legen laſſen. Das Condiren dieſer Früchte kan trocken und naß geſchehen, davon das erſte folgendergeſtalt vorzunehmen: Nachdem ſie friſch von dem Baume geleſen worden, läſſet man ſie in klarem Waſſer, darein ein wenig guter Weinſtein geworffen worden, entgrünen, trocknet iede Frucht abſonderlich ab, wobey ſich das äuſſerliche rauhe Fell wegen des Weinſteines gerne weg reiben läſſet, hierauf kan man ſie condiren, und zu iedem Pfund Früchte auch ein Pfund guten Zucker nehmen. Die andere Art condiret man alſo: Wenn die Apricoſen, wie oben gedacht, abgenommen, ihnen zur Seite der Kern ausgedrucket, und ſie geſchälet worden, läſſet man die gar grünen ein wenig entgrünen und aufquellen, nimmt ſie mit einem Schaum-Löffel auf, und thut ſie, ohne ſelbige erſt zu trocknen, in geſtoſſenen Zucker mit etwas von demjenigen Waſſer, darinnen ſie aufgequellet worden, und rechnet auf ein Pfund Frucht fünff viertel Pfund Zucker. Alsdenn thut man alles in einen Keſſel, darunter ein kleines und faſt nur halb angezündet Feuer gemachet, damit dieſer nicht anbrenne, weil der Zucker allmählig ſchmeltzen muß. So bald dieſer Syrop gut, nimmt man die Apricoſen heraus, und läſſet iede vorher wohl abtropffen, ſodenn aber thut man ſie in ein Glas, und gieſſet den Syrop durch ein dünnes Leinwand, ohne etwan die Früchte groß unter einander zu rütteln, ſo, daß er etwas über die Apricoſen gehet, und läſſet dieſes, ehe man es verwahret, 2 bis 3 Tage aufgedecket ſtehen. Einen Teig oder Latwerge davon zu machen, werden dieſelbe geſotten, thut die Schalen, ſo etwa noch daran, davon, zerreibet ſie, und laſſet ſelbige durch ein Haaren-Tuch gehen; Siedet ſie alsdenn, wenn ihr zu ein Pfund Frucht ein halb Pfund Zucker genommen, ſo lange, bis dieſer Teig ſtarck wird, und ſich von der Pfannen abgiebt. Wolte man ihn aber zu Salſen und Tuncken brauchen, darff er nicht ſo ſtarck geſotten werden; denn dieſes geſchiehet nur, wenn man ihn formen, und ſogenanntes Genueſiſch Blumen-Werck daraus zubereiten will, das alſo geſchiehet: Nachdem der Teig vollkommen dick geſotten, beſtäubet man mit Zucker und Mehl, vermittelſt eines Staub-Säckgens, die Formen, daß nichts vom Teig daran hangen bleibe, drücket den Teig wohl hinein, was ſich davon zur Seite gedrucket, wird abgeſchnitten, und ſo bald der Teig gnugſam erkaltet, und feſte worden, läſſet ſich das abgeformete leichte heraus nehmen und aufheben; oder, man beſtreuet auch einen Schiefer-Tiſch mit Zucker-Mehl, und breitet darüber, durch ein gewöhnlich Roll-Holtz, den recht kalt gewordenen Teig aus, ſchneidet davon mit einem Meſſer, nach eigenem Gefallen ordentliche Figuren, oder bedienet ſich kleiner, von Blech gemachter hohler Formen, die man

nur darauf drucket, und hebet ſie ſodenn, wenn ſie feſt genug getrocknet, in Schachteln zum künfftigen Gebrauch auf. Der

Apricoſen=Baum, (Marellen=Marillen=Morillen=oder Barillen=Baum) gehöret unter das Stein=Obſt, und iſt ein Baum von mittelmäßiger Groſſe, welcher dem Pferſich=Baum ziemlich gleich kömmt, nur, daß ſein Stamm ein wenig ſtärcker, und mit einer etwas ſchwärtzern Rinde überzogen iſt; So treibt er auch ſeine Aeſte weiter aus einander, und ſeine Blätter, welche kürtzer und breiter als die Pferſich=Blätter, kommen dem Laube des Birn=Baumes näher. Seine Blüthen ſind weiß, nach welchen die obbeſchriebenen Früchte, nemlich die Apricoſen kommen. Es erfordert dieſer Baum einen wohlzugerichteten luckern Acker, und zwey bis drey Fuß tief aufgegrabenen, durchaus aber keinen leimichten, allzu fetten, oder ſauren Boden. Die Apricoſen=Bäume werden entweder in Spaliere geſetzt, oder in die freye Lufft, wie andere Bäume gepflantzt, da dann die Früchte der letztern ſafftiger und von beſſerm Geſchmack ſeyn, die Früchte der in Spaliern ſtehenden aber gröſſer werden ſollen. Am beſten ſtehen ſie an denen Wänden, die nicht gantz gegen Mittag ſtehen, ſondern etwas gegen Morgen abweichen, damit ſie die Sonne um zwey bis drey Uhr Nachmittags verlieren, denn ſolchergeſtalt können ſie nicht ſo frühzeitig blühen, noch die unverhofften Fröſte ſo leichtlich Schaden daran thun, ſo werden auch ihre Früchte viel beſſer und ſchmackhafftiger. Wenn dieſe Bäume blühen, ſoll man ſie Abends, wenn die Sonne untergehen will, mit Stroh=Matten bedecken, und ſolches, bis ſie hoch genug wiederum herauf, darauf liegen laſſen, damit ihnen die Kälte nicht Schaden thut. Weil aber auch von der Hitze die Blüthe eben ſo leichtlich verbrennet, als von der Kälte verderbet wird, ſo kan man ſie ebenfalls, wann die Sonne ſo gar heiß ſcheinet, mit ſolchen Stroh=Matten bedecken. Alle fünff Jahre ſoll man ſie beſchneiden, und an ihren äuſſerſten Aeſten und Gabeln von oben herein das junge Holtz abſtutzen, welches darzu dienet, daß die Bäume öffters und ſchönere Früchte tragen. Dieſe Früchte aber, ſo im Julio reiff werden, ſeyn unterſchiedener Arten, z. E. die Frühe und Spate, die Weiſſe und Gelbe, die groſſe Ungariſche und die Lange. Ihre Vermehrung geſchiehet durch die Kerne, ſo von den beſten Arten genommen werden müſſen, durchs Abſäugeln, und durchs Oculiren. Die jungen Bäumlein, ſo von denen Kernen gewachſen ſind, ſoll man im andern Jahr alſobald, und zwar im Frühling, wieder verſetzen, dann ſie nur eine einige lange Wurtzel bekommen, und dahero laſſen ſie ſich, wenn ſie alt werden, nicht gerne verpflantzen; Am beſten iſt es, daß man gleich die Kerne dahin ſäet, wo ſie ſollen ſtehen bleiben. Das Abſäugeln geſchiehet am beſten zu Anfang des Mertzens im zunehmenden Monden. Zum Oculiren iſt die beſte Zeit um Johannis, da die Bäume im erſten Saffte ſtehen, und zwar im wachſenden Lichte; Um Jacobi aber kan es in das ſchlaffende Auge geſchehen, welche letztere Art man vor die beſte hält, weil der Baum den Winter über nicht treiben kan, und alſo auſſer Gefahr iſt, ſeine jungen Sproſſen durch den Froſt zu verlieren. Man ſetzt ſie auf Pfirſch=Stämme, beſſer aber auf Pflaumen=Stämme: Denn auf denſelben werden ſie nicht nur ſüſſer, ſondern auch gröſſer, welches letztere ebenfalls geſchiehet, wenn man ſie auf Quitten=Stämme gepfropffet. Will man aber Apricoſen mit ſüſſen Kernen erziehen, ſo darff man ſie nur auf Mandel=Stämme pfropffen: Denn ob ſie ſchon auf dieſen etwas kleiner werden; ſo kan man doch alsdenn, wenn man ſie von dieſen auf Pflaumen=Stämme pfropffet, wiederum groſſe bekommen, welche dennoch dergleichen ſüſſen Geſchmack, ſowohl an Fleiſch, als Kernen behalten. Die Reiſſer aber, welche man pfropffen will, dürffen nur Laub=Augen haben: Denn diejenigen, welche auch zugleich Trag=Knoſpen haben, kommen nicht leichtlich fort. Die Apricoſen=Bäume fruchtbar zu machen, ſoll man Küh=und Roß=Miſt, ſo beyderſeits wohl gefaulet, mit feinem Erdreich und Laub von rothen Weinſtöcken, von iedem ein wenig unter einander miſchen, die Wurtzeln der Apricoſen=Bäume im Januario, Februario und Martio bloſſen, und den unter einander gemengten Dünger neben die Wurtzeln legen, folglich dieſelben wieder mit gemeiner Erde bedecken; ſo werden durch dis Mittel dieſe Bäume tragen, und wenn ſie vorhin nie getragen haben.

April, iſt der vierte Monat im Jahre, vom Januario angerechnet. Er hat dreyßig Tage, und tritt den zwantzigſten April die Sonne in das Zeichen des Stiers. Kayſer Carl der Groſſe hat dieſen Monat den Oſter=Monat geheiſſen, weilen die Oſtern gemeiniglich in dieſen Monat fallen. Er wird auch von einigen der Blumen=Monat genennet. Den April haben die Bauren lieber naß als trocken: welches die Alten in folgende troſtreiche Reime gebracht:

Der dürre April
iſt nicht der Bauren Will;
Sondern des Aprilen Regen
iſt ihnen gelegen.

Es iſt auch gar vernünfftig, daß es beſſer und nützlicher, wenn die gemeiniglich ſehr unbeſtändige Witterung des Aprils ſich mehr auf Feuchtigkeit und Näſſe als Trockene ziehet; Denn wenn die Erde durch milde gelinde Regen befeuchtet wird, ſo giebt ſie allen Gewächſen ein fruchtbares Zunehmen an Laub und Gras, ſo, daß alle Gewächſe frölich und luſtig hervor kommen, nach dem alten Sprichwort: **Der April ſoll dem May halb Laub und Gras geben.** Im Gegentheil, wann der April trocken iſt, ſo kan alsdenn die Erde an ihren nöthigen Kräfften und Wachsthum

thum deſto weniger zunehmen, noch ihren Safft und Krafft den Gewächſen mittheilen. Dahero denn dieſelben gleichergeſtalt an ihrer Fruchtbarkeit aufgehalten und verhindert werden. Sonſten haben die Alten auch noch ein Sprichwort von dem April; Nemlich:

Es iſt kein April nie ſo gut,
Er ſchneyt dem Hirten doch noch auf den Hut.

Welches denn die Erfahrung gleichergeſtalt gar offt wahr machet. Es entſtehet aber das insgemein ſogenannte April-Wetter allermeiſt daher, wenn bey allgemeiner Aufthauung und einfallender Näſſe dieſelbe in den Erdboden, weil ſolcher annoch immer mit eingefroren, ſich nicht genugſam dahinein ziehen kan, deshalber die vielen aufſteigende Dämpffe, ſonderlich bey ſtarcken Ergieſſungen der Waſſer, insgemein viel Wind und Wolcken, ja bey noch immer einfallendem Froſt Graupen, Schnee und Geſtöber verurſachen. Die Alten hatten allerhand Vermuthung des zukünfftigen Wetters und der Fruchtbarkeit des Jahres in dieſem Monat. Sie ſagten: Warme Regen verheiſſen eine gute Erndte und reichen Herbſt, trockner April iſt nicht der Bauren Will, wenn der Schein des vollen Mondes nicht durchs Gewölck verhindert wird, ſo ziehet er die Baum-Blüthe zuſammen, daß ſie erſticket, eine trockene Faſten verkündiget ein gut Jahr, Reiffe ſind gefährlich. Wenn ſich ein Rabe um Georgi im Korn verbergen kan, ſo folgt ein gut Getraide-Jahr, und wenn die Gras-Mücke ſinget, ehe der Weinſtock ſproſſet, ſo hofft man auch ein gutes Jahr. Was von ſolcher Vermuthung zu halten, davon ſiehe: Wetter. Was übrigens ein guter Haus-Wirt dieſen Monat über in ſeiner Haushaltung hier und dar zu thun und zu beobachten hat, iſt in dem, dieſem Lexico angehängten Land- und Hauswirtſchaffts-Calender ausführlich zu finden. Siehe Mathemat. Lexicon.

Aquæduct, ſiehe Waſſerleitung.

Aqua fortis, ſiehe Scheid-Waſſer.

Aquavit, iſt ein von ordentlichem Korn-Brantewein zugerichtet ſtarckes Waſſer, ſo man theils innerlich, theils äuſſerlich zu Stärckung des Magens und der Glieder, in Mäßigkeit, und auch nicht alltäglich, gebrauchet. Es werden aber ſolche Stärck-Waſſer von dergleichen beſten Kräutern, Blumen und Gewürtzen auf zweyerley Art zubereitet, da man nemlich entweder in eine Kanne des beſten Branteweins, oder des ſogenannten Vorlauffs, die Kräuter und Blumen, ſo, wie ſie nach der Jahrs-Zeit zu ſammlen, nebſt einigem Gewürtz, alles zuſammen wohl geſchnitten und klein gemacht, hinein thut, dieſes einige Zeit in einem Glas wohl verbunden aufbehält, und endlich ſolchen angeſtellten Brantewein nach Proportion der Ingredientien mit andern anfüllet, und ſamt den Speciebus in das Brenn-Zeug ſchüttet, um ihn gehörig und behutſam davon abzuziehen; Oder, man gieſſet auf die erwählten Species guten bereits abgezogenen Brantewein, und läſſet dieſes ein 14 Tage und noch darüber, in warmer Aſche, oder im Sande, an der Sonne, wie auch auf dem Ofen ſtehen, rühret aber täglich die angeſtellten Species in dem Glaſe oder der Flaſche fleißig um. Wenn nun die beſte Krafft aus den Ingredientien gezogen, der Spiritus davon gegoſſen, die Materie aber ſelbſt wohl ausgedrücket worden, kan dieſer Aquavit filtriret, und zum künfftigen Gebrauch aufbehalten werden. Auf ſolche Art kan man aus Anis, Fenchel, Kümmel, Angelicken, Sclerie, Wacholder, Krauſemüntz, Citronen, Pomerantzen, Caneel, Cardemomen u. ſ. f. von iedem ins beſondere einen Aquavit verfertigen; was aber die übrigen Arten der ſogenannten Schlag- und Haupt-Waſſer belanget, die aus verſchiedenen Speciebus gemacht werden, dürffte es hier zu weitläufftig fallen, die ſo vielfältigen Recepta davon anzuführen, doch ſoll eines zu einem trefflichen Haupt- und Schlag-Waſſer dem geneigten Leſer mitgetheilet werden, ſo darinnen beſtehet: Mayen-Blümgen, gelbe Violen, Roßmarin, Roſen, dunckel-rothe Nelcken, Salbey, Majoran, Lavendel- und Orange-Blüthen, iedes eine Hand voll, Cubeben, Muſcaten-Blüthen, Cardemomen, Zimmet und Paradies-Körner, iedes ein Loth, Nelken aber ein Quintlein, auf welches 3 Quart Brantewein gerechnet. Den Beſchluß aber von dieſer Materie mögen nachfolgende zwey gute Recepta zu Magen-Aquaviten machen, als: Fenchel, Kümmel, Galgant, iedes 1 Loth, Saſſafraß, Zimmet, 3 Loth, Lorbeeren ein halb Loth, und hierauf 3 Quart Brantewein; Oder nehmet zu eben ſo viel Brantewein, Angelicken, Anis, Kümmel, und Zimmet iedes 2 Loth, Calmus und Nelcken iedes anderthalb Loth, Citronen-Schalen hingegen 3 Loth.

Arbeiten, ſind diejenigen Verrichtungen, ſo ein Haus-Wirt auf dem Felde, Wieſen, in Weinbergen, Gärten, und ſonſten in der Wirtſchafft das Jahr über zu beſorgen hat. Siehe Acker-Arbeit, Garten-Arbeit, Weinbergs-Arbeit; Und überhaupt alle nöthige Wirtſchaffts-Arbeiten, in dem zu Ende dieſes Buches befindlichen Wirtſchaffts-Calender.

Arbeiten, (den Leit-Hund) heißt eigentlich den Leit-Hund auf die Fährte eines Hirſches oder andern Wildes dergeſtalt abrichten, daß er erſtlich keine Fährte übergehet, hiernächſt, wo er auf dergleichen gefallen, dieſelbe nicht verdroſſen, ſondern munter fortſuchet, und den Tritt des Thieres zeiget. Dieſes Arbeiten geſchiehet zur Behängens-Zeit im Frühling, wenn die Wieſen und Gründe von jungem Gras fein grüne worden, und liebliche, warme und ſtille Morgen ſind, gemeiniglich im May- und Brach-Monat, da die Winter-Kälte vorbey, und der Thau-Schlag kenntlich, auch nicht regneriſch oder windigt iſt, weilen der Regen und die Kälte die Atomos oder Dünſte der Witterung von der Fährte oder Gefährde gar zu ſehr dämpffen, der Wind aber den Geruch des Wilds dem Hund entgegen bringen würde, daß er mit der Naſen nicht zur Erden bleiben, ſondern mit dem Kopff in die Höhe, und

gegen den Wind ſuchen, um ſich ſehen, und die Spur endlich übergehen lernen, mithin auf ſolche Art verderben würde. Der Jäger ziehet früh Morgens, wenn das Wildpret, oder die Hirſche, zwey bis drey Stunden lang von Feldern zu Holtze ſind, mit dem Leit-Hunde, ſeiner Halſung und dem Hänge-Seil, vor dem Holtze an den Feldern und Wieſen lang hin, löſet den zuſamm-gewickelten Riemen oder die Tocke von einander, nimmet den Leit-Hund an dem Hänge-Seil in die rechte Hand, einen Bruch von friſchem eichenen Laub in die lincke Hand, ziehet damit ferner fort, und läſſet das Hänge-Seil ſchleppen. Anfänglich muß der Jäger den Leit-Hund auf dürren Leeden, und trockenen harten Plätzen, wo er den Thau-Schlag nicht ſehen kan, arbeiten: Denn wo ein ſolcher Hund zuerſt, und zwar zum öfftern, auf eine friſche Fährte, die er ſehen kan, gearbeitet wird, und man kommt hernach mit ihm auf harte Leeden oder Kieß und trockene Felder, wo die Witterung ſubtiler iſt, und man wenig oder gar nichts ſehen kan, ſo fällt er ſolche entweder gar nicht, oder doch wenigſtens kaltſinnig an, und ſuchet nicht weiter fort. Wann nun der Leit-Hund ſo weit gebracht iſt, daß er richtig ſuchet, und nichts übergehet, ſo ſpricht man ihme mit ſittſamer Stimme alſo zu: He! He! Hin! und wiederholet ohngefehr alle zwantzig bis dreyßig Schritte ſolchen Zuſpruch, ihn aufzumuntern, nachdem der Hund von Natur iſt: Denn hitzige junge Hunde, die ohnediß zum Suchen allzugroſſe Begierde haben, werden durch vieles Zuſprechen bald laut, welches ihnen hernach ſchwerlich abzugewöhnen iſt; Faule Hunde hingegen muntert man durch den Zuſpruch deſto beſſer auf, daß ſie die Fährte mit mehrer Luſt und gröſſerm Fleiſſe ſuchen. So nun der Hund eine Fährte findet oder anfället, ſtehet der Jäger gleich gantz ſtock-ſtille, und giebt dem Hund das Hänge-Seil mit leiſer Hand willig nach, zu ſehen, was er thut; ob er fortzuziehen willens, und was er vor ſich habe, dann greifft man mit beyden Händen am Hänge-Seil an, bis zum Hunde, bücket ſich zu ihm, um die Fährte genauer zu erkennen, ob er richtig ſey, und fraget ihn freundlich: **Was da? mein Mann, was ſchleichet daher?** Wann nun der Hund ferner an der Fährte feſt beharret, läſſet man ihn zur rechten Hand am Hänge-Seil hinaus fahren, und ſuchet dieſelbige Fährte wiederum. Wann es nun etliche mahl alſo mit ihm getrieben worden, und er hat iederzeit die Fährte richtig wieder gefunden, und ſtehet zuletzt auf derſelben, ſo hilfft man ihm mit der lincken Hand unter dem Halſe ein wenig empor, daß er geſtreckt ſtehe, und liebet ihn ab mit freundlichen Worten, beſtreichet ihn mit dem eichenen Bruch um die Augen, leget ſodann den Bruch auf die Fährte, und läſſet hierauf den Leit-Hund, wann man ihn eine Ecke über die Fährte abgetragen, und an einen reinen Ort im Schatten, und wo keine Fährte iſt, angebunden hat, etwas ausruhen. Man ſoll ſich aber in währendem Arbeiten des Leit-Hundes hüten, daß man mit demſelben auf keine gebrannte Stäte, Heyde-Plätze, Kohl-Brenner-Flecke, oder bercaneten Boden, noch an einem Ort, wo viel Blumen ſtehen, oder ein Geſtanck von Pech-Oefen, Aas- und Luder-Plätzen, Pferde- oder Ochſen-Miſt, Flachs-Röſten und dergleichen iſt, hinkomme, weil ſolches dem Hunde an der Witterung ſchädlich iſt, und ſeine Naſe dergeſtalt einnimmet, daß er die reinen Atomos der Fährte des Wildes gantz nicht empfinden kan; Man ſoll ihn auch nicht wider den Wind ſuchen laſſen, weil ihm der Wind leicht den Geruch des Wildes entgegen bringen ſolte, daß er die Naſen in die Höhe recken, ſich umſehen und die Fährte übergehen lernen würde; Man ſoll ihn endlich auch nicht mit zu langem Hänge-Seil, an Sträuchern, Getraide, Schilff oder langem Graſe führen, denn ſie lernen den Kopff daran in die Höhe zu richten, über ſich hin und wieder zu ſchwärmen, und die Fährte der Erden gar zu vergeſſen; ſondern man ſoll ihn fein kurtz halten, und nach Beſchaffenheit, ſo er Wild ſiehet, mit dem eichenen Bruch verblenden, oder abliebẽ: Bey deſſen Hartnäckigkeit aber mit dem Hänge-Seil ſchnellen. Wann nun gegen Mittag um zehen Uhr, oder höher, die Hitze ſteiget, und die Fährte austrocknet, der Leit-Hund aber matt worden, ſo wird mit demſelben wieder nach Hauſe gezogen, und die fernere Arbeit auf den andern Tag verſparet. Siehe Leit-Hund.

Arbeiten, wird auch von dem Gähren des Weins im Faſſe geſagt.

Arbeiter, ſind Leute, welche ein Hauswirt gebraucht, wann er nicht alle Verrichtungen in der Wirtſchafft, beſonders zur Zeit der Heu- und Getraide-Erndte, oder in der Weinleſe 2c. mit ſeinen Leuten und Geſinde beſtreiten kan, denen er ſodann etwas: Z. E. einen Acker zu hauen, zu ſchneiden, Heu zu machen, und dergleichen überhaupt verdinget, oder ihnen das Tagelohn bezahlet, welchenfalls ſie ſodann Tagelöhner genennet werden. Hieher gehören auch die Fröhner, als gezwungene Arbeiter. Siehe Fröhner.

Arls-Baum, oder **Arls-Beer-Baum**, welchen einige den zahmen **Vogel-Beer-Baum** nennen, hat einen hohen und ſtarcken Stamm, ſonderlich, wo er in gutem Erdreiche ſtehet. Er wächſet aber nicht aller Orten, ſondern iſt mehrentheils nur in Thüringen, wie auch an etlichen Orten in Francken und Schwaben anzutreffen. Dieſer Baum führet ein ſchönes Laub, welches faſt dem Ahorn-Laube oder Wein-Laube gleich kommt, aber viel kleiner und röthlichter als dieſes, iſt. Das Holtz, welches ſehr feſt und hart, auch ſehr wohl zu allerhand Arbeit und zum Brennen zu gebrauchen, kommt faſt mit dem Birn-bäumenen überein, auſſer, daß das Arlsbeer-bäumene etwas broſcher und brüchicher, als dieſes iſt. Die Wurzel gehet tief in die Erde, und iſt hart und röthlich. Dieſer Baum kan von den Kernen gar leichte, ingleichen von den Schößlingen aufgebracht, und der Stamm zu Ober-Holtze gezogen werden: Dann er verdruckt das Unter-Holtz ſehr wenig, ſchlägt auch aufm Stamm und Stock wieder aus, und iſt alſo für ein ſehr nutz-

nutzbar Holtz zu achten. Die Früchte, welche dieſer Baum in ziemlicher Menge trägt, und

Arls-Beeren, oder

Arls-Kirſchen genennet werden, ſind gelbröthlicht, und wachſen traublicht, können aber nicht eher, als wenn ſie teig ſeyn, und eine braune Farbe bekommen, genoſſen werden. Man pflegt ſie, ehe ſie noch reif, in Büſchel zu binden, und als etwas rares an diejenigen Oerter, wo ſie nicht anzutreffen, zu verſchicken. So ſtrebet ihnen auch das Wildpret und die Vögel mehr als den Eber-Eſchen oder gemeinen Vogel-Beeren nach. Sie kommen ſonſt an der Form und Geſtalt der Weiß-Dorn-Frucht, denen ſogenannten **Meel-Feiſtgen** oder **Meel-Fäßgen** ſehr nah, und haben, an ſtat des Kerns, einen harten Stein in ſich, von welchem der Arls-Beer-Baum, wie obgedacht, fortgepflantzt werden kan. Sie wachſen ſonderlich auf dem Böhmiſchen Grentz-Gebirge. Arme Leute räuchern ſich auch mit den gedörrten Beerſtielen, und finden Linderung im Zahnwehe davon, ingleichen die Kinder im Bauchgrimmen.

Arm, heiſſet dasjenige Stücke, ſo mit dem einen Ende vor dem andern feſt-gemachten Theile hervor raget, um mit ſelbigem etwas zu tragen, dergleichen an denen Kronen-Leuchtern diejenigen Theile, daran die Tüllen zu denen Lichtern befindlich; inſonderheit aber führen dieſen Nahmen die zwey an der Vörder-Achſe eines Rüſt- oder Bauren-Wagens feſt-gemachte Stücken Holtz, welche gegen den Hinter-Wagen zu weit von einander ſtehen, und daſelbſt den Lenck-Schemmel auf ſich feſt liegend haben, vor der Achſe aber hinauswerts zuſammen lauffen, und das dicke Deichſel-Ende, ſo nebſt den Spitzen der Arme mit eiſernen Rincken zuſammen gebunden wird, zwiſchen ſich halten.

Arm ſeyn, oder die Armut, iſt eigentlich ein ſolcher Zuſtand eines Menſchen, darinnen er die nothwendigen Lebens-Mittel weder hat, noch durch Arbeit zu erwerben vermögend iſt. Ein dürfftiger Menſch aber iſt ein ſolcher, der die nothdürfftigen Lebens-Mittel in mancherley Mangel noch kümmerlich erwerben kan. Es wird aber beydes im gemeinen Leben offt mit einander verwirret. In der Wirtſchafft ſind dieſes diejenigen Perſonen eigentlich, denen Allmoſen gebühret.

Arm-Band, wird diejenige Art eines Schmuckes genennet, welche aus goldenen Ketten, angereiheten Perlen, in aneinander geſetzten oder hangenden, einfachen oder doppelten und mehrfachen Schnuren mit ihren darzugehörigen Schlöſſern beſtehet, deſſen ſich das Frauenzimmer am meiſten vor alters bedienet; An deren ſtat gebrauchen ſie auch wohl annoch ſchmal-geſchnittene Streiffen Sammet, daran kleine, aus Gold oder Silber mit Diamanten nett-beſetzte Schnällgen ſind.

Armenier-Stein, iſt bleich, weiß, ein wenig blau-färbig, und hat doch nicht die Laſur-Farbe, iſt auch nicht allzufeſt, ſondern er iſt etwas ſandig, aber nicht rauh anzugreiffen, wird von den Mahlern und Färbern für Laſur gebraucht. Man ſoll ihn mit Ochſen-Zangen-Waſſer waſchen, denn nach ſolcher Reinigung überkommt er eine wunderbare Tugend und Eigenſchafft wider melancholiſche Kranckheiten.

Armer Mann, wird an einigen Orten, ſonderlich in der Marck, ein gewiſſes Eſſen genennet, ſo aus Butter und Brot beſtehet; Man reibet nemlich alt-gebacken Brot, und gröſchet ſolches in heiſſer Butter, da iſt das gantze Eſſen fertig. Es berichtete dahero einesmahls ein Reiſender ſeinen Freund, er habe in dem Wirts-Hauſe des Mittags zwey Wölffe einen armen Mann freſſen ſehen, weil die Perſonen, die dergleichen Speiſe ſich zurichten laſſen, dieſen Nahmen führten.

Aron, ſonſten auch **Magen-Wurtzel**, **Pfaffenpint** und **Deutſcher Ingwer** genannt, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches in Wäldern, Gräben und an Zäunen an fetten ſchattigten Orten wächſet, und zweyerley Geſchlechts iſt.

1) Der groſſe gemeine Aron, hat ſchöne grüne, dreyeckigte oder Hertz-förmige glatte Blätter, deren iedes alleine auf ſeinem Stiele ſtehet. Zwiſchen denenſelben ſteiget ein ſpitziger Stengel, ſpannen-lang über ſich, worinnen oben die Blume, gleich als die Korn-Aehre in ihren Schoß-Balg, oder wie in einem Haſen-Ohre verſchloſſen iſt, und, wann ſie ſich im April aufthut, ein purpur-braunes Kölblein oder Zäpflein zeiget. Solches Zäpflein wächſet mit der Zeit gröſſer, und beſetzt ſich rings herum mit grünen Körnern, wie eine Traube, welche im Julio oder Auguſto reiff, und Corallen-roth werden. Die Wurtzel iſt weiß, ablang, knorricht, mit vielen haarichten Zäſerlein beſetzt, und eines ſehr ſcharffen und beiſſenden Geſchmacks. Zum Gebrauch will dieſe Wurtzel im Martio, ehe ſie in die Blüthe ſchieſſet, gegraben, und dann wohl getrocknet ſeyn. Aron-Wurtzel pulveriſirt, und unter das Mehl, daraus das Brot gebacken wird, gethan, curirt den ſchweren Athem und langwierigen Huſten. Sie befördert die Dauung, erwärmt und ſtärckt den Magen, iſt gut der Leber und Miltz, und thut in langweiligen Fiebern gute Dienſte. Die Käſe in Aron-Blätter gewickelt, bleiben lange gut und werden beſſer davon.

2) Der Berg-Aron hat eine runde, dicke, auswendig bräunlichte, inwendig weiſſe Wurtzel, welche mit vielen angewachſenen Knorren und Zaſern bekleidet, und eines ſehr ſcharffen Geſchmacks iſt. Bringt Blätter, wie das Pfeil-Kraut, und treibet einen aufrechten, einer Spannen hohen Stengel, auf welchem es oben eine Traube voll rother Beere trägt. Wächſet auf den Bergen, wird aber, wegen ſeiner brennenden Krafft nicht gebraucht.

Arſenic, ſiehe Ratten-Pulver.

Arß, nennet man insgemein an einer Seulen den unterſten Theil, mit welchem dieſelbe in den Erdboden eingeſetzet wird. Wie nun

unter denen Seulen ein Unterſcheid den es giebt Thor-Plancken- und Geländer-Seulen, da immer eine ſtärcker iſt, auch höher über der Erde zu ſtehen kommt als die andere; So iſt auch der Arß an einer länger zu machen als an der andern: Man pflegt dieſen Theil gewöhnlich über einem Feuer etwas anzuflammen und zu brennen, weil bekannt, daß eine Kohle in der Erde nicht faule.

Art, bedeutet die gute oder ſchlimme Eigenſchafft oder Beſchaffenheit eines Dinges; z. E. Ein Saamen von guter Art, das iſt, welcher von gutem Getreyde, oder von guten Früchten genommen worden. Ein Pfropff-Reis von guter Art, welches nemlich von einem guten Baume entſproſſen.

Arten, Feld-Arten, nennet man eine gewiſſe Eintheilung, wornach ein Land-Wirt ſeine Felder in drey Theile, nemlich in Winter-Feld, ſo die erſte Art: in Sommer-Feld, ſo die andere Art: und in Brach-Feld, ſo die dritte Art genennet wird, entweder nach eigenem Gefallen, oder der Landes-Gewohnheit und Ordnung nach abtheilen muß. Es bleiben aber dieſe Arten nicht ein Jahr wie das andere, ſondern wechſeln alle Jahre um, alſo: daß, was heuer die erſte Art oder Winter-Feld geweſen, worauf Weitzen, Rübſen, Korn oder Dinckel geſtanden, ſolches das andere Jahr mit Gerſte oder Haber beſäet, und alſo zur andern Art oder Sommer-Feld gemacht; im dritten Jahr aber, da es ruhet und brach liegen bleibt, die dritte Art, oder das Brach-Feld daraus wird. Zu mehrerer Erläuterung dienet nachſtehende über drey Stücken Feld verfertigte Tabelle:

		Stück.	
Im erſten Jahre	1 } Art	No. 1.	Weitzen und Korn
	2 } Art	No. 2.	Gerſten und Haber
	3 } Art	No. 3.	Brach.
Im andern Jahre	2 } Art	No. 1.	Gerſten und Haber
	3 } Art	No. 2.	Brach
	1 } Art	No. 3.	Weitzen und Korn.
Im dritten Jahre	3 } Art	No. 1.	Brach
	1 } Art	No. 2.	Weitzen und Korn
	2 } Art	No. 3.	Gerſten und Haber.

Dieſe Umwechslung geſchiehet aus zweyerley Urſachen: Entweder, weil es die Nothdurfft erfordert, daß allzeit zwey Stücken beſäet werden, und das dritte unbeſäet liegen bleibet, damit das ruhende oder brach-liegende Stücke künfftig deſto beſſer und richtiger Frucht tragen möge; Oder, es hat eine Herrſchafft, wegen ihrer Schäferey, die Trifft auf den Feldern ihrer Unterthanen, welche dahero gehalten ſind, jährlich eine gewiſſe Partie davon liegen zu laſſen.

Art-Feld, iſt ein Stücke Acker-Feld, welches nach obiger Beſchreibung eingetheilet, und entweder Winter- oder Sommer- oder Brach-Feld iſt. Dasjenige Feld aber, ſo keine Ruhe hat, und alle Jahr beſtellet wird, nennet man **Jahr-Feld** oder **Garten-Feld**. Siehe Jahr-Feld.

Art verändern, heiſſet, wenn ein Stücke Feld, ſo brach liegend bleiben ſoll, gedünget, und mit Gerſte, oder, nach beſchehenem Stoppeln und Einegen, ungedünget, wieder mit Haber oder Korn beſäet wird.

Artiſchocke, iſt ein bekanntes Garten-Gewächſe, davon man dreyerley Gattungen hat, nemlich 1) die gemeine glatte Artiſchocke, 2) die groſſe Engliſche Artiſchocke, und 3) die gemeine ſtachlichte Artiſchocke. Die gemeine glatte Artiſchocke treibet aus ihrer Wurtzel halb- bis drey viertel Ellen-lange Blätter, welche breit, tief ausgeſchnitten, und grün auf Aſchen-Farbe ſich beziehend oder weißlicht ſind, auch weder Stacheln noch Spitzen haben. Aus der Mitten dieſer Blätter wächſet ein ziemlich ſtarcker Stengel empor, welcher ohngefehr zween bis drey Schuh hoch wird, und auswendig geſtreifft und wollicht, inwendig aber kernicht oder voller Marck iſt. Dieſer Stengel breitet ſich in etliche Zweige aus, deren jeder oben ein Haupt mit grünen ſtachlichten Schalen, gleich einem groſſen Diſtel-Kopffe bekömmt, ſo die Frucht dieſer Pflantze iſt, und eigentlich die Artiſchocke genennet wird. Aus dieſer entſpringet die Blüthe, welche groß, und wie ein Büſchel von vielen purpur-farbenen Blümlein iſt, und nach welcher der Saamen in ablangen und oben gleichſam mit Feder-Büſchen verſehenen Körnern kommt. Die Wurtzel iſt mittelmäßig lang und ſtarck. Die groſſe Engliſche Artiſchocke iſt ebenfalls grüner Farbe, aber gröſſer, und eines beſſern Geſchmacks, dahero ſie auch den Vorzug vor allen Arten Artiſchocken behält. Die dritte Art, nemlich, die gemeine ſtachlichte Artiſchocke iſt die ſchlechteſte, und von denen erſt-beſchriebenen darinnen unterſchieden, daß ſie bräunlichte ſtachlichte Blätter und härtere Schalen von herberm oder ſchärfferm Geſchmack hat. Alle drey Arten können auf zweyerley Weiſe erzeuget werden. Erſtlich, durch den Saamen; Zum andern, und zwar am leichteſten von den jungen Nebenſchößlingen, die offt häufig bey der Wurzel ausſchlagen. Wer ſie vom Saamen ziehen will, der nehme dazu die kleinen, kurzen und dicken Kerne, denn der ſpitzige dünne Saame iſt gemeiniglich nicht gut, ſondern giebt ſtachlichte Artiſchocken, ſo ſich den Cardonen mit ſtachlichten dürren Früchten gleichen, und ſolche zu pflantzen, iſt der Mühe

be nicht werth. Dieſen Saamen nun weichet man um die Mitte des Aprils, im vollen Monden etwan einen halben Tag in laulicht Waſſer ein, läſſet ſolchen wieder abtrocknen, machet hiernächſt in ein gutes, fettes, mürbes und dabey etwas feuchtes Erdreich, nach der Schnur, Grüblein, allemahl zwey gute Fuß breit von einander, und thut guten alten verfaulten Miſt darein, leget in jedes drey Saamen-Körner, als ein Kleeblat, etwan drey Zoll tief, und ſtecket bey jeder Grube ein Stäblein, daß man im Begieſſen wiſſen kan, wo ſie ſtehen. Wenn alle Körner aufgegangen, und etwas erwachſen, ſo läſſet man allemahl nur die beſte und gröſte Pflantze ſtehen, die andern aber werden ausgezogen, und in andere Beete ebenfalls zwey guter Fuß breit von einander verpflantzet; Wobey dann Jäten und Begieſſen nicht vergeſſen werden darff. Wenn groſſe Hitze und Dürre einfällt, muß man die zarten Pflantzen etliche Tage, bis ſie etwas bewurtzelt ſeyn, mit Blättern zudecken, daß ſie nicht welck werden, ſo werden ſie im Herbſt noch etliche Früchte tragen. Wann man aber Artiſchocken von den Beyſchößlingen pflantzen will, thut man ſolches im May, zur Zeit des Vollmonds, da denn in acht zu nehmen iſt, daß die beſten und ſtärckſten Stöcke dazu erwählet werden: davon nimmt man die jungen Beyſchößlinge mit ſo viel Wurtzeln, als man immer haben kan, und pflantzet ſie drey Fuß weit von einander, in eine gute fette Erde, und begieſſet ſolche fleißig. Im Sommer muß man zwiſchen den Stöcken etliche mahl umhacken oder umgraben, und ſie vom Unkraut reinigen: Wenn aber der Winter heran kommt, und die Artiſchocken alle verthan ſeyn, muß man die noch ſtehenden Stengel an der Erde, und das Kraut bis aufs Hertz abſchneiden und mit Erden umher aufhäuffen, hernach Stürtzen von Stroh machen, und einen ieglichen Stock mit einer bedecken, hernach ſolche Stürtzen mit langem Pferde-Miſt umher belegen, ſo werden die Artiſchocken gut, friſch und trocken im Winter bleiben. Gegen den Frühling muß man ſie nicht auf einmahl, ſondern allgemach öffnen, damit ſie die Lufft wieder deſto beſſer gewohnen, und ſo lang es kalte Nächte giebet, muß man ſie des Nachts ein wenig wieder zudecken, bis keine Kälte weiter zu befürchten iſt, alsdenn die Stürtzen und den Miſt gar hinweg räumen, die Hauffen Erde wieder von den Stöcken wegthun, und den kurtzen Miſt, ſo liegen bleibet, alsdenn fein zwiſchen den Stöcken untergraben, ſo werden ſie ſchöne wachſen und Früchte bringen. Die jungen Stöcklein, ſo man das erſte Jahr durch den Saamen gezogen, müſſen ausgegraben, und im Keller in trockenem Sand verwahret werden: Denn weil ſie noch eine zarte Wurtzel haben, ſo können ſie leichtlich faulen. Mit den abgenommenen Schößlingen muß man das erſte Jahr eben ſo handeln; ſo können ſie das andere Jahr alsdenn beſſer dauren, und im Garten ſtehen bleiben. Endlich iſt noch zu mercken, daß man von dieſer Frucht keinen Stock länger, als drey Jahr an einem Orte ſtehen laſſen ſolle: Denn ſonſten würde ihre ſtarcke und lange Wurtzel ſo tief eingreiffen, daß ſie aus der tieffen Erde ein ſaltzigtes und unſchmackhafftes Nutriment an ſich ziehen, und alſo ihre Krafft geringer, die Frucht aber klein und wenig werden würde. Wer im Winter will friſche Artiſchocken haben, der laſſe ſich etliche runde tieffe Körbe machen, und pflantze etwan um Johannis alle Stöcke, ſo gegen den Herbſt noch tragen, darein, und laſſe ſie im Garten ſtehen, begieſſe ſie auch fleißig, ſo werden ſie in die Früchte aufſchieſſen. Solche kan man gegen den Winter mit andern Gewächſen entweder in einen Keller oder in ein Gewächs-Haus tragen, und fleißig warten, ſo kan man ohnfehlbar um Weihnachten, und noch ſpäter gute friſche Artiſchocken haben. Sie werden roh mit Baum-Oel, Eßig, Saltz und Pfeffer genoſſen, wenn ſie vorhero rein gewaſchen, der Stiel und die Spitzen von denen Blättern, ſie aber ſelbſt in etlichen Stücken zerſchnitten worden, oder in Waſſer abgeſotten, mit einer Fleiſch- Butter- oder Erbs-Brühe, oder auch mit Muſcaten-Blüthen, oder Spargel oder auch mit grünen Erbſen gefüllt, ingleichen mit Möhren und grüner Peterſilie zugerichtet, oder auch gebacken, und zwar entweder gantz, oder nur die Böden alleine. Wie von dieſen allen bald ein mehrers zu gefälliger Nachricht angeführet werden ſoll. Man pflegt ſie auch in Paſteten zu ſchlagen. Die Böden laſſen ſich ſehr gut einmachen, wann man ſie halb gahr gekocht, von allen Blättern wohl reiniget, in einen glaſirten Topff legt, und mit ſtarckem Saltz-Waſſer ſo hoch, daß es darüber ſtehe, und dieſes hinwieder mit zerlaſſener Schmeltz-Butter übergeußt, damit keine Lufft dazu kommen möge. Wenn man ſie nachgehends genieſſen will, muß man ſie wohl wäſſern, und zum öfftern das alte Waſſer ab-, und wieder friſches darüber gieſſen, ſodann aber zum Feuer bringen, und auf eine ſelbſt-beliebige Weiſe kochen und zurichten. Von dieſes Gewächſes Zubereitung in der Küche iſt zuförderſt ſo viel zu behalten, daß denenſelben der Stiel und die Spitzen an denen Blättern abgeſchnitten, wie nicht weniger ihnen das inwendige weiſſe Zeug, wo der Stiel daran geſtanden, und gantz faſig iſt, genommen werden müſſe. Hiernächſt ſetzet man einen Topff oder Keſſel mit Waſſer an das Feuer, wirfft, wenn ſolches ſiedet, ein wenig Saltz hinein, leget ſodann die Artiſchocken auch darzu, und läſſet ſie ſo lange ſieden, bis ſie die Blätter gerne fahren laſſen, welches die ſicherſte Probe, daß ſie gnug geſotten; das Saltz aber in dem ſiedenden Waſſer erhält, wie überhaupt allen grünen Garten-Gewächſen, ihre grüne Farbe lebhafft. Hierauf werden ſie heraus genommen, und in ein kaltes Waſſer geleget. Wenn ſelbige dergeſtalt vorbereitet, können unterſchiedene Brühen daran gekochet, auch

ſie ſonſt auf mancherley Art zugerichtet werden, alſo: **Artiſchocken mit Muſcaten-Blüthen:** Wenn ihr in einem Caſſerol oder Tiegel Fleiſch-Brüh auf das Feuer geſetzet, klar-geriebene Semmel nebſt einem viertel Pfund Schmeltz-Butter hinein gethan, dieſes auch ſonſt wohl mit Muſcaten-Blüthen und etwas weiſſem Ingwer abgewürtzet, leget ihr die Artiſchocken aus dem kalten Waſſer in dieſe Brühe, und laſſet es fein gemächlich mit einander kochen. **Artiſchocken mit grüner Spargel-Brüh:** (das iſt, wie der grüne Spargel damit zugerichtet wird) ſchlaget 3 bis 4 Eyer-Dottern in einen Tiegel, werfft eine Meſſer-Spitze weiſſes Mehl hinzu, und rühret es wohl unter einander, gieſſet auch guten Eßig darzu, nebſt etwas Fleiſch-Brüh oder Peterſilien-Waſſer, und rühret es fein klar ab; Hierauf thut ein fein Stück Butter und Gewürtz hinein, rührt es abermahlen fein durch einander, ſetzet es übers Feuer, und gieſſet mit einer Kelle ſo lange, bis es anfähet dick zu werden, will es aber faſt ſieden, ſo tröpffet einige Tropffen kalt Waſſer hinein, daß es nicht zuſammen rinne. Setzet aus dem kalten Waſſer die Artiſchocken, wie unten bey dem Anrichten erwehnet werden ſoll, ordentlich in die Schüſſel, gieſſet die erwehnte Brühe darüber, und haltet die Schüſſel beſtändig warm, doch ſo, daß dieſe Brüh nicht etwa zum Sott komme, weil ſie ſonſt gleich zuſammen rinnen würde, ſprenget endlich ein wenig abgeklärte Butter oben her, ſ. i. f. **Artiſchocken mit Möhren und grüner Peterſilie:** Schabet Möhren fein rein, werfft ſie in kaltes Waſſer, ſchneidet ſie länglicht klein, wie Nudeln, brühet ſie, daß der rohe Geſchmack ſich heraus ziehe, und ſeiget das Waſſer wieder davon ab. Thut ferner in ein Caſſerol ein gut Stück Butter, Muſcaten-Blüthen und die Möhren, kochet ſie ein wenig, werfft geſchnittene Peterſilie und eine Hand voll gantz klar geſiebte Semmel darein, gieſſet gute Rindfleiſch-Brüh, oder Peterſilien-Waſſer darzu, laſſet es ein wenig aufwallen, leget die Artiſchocken mit hinein, und wenn ſie wohl gekocht haben, richtet ſie gehörig an. **Gefüllte Artiſchocken,** an dergleichen werden in der Vorbereitung, davon oben erwehnet, die Blätter etwas kürtzer, als an den nur beſchriebenen abgeſchnitten, und das inwendige faſichte aus ſelbigen heraus genommen, damit ſie denen Paſteten ziemlich ähnlich werden. Setzet die Artiſchocken aus dem Waſſer in ein Caſſerol, thut ein Stückgen Butter in einen Tiegel, laſſet grüne Erbſen eine Weile in der Butter paſſiren, gieſſet die Brühe darauf, und kochet alles wohl zuſammen. Etwas von denen Erbſen nebſt einem Stückgen Schmaltz und Muſcaten-Blüthen, reibet in einem Aſche klar, gieſſet die Brühe von den andern Erbſen auf die geſtoſſenen, rühret es durch einander, ſtreichet es durch ein Haar-Tuch, und ſchüttet es über die grünen Erbſen, mit denen ihr die Artiſchocken füllen und überziehen wollet, und laſſet es durch einander kochen, da ihr ſodenn die Erbſen in die Artiſchocken füllet, und es zierlich anrichtet. Oder: Machet eine gute Krebs-Farce ohngefehr aus einem halben Schock; Ein anders halbes Schock Krebſe ſiedet ordentlich ab, brechet ſie aus, nehmet die ſchwartze Aedergen aus dem Halſe, und ſchneidet ſie als Nudeln, ſo können auch die Scheeren ausgebrochen, und deren Fleiſch zu denen Hälſen gethan werden. Blanchiret etwas Kalbs-Milch in heiſſem Waſſer, ſchneidets wie die Krebſe, thut dieſes mit den Krebſen, wie auch abgezogenen klein-geſchnittenen Piſtaches mit etwas Krebs-Butter in einen Tiegel, treibet es durch einander, ſchneidet Citronen-Scheller und Muſcaten-Blüthen darunter, drücket von einer oder zwey Citronen den Safft darein, und bereitet alſo ein Ragou. Endlich beleget inwendig die Artiſchocken mit der zuerſt gedachten Krebs-Farce, thut die nur beſchriebene Fülle darein, machet aus der Farce einen feinen proportionirlichen Deckel darüber, und beſtreichet ihn mit Krebs-Butter. Setzet die alſo gefüllten Artiſchocken in eine Torten-Pfanne, backet ſie im Ofen, richtet ſie gehörig an, und gebt ſie trocken auf den Tiſch. Oder: Machet zuförderſt ein Ragou aus würflicht-geſchnittenem Kalb-Fleiſch von der Keule, und Truffes in Kalb-Fleiſch-Brüh eingeweichet, welches beydes ihr in warmer Butter eine Zeit paßiren laſſet, ſchüttet klein-geſchnittene Citronen-Scheller, Muſcaten-Blüthen, Ingber ꝛc. darzu, und laſſet alles wohl mit einander dämpffen. Inzwiſchen machet eine Klare an, laſſet Schmaltz über dem Feuer recht heiß werden, werfft die Artiſchocken, nachdem ſie vorhero in der Klare wohl umgewendet, oder, wenn ſie recht ausſehen ſellen, gar mit einem Pinſel davon überſtrichen worden, dahinein, und backet ſie daraus. Drücket in dieſe gebackene Artiſchocken, ſo wie Paſteten ausſehen, etwas Citronen-Safft, füllet ſie mit beſagtem Ragou, und laſſet ſie ſo warm auftragen. **Artiſchocken zu backen:** Schneidet die Spitzen von den Blättern und den Stengeln gehörig weg, die Artiſchocken aber theilet der Länge nach in 4 Theile, kochet ſie aber wie die gantzen, und laſſet ſie im Kalten trocken werden. Rühret in Milch ein wenig Mehl klar ab, als ein Milch-Mus, ſchlaget einige Eyer darein, rühret es wieder durch einander, thut Saltz und ein wenig Muſcaten-Blüthen darunter, und gieſſet einen mäßigen Löffel voll von warmem Schmaltz in dieſe Klare, menget es wohl durch einander, wendet die Artiſchocken in dieſer Klare ſauber um, oder tuncket nur unten die Helffte in die Klare, und laſſet die obere Spitzen grün bleiben, ſetzet ſie alſo in heiſſes Schmaltz, und backet ſie darinnen fein gold-gelb. Wenn nun die Artiſchocken auf eine oder die andere Art, wie ſie beſchrieben worden, zubereitet ſind, ſo werden ſie dergeſtalt angerichtet, daß man die ſchönſte unter denſelben in die Mitte ſetzet, leget die Blätter, ſo denen andern Artiſchocken ausgezogen worden, ordentlich auf den Schüſſel-Rand herum; ſchneidet die unterſten Böden würfflich und ſtreuet ſie auf die Artiſchocken, und gieſſet ſodenn die Brühe darüber, ſo iſt alles

zum

zum Auftragen fertig. Wie man aus Artiſchocken auch Carden oder Cardonen ziehen ſolle, ſiehe Carde.

Artzney, ſiehe **Haus-Mittel.**

Arum, ſiehe Aron.

Aſand, ſiehe **Bentzoe.**

Aſch, iſt ein rundes, tiefes, oben weites und unten ſpitzig-zulauffendes hartgebranntes Gefäſſe von Töpffer-Arbeit, wie ein groſſer Napff, welches man in einer Haushaltung zu vielerley Dingen vonnöthen hat, als da ſeyn Reib-Stärck-Aſche u. ſ. ferner, gemeiniglich aber braucht man beſondere zur Milch, als welche nach dem Melken des Viehes darein gegoſſen, und bis zu Abnehmung der Sahne oder des Milch-Rahms darinnen aufbehalten wird. Solchenfalls wird es ein Milch-Aſch genennet, die zum Theil gantz ſind, und woraus die Sahne mit dem Rahm-Löffel abgenommen werden muß, oder aber unten an der Seite hart am Boden ein Loch mit einem Zapffen haben, wodurch die Milch abgelaſſen werden kan, die Sahne aber ſolchergeſtalt im Aſche ſitzen bleibet.

Aſche, iſt das irdiſche Theil, welches vom Holtz oder andern Sachen, die ſich verbrennen laſſen, wann ſolche gäntzlich vom Feuer verzehret ſeyn, überbleibet, und daraus ein gewiſſes Saltz zu ziehen, dergleichen das Sal Abſinthii, Tartari, die ſogenannte Pott-Aſche und vieles dergleichen mehr. Man braucht ſie dahero zum Laugen-machen, Seiffen-ſieden, und Glasmachen, (worzu inſonderheit die Aſche von Tannen- Buchen- Eſchen- und Ahorn-Holtz ſehr gut iſt,) zum Salpeter-Sieden, ingleichen als eine treffliche Düngung auf ſchweren und leimigten Feldern, ſauren und ſumpfigten Wieſen und in Gärten, und iſt zugleich ein gutes Mittel, das Ungeziefer zu vertreiben, dahero ſie ein guter Landwirt fleißig und öffters aus denen Oefen ſchaffen und zu ſolchem Gebrauch in der Aſchen-Grube verwahren laſſen ſoll. Vornemlich iſt die todte Erde, ſo bey dem Pottaſchmacher übrig bleibet, eine beſonders herrliche Düngung der Aecker, weil dieſe das Nitroſiſche Saltz aus der Lufft wieder an ſich ziehet, welches eben Cardo vegetationis, davon *Becheri Phyſica Subterranea* nachzuleſen. Wann Aſche aus Stroh gebrannt, mit Regenwaſſer vermiſcht, und Saamen-Getraide von der Art, davon das Stroh geweſen, darinnen geweicht wird, dieſes ſoll die Fruchtbarkeit deſſelben trefflich verbeſſern.

Aſche, ein Fiſch, ſiehe Aeſche.

Aſchen-Baum, ſiehe **Eſchenbaum.**

Aſchenbrennen, ſiehe Aeſchern.

Aſchen-Brenner, ſiehe Aeſcherer.

Aſchen-Grube, iſt bey einer Haushaltung, ſonderlich bey Brau- und Back-Häuſern, ein nöthiger Platz, welcher mit Steinen ausgemauert, und mit einer wenigſtens fünff viertel hohen Brüſtung dergeſtalt wohl verwahret iſt, damit ſich die von den Herden und aus den Oefen geräumte und dahin eingeſchüttete Aſche, ohne Schaden zu thun, abkühlen könne, und auch ſonſt niemand durch Verſehen da hinein fallen möge.

Aſchen-Haus, wird nach der Policey an einigen Orten ſonderlich auf den Dörffern vor dieſelben zu machen verordnet und befohlen, die Aſche dahin wegen der Feuers-Gefahr und vor die Salpeter-Sieder zu ſchaffen, wie im Magdeburgiſchen zu ſehen. Es iſt ein Platz mit einer drey Ellen hohen Mauer umgeben, welcher innewendig tief und an einer Seite offen iſt.

Aſchen-Korb, ſiehe **Laugen-Korb.**

Aſchen-Loch oder Aſcher-Loch, iſt ein, unter einem Brau- Darr- oder andern dergleichen viel Holtz erfordernden Ofen mit Fleiß gemacht und ausgemauertes Loch, worein die Aſche in währender Heitzung immerzu durch den löcherichten Herd oder Roſt fallen kan, damit ſie das nachgeſchobene Holtz nicht am Brande verhindere, und die Kohlen ſo ſehr erſticke.

Aſchen- oder Aſcher-Tuch, iſt ein Stücke grober Leinewand, ohngefehr drey bis viertehalb Ellen lang, und drittehalb bis drey Ellen breit, durch welches die Lauge durchgeſeiget wird.

Aſcher, ſiehe Aeſcher.

Aſchern, ſiehe **Garn äſchern.**

Aſchlauch, ſiehe Lauch.

Aſchwurtz, ſiehe Diptam.

Aſpe, Eſpe, Aſpen- oder Eſpen-Baum, iſt eine Art von Pappelbaum, welcher der Libyſche Pappelbaum genennet wird; Er kommet aber mehr dem ſchwartzen Pappelbaum, als dem weiſſen bey, und hat runde Blätter, welche glatt, bleich-grün, und etwas zackigt oder unordentlich zerkerbt ſind. Dieſe hängen an dünnen und langen Stielen, und müſſen dahero wegen ihres ungleichen Gewichtes auch bey der gröſten Wind-Stille zittern und wackeln, welches dieſem Baum verſchiedene Nahmen, als bey den Lateinern *Populus tremula*, bey den Frantzoſen *Tremble* oder Zitter-Pappel, und bey den Holländern, welche dieſen Baum zu Beſetzung der Spatzier-Gänge gerne brauchen, den Nahmen Ratteler, von dem beſtändigen Raſſeln der Blätter zu wege gebracht, und zu dem Sprichwort: Er zittert, wie ein Aeſpen-Laub, Anlaß gegeben hat. Sein Holtz iſt weiß und leicht, aber von keiner Härte, kan auch im Wetter nicht lange dauren, ſondern es ſetzt, ſo bald nur etwas daran eingehauen, oder ſonſt verletzt wird, ſich gleich ein Flecken dran, und wird molmicht, welches hernachmals die Spechte füglich auszuhöhlern, und zu ihrem Aufenthalt zu erkieſen wiſſen; Es verdirbt auch von ſich ſelbſt vom Kern aus, woſelbſt er durch einen in ſich ſelbſt gezeugten Wurm augefreſſen, hernachmals ſchwarz und endlich faul wird. Die geraden und ohnſchadhafften Stämme werden zum Bauen gebraucht, iedoch müſſen die daraus gearbeiteten Stücken an trockene Orte, und nicht an die Wetter-Seite oder ſonſt ins feuchte kommen. Das höckerigte und ſchadhaffte aber wird zu Scheiten geſchlagen, und verbrennet. Die Kohlen von dieſem Baume gebrauchen die

Pulvermacher zum Schieß- und Büchſen-Pulver; Die Rinden aber dienen ſo wohl den Rothgerbern, als auch zu Fackeln. Seine Frucht oder Saamen beſtehet in Fingers-langen rauhen Körnlein, welche er gleich im Martio eilig heraus treibet, die aber, ſo bald ſie von der Sonnen abgedorret, geſchwinde wieder verderben, und ſich in die Lufft verſtäuben. Er wächſt am liebſten an feuchten Orten, wiewohl er auch auf Bergen und in Wäldern zu finden, und in dieſen letztern deswegen wohl zu dulten iſt, weil er geſchwind in die Höhe wächſt, und dem Unter-Holtz keinen Schaden zufügt. Er giebt mit ſeinen Zweigen einen annehmlichen Schatten, welcher um ſo viel lieblicher iſt, weil die ſtetig ſich bewegende Blätter eine angenehme Kühlung verurſachen. Es führet auch dieſes Holtz einen Sand bey ſich, welcher aus der Erden durch den Safft in demſelben mit in die Höhe läufft und einwächſet, und von denen Drechslern und Tiſchern, ſo es wegen ſeiner weiſſen Farbe gerne verarbeiten, ſo wohl als von denen Muldenhauern, wann ſie Back-tröge und Mulden daraus verfertigen, an ihrem hierzu beſonders ſcharffen Zeuge mercklich geſpüret wird.

Aſphodill-Lilien, ſiehe **Affodill-Lilien**.

Aſphodill-Wurtz, ſiehe **Affodillen**.

Aſſel-Wurm, Eiſſel-Wurm, Eſelein, Keller-Eſel, Keller-Schabe oder **Keller-Wurm**, iſt ein kleiner aufs höchſte einen Quer-Finger langer und etwan den dritten Theil ſo breiter Wurm, auf dem Rücken gleichſam mit einem grauen oder ſchwärtzlichten flach-runden Schild bedecket, und auf ieder Seite mit ſieben Füſſen verſehen, deren ieder nur ein Gelencke hat. Wenn man ihn anrühret, ſo ziehet er ſich gantz rund zuſammen, daß der Kopf zum Hintertheil kommt. Dieſe Würme halten ſich an den Wänden und Mauren, in faulen Bäumen, an feuchten und ſumpfigten Oertern, unter Steinen, Blumen-Töpffen oder Käſten, beſonders aber in Kellern unter denen Wein- und Bier-Fäſſern auf, und mehren ſich durch kleine Eyer, welche wie weiß-gläntzende Perlein ausſehen. Man kan ſie in der Medicin vortrefflich nutzen, indem ſie mehr flüchtiges und ſcharffes Saltz bey ſich führen, als kein anderes Thier, und dahero überaus digeriren und öffnen. Mit dem Oel, darinnen man dergleichen Würme gekocht, ſoll man die hefftigſten Kopff-Schmertzen vertreiben können. Der Wein, darein man Aſſel-Würme gelegt, wird als ein treffliches Mittel wider die Gelbſucht und Harn-Winde recommendirt, der Safft von ſolchen ausgepreßten Würmen aber zu zwantzig Tropffen in einem angenehmen Getrāncke eingenommen, wider die Waſſerſucht angerühmet.

Aſſietes, ſind eine Art Schüſſeln, die etwas tiefer, iedoch gröſſer als ein gewöhnlicher Teller, darein die Sallate, oder an deren ſtat die eingemachten Dütſchen angerichtet und aufgeputzet werden.

Aſt, iſt der Theil eines Baumes, welcher an der Seite des Stammes heran wächſet, und woraus, wann derer viele zuſammen kommen, das Haupt oder die Krone eines Baumes formiret wird. An einem Obſt-Baum ſind viererley Aeſte, als 1) Holtz-Aeſte, 2) Frucht-Aeſte, 3) falſche Aeſte, und 4) ſchwache Aeſte. Die erſten, nemlich die Holtz-Aeſte, ſind die allergrößten Aeſte an einem Baum, welche von dem vielen Safft deſſelben herkommen, denn ſo der Baum nicht viel Safft hat, hat er auch wenig ſolcher Aeſte. Dieſe Aeſte ſtehen alle aufrecht, doch an dem Baum, und treiben mit Gewalt vor ſich; Sie haben etwas groſſe Augen, welche eng bey einander ſtehen, und dieſe Aeſte ſind es, die dem Baum eine rechte Art geben, und eine anſtändige Figur machen. Aus dieſen entſpringen 2) die Frucht-Aeſte, welche theils lang, theils kurtz und ſchwach, deren etliche gerad, etliche ein wenig gebogen ſind; der eine treibet ſtarck, der andere gemach, einer treibet Holtz, der andere Frucht, und füllen alſo mit ihren Blättern und Früchten den Baum; ſind dahero die beſten Aeſte, welche, weil die Frucht von ihnen herkommt, deswegen Frucht-Aeſte genennet werden. 3) Die falſchen Aeſte, welche auch den Nahmen **Waſſer-Aeſte** oder **Waſſer-Schoſſe** führen, entſtehen von dem überflüßigen Safft des Baumes: Denn ſo der Baum nicht zu viel Safft hat, ſo wachſen auch dergleichen Aeſte nicht. Sie befinden ſich meiſtens an denenjenigen Bäumen, welche ſchon etliche Jahr geſtanden, und ſtarck gewachſen ſind; haben flache, ziemlich weit von einander ſtehende Augen, und wachſen aus dem alten Holtze gerad in die Höhe; ſind groß wie die Holtz-Aeſte, doch ſtehen ſie niemalen bey denenſelben, nur wo, kurtz vorher gedachter maſſen, der Baum überflüßigen Safft hat, da brechen ſie heraus, tragen nicht gerne Früchte, und benehmen hingegen dem Baume ſeinen Safft. Uiber ietztgemeldte Art falſcher Aeſte finden ſich noch andere, welche gleich das erſte oder andere Jahr an die jungen Bäume kommen, und denen Holtz-Aeſten gantz ähnlich ſehen. Sie werden auf folgende Weiſe erkannt: Wann ein junger Baum ſeine ſtarcken Holtz-Aeſte oben ſtehen hat, und unter ſolchen zween oder mehr Aeſte ſtehen, deren einer kleiner, als der andere iſt, es folget aber unter dieſen kleinen noch ein ſtarker Aſt, ſo iſt derſelbe falſch: Item, ſo unten an dem Stamm die Holtz-Aeſte ſeyn, und über denſelben die kleine ſtehen, über dieſen aber ein ſtarcker kommt, ſo iſt er ebenmäßig falſch, und kommt von dem überflüßigen Safft des Baumes; dieſe falſchen Aeſte werden alle hinweg geſchnitten. 4) Die ſchwachen Aeſte ſind die, ſo nach denen Frucht-Aeſten ſtehen, haben aber nicht ſo viel Safft als dieſe, daher ſie ſchwächer und an der Spitze des Holtzes ſchwartz werden. Dieſe werden ſtehen gelaſſen, und zu Frucht-Aeſten reſervirt. Uiber dieſe erſt-erzählte viererley Arten Aeſte finden ſich noch zweyerley Gattungen, davon die erſtern weder Frucht- noch Holtz-Aeſte genennet werden können, indem ſie zu jenen zu ſtarck, zu dieſen aber zu ſchwach ſind, haben aber doch mehr Safft als die Frucht-Aeſte, und wachſen unterhalb der Holtz-Aeſte hervor. Die andern kommen erſt

nach den Hunds-Tagen, und zwar von vielem Safft an unterſchiedlichen Orten des Baums, bringen keine Früchte, und werden glatt hinweg geſchnitten. Nach dieſem Unterſcheid richtet man ſich im Ausputzen der Bäume, ſonderlich der fruchtbaren. Siehe Ausbrechen.

Aſt, Aſt-Loch, wird in einer Pfoſten oder einem Bret derjenige Ort genennet, daraus der Holtz-Aſt ſeinen Urſprung genommen, und in dem Stocke, die zu dergleichen auf die Säg-Mühlen gebracht worden, daſelbſt mit durchſäget werden. Dieſer Aeſte giebt es zweyerley Arten, als verwachſene oder wammrige und ausfallende; wie nun die erſten dem Bret eine Feſtigkeit und Dauer einiger maſſen geben, ſo ſind hergegen die ausfallende deſto unangenehmer, weil ſie leichte, wenn das Bret eintrocknet, verlohren gehen, und ein ungebohrtes Loch abgeben, welches an keinem Orte, wo es auch nur ſey, einem Haus-Herrn Nutzen ſchaffet. Von dieſen

Aſt-Löchern hat man Gelegenheit genommen, auch diejenigen kleinen Löcher im Schleyer, Leinwand, Catun, Neſſel-Tuch und dergleichen eben alſo zu nennen, die bey Webung ſolcher Tücher wegen des geriſſenen oder knotigten Fadens entſtanden ſeyn.

Aſtrantz, ſiehe **Meiſter-Wurtz**.

Atel, ſiehe **Adel**.

Atlas, iſt ein gantz ſeidener Zeug von ungedrehetem Drat, einfärbig und gantz glatt gewebet, ohne einige Blumen oder Streiffen, hergegen von einem ſchönen Glantz und Spiegel. Der älteſte und ſchlechteſte iſt der Oſt-Indiſche, wird Bällgen-Atlas, ingleichen *Satin* genennet: Man hat aber auch Frantzöſiſchen; Vor den beſten unter allen wird der Italiäniſche gehalten, der zu Mayland, Genua, Lucca und Bologna fabriciret worden; Jetzo aber wird dergleichen auch hier und da in Deutſchland gar ſchön gemachet.

Attich, oder **Acker-Hollunder**, iſt ein bekanntes Gewächſe, und eines von den beſten Theriacs-Kräutern der Bauren und armer Leute, ſo dem Hollunder an Geſtalt und Geruch faſt gleich kommt, iedoch kleiner iſt, und zu keinem dauerhafften Strauch erwächſet, ſondern jährlich wieder vergehet. Er hat eine weiſſe Wurtzel eines Fingers dicke, aus welcher runde Stengel eines Mannes hoch hervor wachſen, ſo voll Marcks, und zu beyden Seiten mit groſſen ſchwartz-grünen Blättern, wie die Hollunder-Blätter beſetzet ſind, deren etwan fünff oder ſieben an einem Stiel gegen einander ſtehen, und einen ſtarcken, aber üblen Geruch haben. Oben am Stengel überkommt er weiſſe mit wenig Purpur vermiſchte gekrönte Blümlein, die viel lieblicher als die Hollunder-Blüthen riechen, und aus welchen ſchwartze runde Beerlein werden. Er wächſet gerne an ſchattigten und feuchten Orten, bringt ſeine Blüthen im Junio und Julio, und trägt reiffe Beeren im Auguſto und September. Die in dieſen Beeren befindliche Körner pulveriſiret, und anderthalb Quint vor eine ſchwache, und zwey Quint vor eine ſtarcke Perſon, in weiſſem Wein eingenommen, iſt eine gute Purgation vor Bauern und arbeitſame Leute, ja man kan es auch wohl in kleiner Doſi den Kindern geben. Noch beſſere und gelindere Wirckung hat das Oel von dieſen Attich-Körnern: ſoll alſo eine Haus-Mutter dieſer Kerne im Herbſt eine gute Quantität ſich einſammlen. Die Beeren, welche wohl zeitig ſeyn müſſen, werden zerſtoſſen, und in ein Waſſer gethan; Was gute Kerne ſind, fallen auf den Boden, dieſe ſind zu behalten, was aber oben aufſchwimmet, das thut man hinweg. Wenn man ſie aus dem Waſſer nimmt, muß man ſolche aus weiſſem Weine waſchen, im Schatten trocknen, und in Säcklein aufhängen. Das Attich-Oel wird alſo gemacht: Man nimmt zehen Pfund Attich-Kerne, pulveriſirt ſie ſauber und klein, läſſet ſie in einem groſſen glaſurten Topff in klarem Waſſer ſieben oder acht Stunden lang ſieden, und wann das Waſſer einſiedet, kan man wieder ſo viel heiſſes Waſſer nachgieſſen; den Schaum davon, aus welchem das Oel wird, muß man fleißig nach und nach abſchöpffen, und in ein Glas zuſammen thun. Dieſes muß wohl zugemacht, und verlutirt in friſchen Roß-Miſt tief eingegraben, in acht oder zehen Tagen wieder gemach heraus gehoben, und das oben auf ſchwimmende Oel von dem Waſſer abgeſondert, durch ein hären, oder ſonſt ein ſauberes Tuch geſeihet, und in einem reinen Glaſe zum Gebrauch wohl verwahret werden. Ein halber Löffel voll von dieſem Oel, vier Stunden vor dem Eſſen in einer Suppe genommen, iſt gnugſam, eine mittelmäßige Perſon zu purgiren: Es iſt auch für die Glieder-Schmertzen, warm aufgerieben, ein treffliches Linderungs-Mittel. Der Safft aus den Blättern, in Wein geſotten, und mit May-Butter zu einer Salbe gemacht, lindert die Schmertzen der Gicht. Die Beeren, wie auch die mittlere Rinde der Wurtzel, und die Wurtzel ſelbſt in Wein geſotten, oder gebeitzt, und davon getruncken, heilen die Waſſerſucht. Die Blüthe und Blätter in Milch geſotten, oder auch in Waſſer, und warm aufgelegt, ſtillen die Miltz- und Gicht-Schmertzen, und zertheilen die wäſſerigen Geſchwulſten. Da nun alles an dieſem Strauche heilſam zu gebrauchen iſt, ſo ſoll denſelben billig ein Haus-Vater in ſeinem Garten haben: Denn er bedarff keiner ſonderbaren Wartung, und wann der Saame nur in einen Gras-Garten gebracht, und recht mit Erde bedeckt wird, ſo kommt er gewiß fort, und läſſet ſich hernach nicht gerne vertreiben.

Atzel, ſiehe **Elſter**.

Atzen, ſiehe **Aetzen**.

Aue, iſt ein Stück Land, ſo in einem Grund oder Thal, oder aber an einem Strom, Fluß, oder Bach gelegen, und mit Höhen umgeben iſt. Die Auen dienen zur Vieh-Weyde, können aber auch zum Ackerbau gebraucht werden: Die **Auen-Felder** haben die Art an ſich, daß ſie bald naß, und auch bald feſte werden, daher dann die Mittel-Zeit in derſelben Beſtellung wohl beobachtet werden muß.

Auer-Hahn, Aur-Hahn, Ur-Hahn,

Ohr-

Ohr-Hahn, iſt einer der vornehmſten Wald-Vögel, und nächſt den Trappen der gröſſeſte unter denen wilden Hünern, daher man ihn Ur-Hahn genennet, welches Wort Ur bey denen Alten ſo viel als Groß geheiſſen, aber wegen ſeines harten Fleiſches nicht eben der beſte. Was ſeine Geſtalt und äuſſerliches Anſehen anlangt, ſo ſind ſeine Augenbraunen und das Häutlein um die Augen roth, der übrige Kopff aber ſchwartz, und der Schnabel kurtz und gebogen; von den Ohren hangen ihm zwey Wammen herunter wie dem Haus-Hahn; der Rücken und der Hals ſind aſchenfarb, mit untermengten braunen und ſchwartzen Flecken, die Bruſt, der Schwantz, und der Bauch ſchwartz, die Schwing-Federn in den Flügeln ſchwärtzlich, die kleinen dunckel-braun, und die unter den Flügeln weiß; die Hüfften ſind mit weiſſen, die Füſſe aber, bis an die Zehen, mit dunckeln Federn bekleidet. Er wohnet gerne in hohen Gebirgen und groſſen Wäldern, wo es Brunnen-Quellen giebet, die Sand-Körnlein führen, deren er ſtets einige im Magen behält. Seine Faltz, oder (wie einige wollen) Pfaltz d. i. ſein Locken der Henne fänget ſich des Frühlings gar zeitlich zu Anfange des Martii an, obgleich noch Schnee und Froſt vorhanden, (daran er ſich doch nicht kehret) und zwar kurtz nach Mitternacht, bis es Tag wird. Gemeiniglich geſchiehet ſolches auf der Höhe, an hangenden Bergen, allwo er den Morgen kan kommen ſehen, ſonderlich hält er ſich gerne auf, wo Rothbuchen, oder auch rauſchende Bächlein zu finden ſind, welche letztere er gerne höret; derer Knoſpen von Rothbuchen aber bedienet er ſich des Winters zu ſeinem Geäſe, wiewohl er auch zu andern Zeiten mit Wacholder-Heidel-Preuſſel- und Hind-Beeren, auch Mehl-Fätzgen oder Mehl-Feiſtgen und verſchiedenen Kräutern ſeine Nahrung ſucht. Wo er ſich einen Ort zur Faltz-Zeit auserſehen hat, und man ihn daſelbſt einmahl antrifft, da iſt er meiſtens alle Wochen zu finden, daferne er anders Ruhe haben kan, und nicht verſtöret wird. Wann der Auer-Hahn in ſeiner Faltz-Zeit ſchreyet, ſo klinget es faſt, als ob ein Graſe-Mähder mit ſeinem Wetz-Stein mit doppelten Strichen gerade die Senſe ſtriche. Er wird, damit man näher zu ihm kommen möge, in währendem Schreyen, eiligſt beiprungen, und ſo er aufhöret, muß man ſtille ſtehen, denn ſonſt, wo er auſſer deme das geringſte hören oder mercken ſolte, fliehet er davon, und obgleich dem allzubegierigen Schützen unter währendem Faltz-Geſchrey ein Fehl-Schuß entgehen ſolte, vermercket er ſolches dennoch nicht. Wann er aber mit einem Schrot getroffen wird, oder ſonſten den Schützen mercket, ſo ziehet er, wie leicht zu gedencken, ohnverzüglich fort. In währendem Faltz-Geſchrey, da er gedachter maſſen weder höret noch ſiehet, gehet er, wie ein Indianiſcher, oder auch ſogenannter Trut-Hahn mit unter ſich geſpreitzten Flügeln, und ſtraubigten Federn auf einem dicken Aſt des Baumes hin und wieder. Und gleichwie er an ſeinem Wildpret und ſchöner Geſtalt durch ſolche Geilheit abnimmet; alſo gehen auch ſodann die Federn von den Füſſen weg. Sobald nach geſchehener Faltz der Hahn auf den Erdboden geſtrichen, kommet gleich das Huhn zu ihm herbey, und wird von ihm, wie anderes Geflügel zu thun pfleget, ordentlich getreten, keinesweges aber, nach dem alten Mährlein, von demſelben der Saame auf die Erde gelaſſen, vielweniger alsdann von der Henne genoſſen, und dieſelbe damit befruchtet, weil es wider die geſunde Vernunfft läuffet, und die Natur dasjenige, was im Magen verdauet wird, zu keiner Frucht wirket. Solcher Auer-Hahn-Pfaltz wird vorhero, wo er anzutreffen iſt, zur gewiſſen Nachricht richtig verhöret, ehe man ſolches der Herrſchafft anmeldet, damit man dieſelbe nicht auf ein ungewiſſes anführe, und zu vielfältiger vergeblicher Mühe, ſchlafloſen Nächten, und anderm Unluſt Anlaß gebe. Der Auer-Hahn ziehet nicht im Herbſt mit andern Vögeln weg, ſondern hält ſeinen Stand des Jahres durch beſtändig; Er gehöret auch unter die hohe Jagd. Die Auer-Henne oder das Huhn, welche kleiner als der Hahn, braun-fleckigt, und mit etwas fahlroth bemercket iſt, und deren viele ſich zur Pfaltz-Zeit bey dem Hahne befinden, weichet, nachdem ſie empfangen hat, heimlich von der Geſellſchafft. Wann die Rothbuche ihre Knoſpen öffnet, und die Blätter aus einander gehen, dann ſuchet das Huhn ſeine Gelegenheit unter Sträuchern, in Gehauen und Schlägen entweder in Heyde-Kraut, oder in Zimmer- und Wellen-Geniſte, und leget daſelbſten ſechs, acht, zehen bis zwölff Stück Eyer, brütet auch ſolche meiſtentheils in vier Wochen aus. Es würde ſich vielleicht dieſes rare Feder-Wild wohl vermehren, wann ſie nicht in der Brut-Zeit, ehe die Jungen recht flücke werden, von den Raub-Thieren Schaden leiden müßten. Er iſt am beſten zu genieſſen, wenn man ihn einbeitzt, und nachgehends in Paſteten ſchlägt, wiewohl er auch gebraten auf groſſer Herren Tafeln aufgeſetzet wird. Solchen aber recht mürbe zu braten, muß man fleißig Achtung geben, weil derſelbe ein zäher Wildpret hat, als der älteſte Hirſch. Derohalben verfahret damit alſo: Wenn ihr ihn gerupffet, ſo werffet ſelbigen ſauber aus, und klopffet ihn ſehr wohl, daß er mürbe werde; Waſchet ihn reine und haltet ihn in ſiedend Waſſer, daß er darinnen ein wenig anlauffe, alsdenn aber leget ihn wieder in kaltes Waſſer. Hierauf könnet ihr ihn erſt mit Nelcken und Zimmet; hernach darüber mit Speck ſpicken, einſaltzen, und einige Zeit liegen laſſen. Alsdenn ſtecket ihn an den Spieß, und ſehet zu, daß er gantz gemählig brate, ie mähliger er am Feuer tractiret wird, ie beſſer er ausbratet und mürbe wird. Sobald er anfähet zu braten, begieſſet ihn mit zerlaſſener Butter, vermachet ihn mit Papier, begieſſet daſſelbe ebenfalls fleißig mit Butter, und wenn es allzubraun geworden, leget einen friſchen Bogen abermahlen darüber, und treibet ihn alſo ein 3 Stunden lang an ſtetem Feuer herum. Wenn er nun gut gebraten, leget ihn auf eine Schüſſel in die abgetroffene Brühe, gieſſet ein wenig braune Butter darüber, ſtreuet klein-geriebene Semmel darauf, und garniret

ret die Schüſſel mit Blumen, ſauber ausgeriſſenen Citronen und Blättern aufs ſchönſte. Ihr könnet auch an ſtat der Braten-Brüh folgende Sauce daran machen: Bräunet ein wenig Mehl in brauner Butter, und gieſſet die Braten-Brüh darzu; Thut Wein, ein wenig Eſſig, Citronen nebſt dergleichen Scheller und Gewürtz, als Jngber, Pfeffer und Nelcken, nicht weniger ein Stück Zucker hinzu, daß es ſüß und ſäuerlich durch einander ſchmecket, ſchüttet dieſe Sauce in eine zurecht-gemachte Schüſſel, leget den Auer-Hahn hinein, und verfahret im übrigen, wie ſchon erwehnet. **Einen Auer-Hahn in eine Paſtete zu ſchlagen,** fähet man alſo an: Erſt wird derſelbe ſolchergeſtalt eingebeitzet, daß er wohl ein halb Jahr ohne einigen Schaden aufgehoben werden kan; Man rupffet nemlich den Hahn, wirfft ihn aus, klopffet ihn brav, ſaltzet ihn wohl ein, ſchneidet Zwiebeln darüber, ſprenget ein wenig Eſſig darauf, und läſſet ihn alſo über Nacht ſtehen. Alsdenn zähmet ihm die Beine unten ein, daß er fein zuſammen kommt, ſtoſſet ihm einen Spieß durch den Leib, legt ihn auf den Roſt, laſſet ihn ein wenig über dem Feuer anlauffen, legt ihn in ein Geſchirr, gieſſet Eſſig darüber, ſo läſſet er ſich eine geraume Zeit aufbehalten. Nach dieſem bereitet eine Paſtete aus einem gebrannten Teig, deſſen Helffte treibet mit einem Wargel-Holtz dergeſtalt aus, daß er ohngefehr eines Fingers dick bleibet, leget denſelben auf Papier, beſtreichet ihn mit Eyern: Nehmet ein wenig Teig, ſchneidet Ringen als wie Roſt-Eiſen aus, legt ſolche auf dem ausgetriebenen Teig in Form eines Roſts herum, (dieſes heiſſet eben bey denen harten Paſteten der Roſt) und zwar nur ſo weit, als der Hahn zu liegen kommt: Thut Butter und Speck auf dieſen Roſt, ſtreuet Jngber, Pfeffer, Nelcken, und klein-geſchnittene Citronen-Scheller darüber nebſt was Lorbeer-Blättern. Nehmet den gebeitzten Hahn aus dem Eſſig, ſchneidet Speck einen Finger dick, und drey quer Finger lang, beſtreuet ihn mit Saltz, Pfeffer, Jngwer, Nelken, miſchet alles wohl durch einander, ſpicket mit dieſem Speck den Auer-Hahn, und leget ihn auf den vorher beſchriebenen Roſt in die Paſtete. Rollet hernach ein Stück Teig lang, wie einen Strick, ſchneidet ſolchen in der Mitte entzwey, umziehet damit unten am Teig den Hahn, daß er geraum, doch dieſen Umzug nicht berührend, darinnen liegen kan, und ſtreuet dergleichen Gewürtz über ihn, wie über den Roſt. Damit ihr nun den gantzen Hahn und den untern Teig überziehen könnet, ſo treibt die andere Helffte des Teiges auch aus, drücket ihn auswendig an den aufgeſetzten Rand feſt, nehmet ein Paſteten-Band oder Form, drücket den Teig darein, ſchneidet es unten und oben fein ſauber ab, umziehet die Paſtete um und um aufs zierlichſte, ſchneidet alsdenn den untern Teig, welcher über das Paſteten-Band ein paar quer Finger vorgehen muß, in der Runde gantz reinlich weg, daß er gleich wird, machet auch einen gedreheten Krantz unten herum, und oben auf einen ausgeſchnittenen Deckel, ſetzet den Auer-Hahn alſo, damit auf den obern Ort der Paſtete deſſen Kopff, und unten die Füſſe kommen. Dieſe mit dem Hahn gefüllte Paſtete laſſet in einem heiſſen Ofen backen, leget, wenn ſie etwas zu braun werden ſolte, einen Bogen Papier darauf, und wenn ſie halb gahr gebacken, ſtechet mit einem Holtze ein Loch darein, welches Lüfften heiſſet, auſſer dieſem Vortheil ſie gerne ſpringet, laſſet ſie eine Weile ſtehen, und füllet endlich durch einen weiten Trichter folgende Brühe hinein: Bräunet über dem Feuer in Butter ein wenig Mehl, gieſſet Brüh, Wein und Eſſig darein, und laſſet es einen Sud thun; Oder: Leget zu dieſer Brüh noch gantze Zwiebeln, etliche Stengel Thymian, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, Capern, und ein paar gehackte Sardellen, und laſſet es durch einander kochen, bey dem Einfüllen aber müſſen die Zwiebeln davon genommen werden, laſſet die Paſtete annoch eine oder anderthalbe Stunde im Ofen dämpffen. Wenn ſie nun gut und fertig, nehmet ſie aus dem Ofen, beſtreichet ſie mit Speck, garniret ſie aufs ſauberſte, da ſie alsdenn kalt oder warm verſpeiſet werden kan. Die Weydmänniſchen Redens-Arten von dem Auer-Hahn ſind: daß man ſpricht: Er wird aufgebrochen, wenn ihm das Geſcheide aus dem Leibe genommen wird, und daß man ſagt: Er habe Füſſe und nicht **Klauen.**

Auer-Ochſe, iſt eine ſehr wilde dunckelſchwartze Art der Ochſen, mit denen er in allen überein kommt, nur, daß dieſer ein gar ungeheuer groſſes Thier iſt, ſo daß zwey Männer zwiſchen ſeinen Hörnern wohl ſitzen können, hat unter dem Maul einen groſſen Bart, auf der Stirne einen Büſchel krauſer Haare, und iſt gar ſchnell auf den Füſſen. Man findet deren viele in den mitternächtigen Ländern, die meiſten aber in Moſcau, Schweden, Pohlen und Preuſſen. Wo ein ſolches Thier im Walde etwa angeſchoſſen oder ſonſt durch was angereitzet und hitzig gemachet wird, erzeiget es ſich vor Zorn gantz unſinnig und raſend, ſo, daß es die ſtärckeſten Bäume mit dem Kopffe umzuſtoſſen ſich unterfänget, wenn es inſonderheit wahrnimmet, daß ſein Feind darhinter verborgen, da alsdenn dergleichen Thier von dem behertzten Jäger auf der Seiten einen Fang bekommen kan. Es ſoll ein Auer-Ochſe die rothe Farbe gar nicht leiden können, daher, wenn man ihn zu fällen ſuchet, ſtellet ſich ein Jäger auf einem ſtarcken hohen Baum, auf einem andern aber, nicht weit davon, läſſet ein Knecht einen mit Stroh ausgeſtopfften Mann, der roth angekleidet, an einem Seil herab auf den Boden, beweget ihn ſo lange hin und her, bis der Ochſe deſſen gewahr wird, da er denn mit groſſer Wut auf den Mann zurennet, und ihn umzubringen gedencket, der Knecht ziehet den Mann unvermerckt hinter den Baum, oder auch gar in die Höhe zu ſich, da denn der Ochſe, wie oben gedacht, brav auf den Baum zuſtöſſet; Mittler Weile faſſet ihn der Jäger auf dem Baume ſehr wohl, und ſchieſſet ſelbigen von dannen, daß er fallen muß.

Aufbinden, heiſſet das mit der Sichel geſchnittene, oder mit der Senſe gehauene Getrei-

traide in Garben binden. Daſſelbe ſoll man durchaus nicht bey naſſem oder feuchten Wetter, ſondern bey ſchöner und trockener Zeit thun, damit das Getraide hübſch trocken in die Scheune komme. Nach dem Aufbinden müſſen die Garben oder Bunde in Mandeln geſetzet werden, damit man abzählen könne, wie viel man nach Schocken und Mandeln, an Garben auf dieſem oder jenem Stücke erbauet habe. Es geſchiehet bald mit gemachten Stroh-Seehlen, an einigen Orten aber auch mit Wieden, wenn das Getraide kurtz iſt, ſonderlich bey dem Sommer-Getraide: Bald aber mit Seehlen, ſo aus dem Getraide ſelbſt gemachet werden, wie bey dem Korn. Es gehet aber mit dieſen letzten viel zu ſchanden.

Aufbrechen, iſt ein Weydmänniſcher Terminus, welcher ſo wohl bey dem hohen Wildpret, dergleichen Hirſche, Thiere, Schweine ꝛc. als auch bey dem zur hohen Jagd gehörigen Feder-Wild, denen Auer-Hahnen, Trappen ꝛc. gebrauchet wird, und heiſſet: Ein Wild aufſchneiden, und demſelben das Geſcheide aus dem Leibe nehmen. Unter allem erfordert der Aufbruch des Hirſch-Wildprets eine beſondere Zierlichkeit und Accurateſſe: Denn wenn der Jäger den Hirſchen aufbrechen will, ſo muß er ſolchen erſtlich auf friſche eichene Brüche und in das Gehörne legen, hernach am Halſe hinunter aufſchärffen, die Gurgel unter dem Knorpel abſchneiden, mit dem Schlunde heraus reiſſen, alsdann beydes von einander theilen, den Schlund aber mit dem Meſſer etwa Fingers-lang fein ſauber durchſtechen, und durch den Stich drey oder vier mahl durchſchlingen, damit das Geäſe beym Hineinziehen nicht heraus gehe und Unreinigkeit verurſache; Darauf ſtecket man die Gurgel und den Schlund, nachdeme man daſſelbe nach der Hertz-Kammer zu mit der Hand wohl los geſtoſſen hat, mit aller Gewalt in gedachte Hertz-Kammer hinein, tritt hierauf zwiſchen die Hinter-Läuffte des Hirſches, ſchärffet ihn erſtlich zwiſchen dem kurtzen Wildpret hinunter, zwiſchen denen Keulen nach dem Weyde-Loche zu, bis auf den Schluß- oder Eis-Knochen auf: dann ſchneidet man auch in dieſem Schnitte an dem dünnen Leib die Haut bis an den Bruſt-Kern auf, öffnet hernach den Leib mit Vorſicht, daß der Wanſt nicht mit zerſchnitten wird, iedoch, daß es ein Loch giebt, worein man mit zweyen Fingern greiffen kan, ſodann ſetzt man in ſolches Loch die zween Vorder-Finger der lincken Hand ein, und hält mit der rechten Hand das Meſſer zwiſchen den Fingern, drücket alſo mit ſelbigen das Meſſer vorſichtig fort, bis hinauf an den gedachten Bruſt-Kern; Darauf wird das Netze heraus geriſſen, und der Wanſt ſamt dem Geſcheide (welches man nach den Nieren zu, allwo es angewachſen, daß man es nicht aufreiſſet, untergreiffet) heraus gezogen, wenn man vorhero zwiſchen dem Zwerch- oder Quer-Fell und dem Wanſte hinein greiffend, ſich des Schlundes (den man erſtlich durch und durch heraus ziehen muß) verſichert hat. Nach dieſem ſchläget man hinten den Schluß auf, ſchneidet den Maſt- oder Weyde-Darm bis zum Weyde-Loche fein gantz heraus. Ferner wird das Unſchlit nebſt den Nieren heraus geriſſen, hernach das Zwerch-Fell an denen Rippen herum los geſchnitten, die Gurgel ergriffen, und folglich das Geräuſche heraus geriſſen. Letztlich ſchneidet man die Lenden-Braten heraus und drücket die Keulen wohl von einander, ſo iſt man mit dem Aufbrechen fertig. Siehe ferner Zerwircken.

Aufbrechen, iſt auch an einigen Orten ein Brau-Terminus, wann nemlich der Möſch aufgebrochen und der Breyhahn abgezogen wird, wie in Halberſtadt.

Aufeiſen, heiſſet in die zugefrornen Teiche und Fiſchbälter Oeffnungen und groſſe Wuhnen oder Löcher machen, damit die Fiſche recht Lufft bekommen. Dieſes muß um ſo öffter geſchehen, ie dicker das Eis iſt; wo nicht Quellen vorhanden ſind, die das Waſſer an einigen Orten beſtändig offen halten, und nicht völlig zufrieren laſſen. Man kan auch groſſe ungeknickte Stroh-Bündel in die aufgeeißten Löcher ſtecken, ſo bekommen durch die Röhren des Strohes die Fiſche dennoch Lufft, wenn die Löcher gleich wieder zufrieren.

Auffüllen, iſt eine ſehr nöthige Verrichtung in den Kellern, bey Wein und Bier, ſo auf dem Lager liegen: Denn wie der Wein in den Fäſſern ſich verzehret, das Bier durch das Gähren und Aufſtoſſen weniger wird, der leere Raum aber in einem Faſſe über dergleichen Geträncke ihm höchſt-ſchädlich; Alſo müſſen ſolche Fäſſer, die nicht zu Zapffen gehen, immer voll gefüllet, auch darbey um den Spunt wohl abgewiſchet und reine gehalten werden. Es geſchiehet aber das Auffüllen mit einem Unterſcheid: Denn bey dem Weine braucht man zur Fülle iedesmahl wieder Wein, wenn er ſchon nicht der allerbeſte, oder in Ermanglung deſſen ſcheuret man die ſchönſten weiſſen Kieſelſteine auf das reineſte, und läſſet deren ſo viel durch das Spunt-Loch hinein fallen, bis der Wein daſelbſt faſt überlaufft, wiſchet mit einem reinen Lappen das Faß ſowohl als den Spunt ſelbſt, gar eigen ab, und ſchlägt es wieder zu. Das Bier hergegen, und ſonderlich das Lager-Bier, wird anfangs, bis es keine Hefen mehr auswirfft, immer mit friſchem Bier, hernach aber mit friſchem wohlſchmeckenden Brunnen-Waſſer allezeit über den andern Tag, da es gefaſſet, aufgefüllet, und iſt wohl acht zu geben, damit es nicht überlauffe, denn ein ſolches Faß verwindet es in vielen Tagen nicht; darbey muß man aber bedencken, daß auf ſolche Art aus dem Waſſer ſich kein Bier brauen laſſe, wenn man ohne Noth mehr von dieſer Fülle in ein Faß gieſſen wolte, als ſich ordentlich gehöret. Das Schencke-Bier, wenn es nicht hurtig weggetruncken und daher übelſchmeckend wird, pfleget man bey ſolchen Umſtänden mit ein wenig junger Würtze aufzufüllen, daß es wieder aufſtoſſe.

Aufgelauffener Koch, dieſes iſt eine Art von Torten, welche man aus gewiſſen Dingen, z.E. aus Aepffeln, Erbſen, Eyer-Dottern, Grieß, Käl-

Kälber-Lebern, Krebſen, Möhren, Mandeln, Quitten, Reiß, Rinder-Marck, Rinds-Euter, Semmeln, Zimmet u. ſ. f. darnach ſie auch genennet wird, zubereitet, indem man aus dergleichen vermittelſt vieler Eyer und ſehr klar geſiebten Zucker einen zarten Teig machet, dieſen in einen hierzu verfertigten blechernen Reiff thut, und im Back-Ofen wohl ausbacken läſſet. Es müſſen bey einer ieden Art gewiſſe Vortheile wohl in acht genommen werden, ſoll ein ſolcher Koch nicht ſitzen bleiben, ſondern fein auflaufen, wie denn der Haupt-Grund darinnen beſtehet, daß man bey dieſen Torten die Feuchtigkeit vermeide, denn wenn dieſe darinnen bleibt, können ſolche nicht auflauffen. Daher es einer guten Köchin zur Nachricht hier beygeſetzet worden, was nebſt dieſem bey einem und andern zu beobachten. **Aufgelauffener Apffel-Koch:** Röſtet Semmel in Butter fein gold-gelb, bratet Aepffel, ziehet dieſen die Haut herunter, nehmet das Fleiſch davon bis auf den Kriebs, thut beedes in einen Reib-Aſch, rühret es darinnen wohl unter einander, ſchlaget ein 10 Eyer, und eben ſo viel Dottern noch darzu. Habt ihr dieſes alles aufs beſte nochmahlen zuſammen gerühret, miſchet drey viertel Pfund Zucker und ein Loth Zimmet darunter; ſchüttet dieſen abgerührten Teig in den zurecht gemachten Reiffen, backet ihn im Ofen gahr, und ſtreuet Zucker und Zimmet darüber. Oder: röſtet über dem Feuer in ein wenig Butter geſchälte und klein-geſchnittene Aepffel gantz trocken, thut geriebene, und gleichfalls in Butter geröſtete Semmel hinzu, rühret ſolches wohl zuſammen nebſt drey viertel Pfund Zucker und ein Loth Zimmet. Nehmet hierauf von 16 Eyern das Weiſſe, ſchlaget ſolches in einem Gefäß ſo lange, bis es ein Schnee werde; ſchüttet dieſen Schnee in die mit Zucker und Semmel wohl abgeriebenen Aepffel, rührt es nochmalen gut unter einander, thut dieſen Teig in den mit Butter beſtrichenen Reif, laſſet es backen, und wenn es bald gahr, überſtreichet mit noch ein wenig ſolchem Schnee ohngefehr eines kleinen Fingers dick den Koch damit, und ſtreuet bunten Zucker darauf, ſ. i. f. **Aufgelauffener Erbſen-Koch:** Kochet ſchöne und rein-geleſene Erbſen im Waſſer halb gahr, ſo, daß die Bälge ſich ſelber ablöſen, und nehmet ſolche davon, die Erbſen aber laſſet wieder trocken werden. Hierauf ſtoſſet ſie in einem Mörſer gantz klein und glatt, unter dieſe reibet in einem Reib-Aſch in Butter geröſtete Semmel, wie auch ein Stück Butter, ſchlaget daran zehen Eyer, rührts wohl durch einander, thut Gewürtz hinzu, und rührts immer gantz zart und glatt, ſetzet noch 8 Eyer-Dottern darzu, mit welchen ihr alles nochmahlen fein wohl einrühren müſſet. Schüttet ein halb Pfund Staub-Zucker hinein, haltet mit dem Rühren an, bis es gantz zart, thut dieſen Teig in einen mit Butter beſtrichenen Reiff, laſſet es backen, und tragt es wohl garniret warm auf, denn alle dergleichen fett-gemachte Köche müſſen warm gegeſſen werden. **Aufgelauffener Eyer-Dotter-Koch:** In einem Reib-Aſch rühret drey viertel Pfund friſche Schmeltz-Butter, ſo lange, daß ſie wie ein Schnee werde. Hierauf ſchlaget immer einen Ey-Dotter nach dem andern hinein, bis ohngefehr ein Schock darinnen, thut ein halb Pfund Staub-Zucker hinzu, gieſſet dieſes abgerührte in einen mit Butter beſtrichenen Reiff, laſſets in einer Torten-Pfanne, welches beſſer, als im Back-Ofen, backen, und wenn ihr es garniret habt, ſo tragets auf. **Aufgelauffener Grieß-Koch:** Rühret ein Stück Butter nebſt feinem in Milch halb ausgequollenen Grieß in dem Reib-Aſche wohl durch einander, ſchlagt 12 Eyer, oder, wenn es zu dick iſt, noch 8 Eyer-Dottern darunter, rührt es abermahlen fleißig zuſammen, damit es recht klar werde, und ſchüttet drey viertel Pfund klar geriebenen Zucker darzu; thut dieſes abgerührte in mehrgedachten zurecht-gemachten Reiff, und backet es im Back-Ofen abe. Damit ihr aber wiſſen möget, ob dieſer Koch gut ſey oder nicht, ſo ſtecket ein Höltzgen in denſelben, iſt dieſes, wenn ihr es wieder heraus ziehet, trocken, ſo könnet ihr daran abnehmen, daß er recht ausgebacken. **Aufgelauffener Koch von Kalbs-Lebern:** Kochet zwey ſchöne Kalbs-Lebern gahr, wenn ſie wieder kalt, reibet ſie auf einem Reib-Eiſen gantz klar, thut ſie in ein Caſſerol, ſchlaget einige Eyer daran, und rühret über dem Feuer alles durch einander, daß die Eyer unter der Leber gahr werden. Ferner ſo rühret dieſes in einem Reib-Aſch mit 12 Eyern auch wohl ab, laſſet zergangene Butter herunter lauffen, und rührt es wieder glatt abe. (Man darff ſich das vielfältige Rühren nicht befremden laſſen; denn dadurch wird dergleichen Koch gut und ſchön). Hierauf ſchlaget noch 10 bis 12 Eyer-Dottern hinein, rührt es wieder eine viertel Stunde, werfft Gewürtze und anderthalb Pfund Zucker darzu, und rühret es abermahlen, bis es genug; Schüttet dieſen Teig in einen vorhero mit Butter ſehr wohl beſtrichenen Reiffen, ſtreiffet den Koch oben fein glatt, backet ihn gemählich in einem Back-Ofen, oder in einer Torten-Pfanne, und gebt ihn endlich, ſo warm als nur möglich, auf die Tafel, denn ſobald er kalt, wird er harte und unangenehm. **Aufgelauffener Krebs-Koch:** Stechet einem Schock oder mehr geſottenen Krebſen vorn am Kopffe das Gelbe und Bittere heraus, ſtoſſet ſie klein, thut ſie in eine Kanne gute Milch oder Rahm, rühret ſie wohl durch einander, und ſtreichet das abgeriebene durch ein Haar-Tuch in ein Caſſerol, und laſſets überm Feuer zuſammen lauffen. Darnach ſchüttet dieſes in einen Durchſchlag, daß die Feuchtigkeit davon lauffe, wenn es nun gantz trocken, rühret es in einem Reib-Aſch, bis es recht klar wird, reibt einen guten Theil Krebs-Butter mit darunter, ſchlaget 8 gantze Eyer und 14 Dottern hinzu, und reibt dieſes ebenfalls fein glatt zuſammen. Schüttet abgezogene und klein-geſchnittene Piſtaches, ingleichen in Rahm geweichte, und wiederum ſauber ausgedruckte Semmel darzu, und fahret mit dem Reiben fort. Zuletzt rühret klein-geſchnittene Citronen-Schalen, Muſcaten-Blüthen und drey viertel Pfund Staub-Zucker unter

dieſen Teig. Schüttet ſolchen in den mit Krebs-Butter ſehr ſtarck beſtrichenen Reiffen, beſtreichet auch den Koch oben auf noch mit Krebs-Butter, ohngeachtet er ſchon ſehr fett damit angemachet worden, ſetzet ihn im Ofen, oder in eine Torten-Pfanne, und wenn er gut, traget ihn warm auf. **Aufgelauffener Möhren-Koch:** Reibet gelbe Möhren, nachdem ſie rein geſchabet, ohne ſie erſt ins Waſſer zu legen, auf einem Reibeiſen recht klar, und da ſie viel Safft bey ſich haben, müſſen ſolche in einem Caſſerol überm Feuer gantz trocken abgerühret werden, ſchlagt hernach 5 Eyer daran, und haltet mit dem Rühren ſo lange an, bis ſie durch und durch treuge. Darauf rührt ſie in einem Reib-Aſch gantz glatt ab, thut etwas Butter, ſo über dem Feuer erſt zergangen, ingleichen noch 10 Eyer hinein, und rühret es wohl unter einander. Nehmet ferner noch 10 Dottern, etwas eingeweichte und wiederum wohl ausgedruckte Semmel, ingleichen drey viertel Pfund geriebenen Zucker darzu, und rühret dieſes alles auf das fleißigſte eine gute viertel Stunde unter einander. Schüttet dieſen Teig endlich in den zubereiteten Reiffen, ſetzet ſelbigen in einen Back-Ofen oder in eine Torten-Pfanne, und backet ihn gemächlich, richtet ihn, wie vorige, an, und gebet ihn warm oder kalt auf den Tiſch. **Aufgelauffener Mandel-Koch:** Ziehet ein Pfund Mandeln oder deren mehr ab, legt ſelbige, doch nicht allzulang, in kalt Waſſer, ſtoſſet ſie in einem Mörſer, aber nicht gar zu klein, ſprenget unter währendem Stoſſen ein bißgen lautere Milch, oder an deren ſtat ein wenig Roſen-Waſſer, hinzu, doch, daß ſie nicht zu feuchte werden, ſonſt bleibt der Koch ſitzen. Rühret dieſe geſtoſſene Mandeln in einem Reib-Aſch mit 2 bis 3 Eyern klar ab. Nach dem Abrühren ſchlaget wieder ſo viel Eyer gantz hinein, und noch einige Dottern, daß in allem 15 Eyer auf ein Pfund Mandeln geſetzet werden, und miſchet ſolches wohl durch einander, thut ferner in einen ordinären Löffel ein wenig Saffran, rührt ihn darinnen mit Milch abe, und gieſſet ſolchen unter die Mandeln, die darneben gerühret werden müſſen. Wenn ſie nun ſchöne aufgelauffen, thut ein viertel Pfund feinen klar-geriebenen Zucker hinzu, und haltet immer mit dem Rühren an. Beſtreichet den Reiffen mit Butter, machet einen feſten Teig an, ſetzet den Reiffen auf einen blechernen Teller, beſtreichet unten herum den Reiffen mit Eyern, legt auch den Teig unten um denſelben herum, befeſtiget beydes, daß keine Lufft heraus kan, und beſtreichet den Teller inwendig auch mit Butter; Gieſſet den abgeriebenen Mandel-Teig ſodenn hinein, ſetzt ihn in einen nicht gar zu heiſſen Ofen, und laſſet ihn backen, da denn die oben angeführte Probe mit dem Höltzgen anzeigen kan, ob er genug gebacken. Bey dem Anrichten wird der Teig unten vom Teller weggeſchnitten, der Reiff abgezogen und dieſer Koch aufs ſchönſte garniret. **Aufgelauffener Quitten-Koch:** Schälet ſchöne, doch nicht gar zu viel Quitten, ſchneidet die Kriebſe heraus, kochet ſie im Waſſer gahr, ſchabet ſelbige ſehr klar, und reibt ſie in einem Reib-Aſch auf das zärteſte. Machet aus dem Weiſſen von 8 Eyern einen Schnee, rühret ſelbigen darunter, reibet noch ein halb Pfund Zucker darzu, und rühret alles auf das beſte. Wenn dieſes geſchehen, ſchlaget noch von 8 Eyern Schnee, thut dieſen vollend hinein, ſobald ihr es in den Reiff ſchütten wollet, und ſetzet es unverzüglich in den Back-Ofen. **Aufgelauffener Reiß-Koch:** Wenn ihr ein halb Pfund rein ausgeleſenen Reiß mit heiſſem Waſſer gebrennet, ſo laſſet ihn in Milch nur halb gahr ausquellen, und rühret ihn, daß er nicht anbrenne, fleißig um, und werffet, weil er noch warm, ein Stücke Butter darzu, ſchüttet alles in einen Reib-Aſch und reibet es darinnen gantz klein; ſchlaget 10 gantze Eyer und ſo viel Dottern hinein, und rühret es immer fleißig eine halbe oder drey viertel Stunden herum. Thut ein halb Pfund Zucker hinzu, und rührt es zum dritten mahl wohl durch einander; im übrigen aber verfahret, wie bey dem Mandel-Koch angewieſen worden. **Aufgelauffener Koch von Rinder-Marck:** Schneidet ein Pfund oder mehr dergleichen Marck gantz klein. Machet von 10 Stück ſehr hart gerührte Eyer, thut dieſe mit dem Marck in einen Reib-Aſch, und reibet beydes klar durch einander; ſchlaget ohngefehr noch 12 Eyer darein, und rührt es wieder aufs beſte unter das vorige, ſchüttet klein-geſchnittene abgezogene Mandeln und Citronen-Scheller, wie auch ſauber gewaſchene kleine Roſinen dazu, menget alles wohl unter einander, da ihr denn zuletzt noch ein halb Pfund geſiebten Zucker darüber ſtreuet, und dieſes alles noch eine viertel Stunde aufs fleißigſte unter einander rühret; Nach dieſem bringet ihr dieſen Teig in den zurecht-gemachten Reiffen, und backet ihn gehörig ab, endlich traget ihr ihn recht warm und wohl garniret zu Tiſche. **Aufgelauffener Koch von Rinds-Euter:** Kochet ein ſchönes Kuh-Euter fein weich, laſſet es trocken und kalt werden, reibt es auf einem Reib-Eiſen, und verfahret alsdenn ferner damit, wie bey dem aufgelauffenen Koch von Kalbs-Leber. **Aufgelauffener Semmel-Koch:** Weichet Rinde von ſchöner weiſſer Semmel in gute Milch, drücket ſie wieder rein aus, ſetzet ſie auf Kohl-Feuer und trocknet ſie, doch habt dabey Acht, daß ſie ſich nicht anlege. Schlaget hierauf, da ſie nicht gar trocken, 5 bis 6 Eyer hinzu, menget es wohl durch einander, und laſſet die Eyer unter der Semmel gahr werden. Rührt dieſes in einem Reib-Aſch klar abe, ſchlaget nach und nach abermahlen bis 10 Eyer darzu, ſchüttet geſchnittene Muſcaten-Blüthen und etwas Cardemomen mit daran, mengets abermahl wohl durch einander, und nachdem ihr noch 8 Dottern darzu gethan, rühret dieſen Teig fein glatt. Endlich miſchet ein halb Pfund, oder wenn der Koch groß, drey viertel Pfund Zucker, ingleichen ein wenig Saffran darunter, rühret den Teig zuletzt noch eine viertel-Stunde, ſchüttet ihn in den zubereiteten Reiff, und backet ihn gantz gemählig ab. **Aufgelauffener Zimmet-Koch:** Nehmet ein halb Pfund Reiß, quellet ihn in Milch, rühret ihn mit 20 Eyern, jedoch nur mit der Helffte des

Weiſſen, in einem Reib-Aſch ohne Butter ab, vermiſchet dieſen mit einem halben Pfund Zucker und 3 Loth geſtoſſenen Zimmet, rühret alles auf das beſte durch einander, bringet den Teig, wie oben bey dem Reiß-Koch, ingleichen bey dem Mandel-Koch in den Reiffen, und backet ihn gemählich ab, ſ. i. g.

Aufhängen, **Wäſche**, heiſſet die reingewaſchene Wäſche, wann man ſolche erſtlich ausgeſpület, hernachmahls ausgerungen und aufgeſchlagen, über die darzu aufgezogenen Waſch-Leinen, entweder auf dem Treuge-Platz, an die Sonne, oder bey naſſem Wetter auf dem Boden hängen, damit ſelbige trocken werden möge.

Aufbauen, dieſes Wort brauchen die Zimmerleute von einem Gebäude, das gleich in dem Holtze, wo die Stämme darzu gefället worden, angebunden wird.

Aufheben (ein Aufheben) iſt eine gewiſſe Anzahl Schocke Getraides in Stroh, als Korn, Weitzen, Haber, Gerſte ꝛc. welche ausgedroſchen, das Getraide in Körnern reine gemacht, und das gute von dem ſchlimmen oder geringen abgeſondert wird. Die Summe dieſes ausgedroſchenen Getraides nun wird ein Aufheben genannt. Bey groſſen Haushaltungen werden etlicher Orten eine gewiſſe Anzahl Schocke denen Dreſchern zu einem Aufheben vorgeſchrieben, da ſie zum Exempel zu einem Aufheben Korn, zwantzig Schocke, zu einem Aufheben Gerſten, zehen Schocke, und zu einem Aufheben Haber, acht Schocke nehmen müſſen. Was unmittelbar vor dem Aufheben für Arbeit nöthig, ehe das Getraide nach dem Ausdreſchen darzu tüchtig wird, iſt unten bey dem Dreſchen beſchrieben. Wann hiernächſt der Haus-Vater, Verwalter oder Kornſchreiber ꝛc. ſolchen Ausdruſch auf der Tenne in Beyſeyn der Dreſcher, ſo ihr Dreſcher-Lohn zugleich davon empfangen, meſſen, in die Säcke faſſen, und durch gedachte Dreſcher ab- und auf den Boden tragen läſſet, heiſſet ſolches gleichfalls Aufheben. Z. E. wir werden heute aufheben. Ich habe geſtern aufgehoben.

Aufheben, die Garne nach verrichtetem Jagen wieder ab- und zuſammen machen. Heiſſet auch abwerffen.

Aufjagen, das Wild mit den Hunden aus ſeinem Stand oder Lager treiben.

Aufkäuffer, ſiehe Höcke.

Aufleſen, iſt eine Arbeit in Weinbergen, wodurch die Reben zum Brenn-Holtze aufgeſammlet werden, welche gleich nach dem Schnitt vorgenommen wird.

Aufliegen, wird von dem Geſinde geſagt, wenn es in Ermangelung der Gelegenheit zu dienen, einige Zeit vor ſich allein, und alſo auſſer Dienſten lebet. Es bedienet ſich deſſen das faule und liederliche Geſinde am allermeiſten, welches entweder wegen ſeines übeln Verhaltens auſſer der Zeit aus dem Dienſt gejaget worden, oder davon gelauffen, oder welches die Freyheit dem Dienen und der Unterthänigkeit vorziehet, welches daher die Policey verbietet.

Auflöſen, iſt eine Weydmänniſche Redens-Art, und heiſſet an einem Thiere etwas aufſchneiden.

Aufnehmen, ſagen die Jäger vom Wilde, an ſtat empfangen, trächtig oder dicke werden.

Aufquellen, geſchiehet von böſen gewinnſüchtigen Leuten, wann ſie das Getraide, ſo ſie verkauffen wollen, inſonderheit aber den Haber, vorhero mit Waſſer anfeuchten, damit ein mehrers am Maaſſe heraus kommen möge. Man thut aber ſolches gleichfalls mit dem Getraide in vielen Fällen auch aus andern Urſachen. Ja man muß es bisweilen thun, z. E. wenn man denen Pferden Rocken füttert, muß er erſt etwas aufquellen.

Aufräumen, heiſſet nicht nur diejenigen Sachen, ſo etwa bey einer häuslichen Verrichtung gebrauchet worden, und ſtehen blieben, wieder an gehörigen Ort und Stelle bringen, wo ſie vorhero der Ordnung nach geſtanden; ſondern es wird dieſes Wort auch gebrauchet, wenn man inwendig die Scheuern, und ſonderlich die darinnen befindliche Panſen vor der Erndte reine machet, und alles daſelbſt im Wege ſtehende Geräthe bey Seite ſchaffet.

Aufreiben, heiſſet das mit dem Rechen auf der Scheun-Tenne umgewandte oder aufgeworffene Getraide, ſonderlich den Weitzen mit einem Stroh-Seile oder Wiſch, ſo man an einem Rechen, und zwiſchen den Zincken hängen hat, von einer Seite zur andern aufrühren oder aufrüſſeln, welches ſo offt geſchiehet, als offt man das Getraide mit dem Rechen oder Harcken umwirfft oder umwendet.

Aufreiſſen, iſt eine Arbeit, welche zugleich mit dem Räumen im Weinberge verrichtet wird: wann nemlich der Winzer bey dem Räumen um die Stöcke zugleich auch den ledigen Platz zwiſchen den Stöcken und alſo den Weinberg über und über mit der Hacke aufreiſſet, damit der Regen deſto beſſer eindringen kan. Sothanes Aufreiſſen gilt vor eine Hacke und iſt die erſte Arbeit ins Erdreich.

Aufrüſſeln, ſiehe Aufreiben.

Aufſammlen, iſt eine Erndte-Verrichtung, da nemlich das geſchnittene oder gehauene in Geleden oder Schwaden liegende Getraide entweder mit der Hand zuſammen gethan, oder mit dem Rechen oder Harcken zuſammen gerechet, und nachmahls aufgebunden wird.

Aufſatz, ſiehe Bund.

Aufſatz, iſt eines Theils ein Putz und Zierath des Frauenzimmers, den ſie auf dem Kopffe zu tragen pflegen, und in aufgeſetzten Haaren, oder in einem Haar-Kopff, oder noch über dieſes in weiſſem Flohr oder auch in Spitzen beſtehen kan; Wie denn dieſes Geſchlechte von Zeit zu Zeit darinnen variiret, und nicht bey einerley Mode bleibet. Andern theils bekommen auch dieſen Nahmen

Aufſatz, allerley Vaſen und Geſchirre, ſo von Porcelain, Gips und anderer Materie zubereitet ſind, welche man als eine Zierath auf

 die

die eiſernen Oefen, auf die Simſe der Camine und koſtbaren Schräncke, oder ſonſt hin und wieder in den Sälen und Gemächern aufzuſtellen gewohnt iſt. Hiernächſt nennet man aber auch einen

Aufſatz dasjenige höltzerne, und nach einer guten Proportion in verſchiedene Höhen abgetheilte Poſtement, zuſamt dem zum Aufputz und Genuß darauf ausgeſtellten Confect, nebſt den hier und da in kleinen Schälgen angebrachten und mit eingeſchobenen eingemachten Sachen. Deſſen man ſich bey groſſen und anſehnlichen Ausrichtungen öffters bedienet.

Aufſatz, heiſſet endlich bey einer Fontaine oder Spring-Brunnen ein gewiſſes von Kupffer oder verzinnetem Eiſen-Bleche hohl verfertigtes Röhren-Stücke, welches an demjenigen Ende der Röhre, wo das Waſſer heraus ſpringen ſoll, aufgeſtecket, und das Waſſer dadurch gezwungen wird, daß es allerley Geſtalten und Figuren vorſtellet.

Aufs Blat lauffen, iſt ein Weydmänniſcher Terminus: Wann nemlich im Monat Auguſto die Reh-Ziege von dem Bock geſuchet wird, und dieſer der Stimme ſeines Rehes nachgehet, welcher Ruf dergeſtalt ſubtil ſchallet und lautet, als ob man auf einem Blat pfiffe. Und dieſes heiſſet: der Bock läufft aufs Blat. Die Rehe-Ziege läufft zwar auch aufs Blat, aber nicht ehe, als wenn ſie ihre Jungen hat, und dieſelben von ihr abgegangen ſeyn. Der Rehe-Bock läufft in ſeiner Brunfft, welche im December geſchiehet, noch einmahl aufs Blat.

Aufſchärffen, heiſſet bey den Jägern am Wildpret oder anderm Wild die Haut oder den Bala aufſchneiden.

Aufſcheuren, ſiehe Aufwaſchen.

Aufſchläge, werden bey denen groſſen Vogel- und auch Fincken-Herden diejenigen Höltzer, mit denen dadurch ausgeſpannten Netzen genennet, vermittelſt dererſelben Ruckung die Vögel offt hauffen-weiſe gefangen werden.

Aufſchlagen, iſt eine gewöhnliche Arbeit bey dem Waſchen, da nunmehro die ausgeſpülte und ſtarck ausgerungene Wäſche von Stück zu Stück aufgeſchüttelt, ordentlich über einander geſchlagen und mit den Händen glatt ausgeſtrichen wird, ehe man ſelbige zu treugen aufhänget. Es muß dieſes darum vorgenommen werden, damit die bey dem ſcharffen Ringen in die Wäſche gemachte Falten und Runtzeln wiederum heraus gebracht, und die Wäſche eben alſo glatt geſtrichen an der Sonne oder Lufft trocken werden möge.

Aufſchneiden, heiſſet bey den Wintzern oder Wein-Gärtnern ſo viel, als, beym Schnitt das Holtz, ſo lang als es am Stocke gewachſen, ſtehen laſſen, bis man es zur Sencke brauchet. Dieſes geſchiehet, wann ledige Plätze zu ſencken in denen Gebirgen vorhanden ſind. Siehe **Schnitt in Weinbergen.**

Aufſchürtzen, heiſſet ſich lange Kleider durch ein Band kürtzer machen oder aufbinden, wie die Mägde mit dem Schürtze-Band thun.

Aufſchütteln, heiſſen die Dreſcher, wenn ſie ein abgedroſchenes Stroh mit den Händen, oder mit der Schütte-Gabel wohl ausſchütteln, damit nicht viel Körner im Stroh bleiben mögen.

Aufſchütten nennet man, wenn ein Vorrath von Getraide auf gewiſſen Böden geſammlet und aufbehalten wird. Ein guter Haus-Vater iſt hauptſächlich darauf bedacht: Und alsdenn ſollen dergleichen Böden vor allerley Ungeziefer, wie auch anderm ſchädlichen Vieh wohl verwahret ſeyn, doch müſſen ſie überall genugſame Lufft haben; Bey dem Aufſchütten ſelbſt nimmt er in acht, daß auf dem Boden iedes mahl ein Raum übrig und unbeſchüttet bleibe, damit das Getraide bequem umgeſtochen werden könne, wie denn dergleichen zum öfftern geſchehen muß, ſoll es nicht ſchadhafft werden.

Aufſchütten, das Korn oder ander Getraide, ſo gemahlen oder geſchroten werden ſoll, in den Rump ſchütten.

Aufſchwäntzen wird von den Stall-Knechten die Verrichtung genennet, wenn ſie bey garſtigem Wege ihren Pferden die Spitzen des Schweiffes entweder mit dieſen Haaren ſelbſt, oder auch wohl nur mit einem kleinen Stroh-Seil in die Höhe feſt zuſammen binden, damit durch den langen Schweiff weder die Pferde, noch vermittelſt des Schweiffes Umſchlagen das Geſchirr ſo ſehr voll Koth beſchmieret werden können.

Aufſchwäntzen, heiſſen die Köche, wenn ſie die Hechte inſonderheit, als welche ſich am beſten darzu ſchicken, nachdem ſie am Bauche aufgeſchnitten, und das Eingeweide heraus genommen, gegen den Kopff zu bey den Gräten auf den beyden Seiten aufſchlitzen, ſelbige zuſammen krümmen, ihnen den Schwantz durch das Maul ziehen, da ſie vorhero unten den Kopff auch wohl durchſchneiden, daß der ſich recht breit drucken laſſe, und alſo ſieden.

Aufſetzen, ſagt man, wann dem Hirſchen oder Reh-Bock das abgeworffene Gehörne wieder wächſet.

Aufſetzen, wird auch von den Nätherinnen gebraucht, wenn ſie bey einem Hemde an die eingefaltene Ermel oder den Hals, ingleichen auf die Manſchetten und andere dergleichen eingerichtete Arten der Wäſche die gehörige Bindgen ſetzen, ſelbige zu beyden Seiten anſtechen, und iede ausgeſtrichene Falte in dem Annähen mit faſſen.

Aufſetzen, die Haare, oder den Kopff, ſiehe Aufſatz.

Aufſpülen, heiſſet das rein-geſcheuerte Küchen-Geräthe und Tiſch-Geſchirre in dem Spül-Faſſe aus reinem Waſſer abſpülen.

Aufſtechen oder Aufſtecken, iſt eine beſondere Kunſt einiger Wäſcherinnen, da ſie zarte weiſſe

weiſſe Spitzen, indem ſie wieder reine gewa-ſchen, ſonderlich an dem Rande, nach dem daran befindlichen Zäckgen-Muſter wieder durchzuſtechen und auszuplatten wiſſen, daß ſelbige faſt vor neue Spitzen paßiren können. Es iſt aber davon zu behalten, daß dieſes Aufſtechen der Spitzen gleich bey dem erſten Waſchen vorgenommen werden muß, auſſer dem es hernach nicht wohl angehet, wenn einmahl das Muſter bey dem Waſchen und Stärcken verzogen oder hier und da unordentlich gemacht worden.

Aufſtecken ein Kleid, iſt eine Arbeit vor Mode-Schneider oder dergleichen Weiber, da ſie auf unterſchiedene Arten das gantze niedergelaſſene Theil eines Aufſteck-Kleides in eine gewöhnliche Einfaltung bringen, und mit groſſen Nadeln dergeſtalt ſtecken, daß daran zu beyden Seiten eine Symmetrie und Gleichheit heraus komme.

Aufſteck-Kleid, ſiehe Manteau.

Aufſtehen, ſiehe Abſtehen.

Aufſtoſſen, ſagt man vom Biere, wann es in den Fäſſen, und alſo zum andern mahl gähret. Wenn man haben will, daß ein Bier bald aufſtoſſen ſoll, ſonderlich wann man bald davon trincken will, ſo nehme man nur deſſelben Biers fünff oder ſechs Kannen, mache es in einem Keſſelein warm, doch daß es nicht ſiede, und gieſſe es wieder hinein in das Faß, ſo ſtöſſet es auf. Oder nehmet nur rein-gemahlenes Maltz, thut es in ein rein Gefäſſe, gieſſet Bier darein, rühret es durch einander, und gieſſet es alſo ins Faß, ſo wirds auch bald aufſtoſſen. Oder, thut das gemahlene Maltz in ein Tüchlein, und hänget es alſo hinein. Oder, nehmet ein Stücke von einem friſchen Rettig, ſchneidet daſſelbe viereckigt, und hänget es an einen Faden ins Faß, ſo ſtoſſet das Bier auf und wird gut. Wann man ſauer Bier hat, ſo nicht aufſtoſſen will, ſo nehme man zu einem ſechs-eymerigen Faſſe, Krafft-Mehl oder Stärcke, Weitzen-Mehl, weiſſen Senff, büchene Aſche, iedes ein halb Pfund, und eine Hand voll Saltz, temperire es unter einander, und thue es in das Faß zum ſauren Biere, ſo ſtöſſet es friſch auf; will es aber ja noch nicht aufſtoſſen, ſo gieſſet heiß Pech in das ſaure Bier. Oder, nehmet Haber mit dem Stroh, wann er in der Gelb-Reiffe iſt, und ſchneidet Büſchelein davon, hänget ſie in das Bier-Faß, ſo ſtöſſet das Bier wieder auf, und gähret wie junges Bier. Siehe Bier-Künſte.

Aufſtoſſen oder **Aufſtößig werden**, ſagt man ſowohl von lebloſen Dingen, wann ſie ihre gute Eigenſchafft und Beſchaffenheit verändern, und ſich zum Verderben neigen wollen, zum Exempel von Weine, als auch vom Viehe, wann es einige Anzeigen, woraus man eine bevorſtehende Kranckheit vermuthen kan, von ſich giebt, indeme es nicht freſſen will, und ſonſten wider Gewohnheit, unluſtig iſt, ohne, daß man noch die eigentliche Kranckheit deſſelben gewiß entdecken kan. Wider das Aufſtoſſen des Weines darff man nur von den Stengeln abgeſtreiffte Roßmarin-Blätter in das Faß werffen: Oder man nimmt Berg-Alaun, ſtöſſet ihn klein, thut ihn in das Faß, und rühret ihn wohl mit dem Weine unter einander. Oder nehmet ie zu zwey Eimern Weins einen Apffel, ſchneidet ſelbigen mitten durch in zwey Stücke, thut den Kriebs oder die Roſen ſamt den Kernen heraus, ſchnüret die beyden Stücke an einen Faden, und bindet zu unterſt ein Kieſelſteinlein daran, laſſet ſie alſo durch den Spund ins Faß, bis auf den Boden, und ſchlaget das Faß hierauf zu, ſo wird der aufgeſtoſſene Wein bald wieder zurechte kommen. Wann ein Pferd aufſtöſſet, und nicht freſſen will, ſoll man demſelben alſobald den dritten Kern ſtechen, und ziemlich wohl bluten laſſen, auch das Maul und den Gaumen wohl mit Saltz und Wolgemuth reiben, und endlich ihm in iedes Naſen-Loch ein Wiſchlein Heu ſtecken, damit es brauſend werde. Oder, man nehme auch nur eine Hand voll fœnum græcum, geſtoſſen, in Wein wohl geſotten, und gieſſe es dann dem Pferde laulicht ein. Wann ein Stücke Rind-Vieh, oder auch ein Pferd, Schaaf oder Schwein aufſtößig wird, ſo nehme man Roß-Schwefel und Antimonium oder Spies-Glas, iedes gleich viel, ſtoſſe oder ſchabe iedes gar klein und klar, miſche beyde Stücken unter einander, und gebe einem Pferde, Ochſen oder Kuh auf einmahl davon zwey Loth; einem jungen Gälte-Stücke aber ein Loth; Einem Kalbe, Schaaf oder Schwein ein halb Loth, und einem Lamm ein viertel Loth, miſche es unter eine Hand voll naß-gemachten Haber, damit es auflebe, und von dem Vieh nicht verblaſen werde. Es muß aber demſelben früh-morgens nüchtern zu freſſen gegeben werden, und nach Verlauff dreyer Stunden kan man ihm erſt ſein gewöhnliches Freſſen und Sauffen geben; doch muß man es, wann es nemlich ein Pferd, einen Tag lang zugedeckt in ſeinem Stande halten; auf den dritten Tag thut man wieder dergleichen, und fähret fort, bis Beſſerung geſpüret wird, ſodann giebt man es ihm alle acht Tage einmahl, hernach in vierzehen Tagen, endlich alle Monate. Wann das aufſtößig gewordene Vieh nicht davon freſſen wolte, ſoll man das Pulver unter Honig und Vitriol gemiſcht, dem Vieh auf die Zunge geben, damit ſie es in ſich lecken. Sonſt darf man auch einem Schaaf, wann es aufſtößig wird, nur bald etwas Saltz mit grüner Wermut vermiſcht, zu lecken oder zu eſſen geben, und ihme in die Ohren ſchneiden. Einem Schwein aber mag man Schaaf-Blut unter das Futter geben, und ihme denſelben Tag kein ander Freſſen koſten laſſen. Oder man kan Rocken-Mehl zu einem Brey kochen, und ihnen dreymahl nach einander vorgeben, doch muß man ſie vorhero einen Tag faſten, und dieſelben, da ſie dieſe Artzeney eingenommen haben, gleichfalls nichts anders freſſen laſſen. Denen Hünern, welche im Junio gerne aufſtößig werden, darf man nur einen guten Theil Roß-Ameiſen vorſchütten, welche ſie mit ihren Schnäbeln fleißig zuſammen klau-

 ben,

ben, und ſich dadurch wieder curiren. Die aufſtößigen Gänſe, abſonderlich die jungen, wann ſie die Flügel hencken und nicht freſſen wollen, pfleget man mit denen Schalen, aus welchen ſie gekrochen ſind, zu beräuchern, und ihnen unterdeſſen Wein-Kräutig in das Trincken zu legen, bis ſie wieder munter und friſch werden. Man ſuche hiervon die Art. von dem Vieh oder der Sache, ſo aufſtößig und kranck wird oder verderben will, auf.

Aufſtürtzen heiſſet, das aufgewaſchene, aufgeſpülte und dann abgetrecknete Küchen- und Tiſch-Geräthe an Töpffen, Schüſſeln, Tellern, Tiegeln u. ſ. f. wieder an ſeinen Ort und Stelle ſetzen und aufheben.

Auftreiben, das Feld oder den Acker durch das drittemahl Ackern oder Pflügen locker, und alſo höher als vorhero machen.

Auftreiben, oder

Aufwickeln, Aufwinden, iſt ein Wäſcher-Terminus, und heiſſet die abgetreugte Wäſche bey dem Rollen über das Mange- oder Roll-Holtz Stück-weiſe ſchlagen, und daſſelbige derb und ſtraff anziehen, damit ſich ſelbige im währenden Rollen nicht ſchiebet.

Auftrennen, heiſſet einen Saum oder andere Nath, ſo nicht recht genähet, oder ſonſt nicht mehr zu brauchen nützlich, mit einem Trenn-Meſſer ſauber wieder auflöſen.

Aufwaſchen, nennet man, wenn das über der Mahlzeit und bey derſelben Zubereitung in der Küche eingeſchwärtzte Küchen- und Tiſch-Geräthe in heiſſer Lauge wiederum geſcheuert und reine gemacht wird. Es geſchiehet bey dem Zinn mit klarem Sand, der in Lauge gekochet, oder auch nur mit Sand und Kannen-Kraut, oder endlich nur mit einem Scheuerwiſch von Stroh. Zum Kupffer aber braucht man Eßig und Kleyen, um ſolches recht reine zu machen. Zum Töpffer- und Holtz-Werck gehöret ein ſtroherner Scheuerwiſch und Sand. Es muß alles nach dem Scheuern fein abgeſpület, das Kupffer aber auch wohl abgetrocknet werden.

Aufwurff, heißt man das aus einem Graben heraus geſtochene oder gehackte, und an einer Seite deſſelben hingeworffene Erdreich. Bey Grentz-Gräben darff man nur nach dem Aufwurff ſehen, wenn man wiſſen will, wem der Graben zuſtehe, und wer ſolchen heben müſſe, denn beydes kommt demjenigen zu, auf deſſen Seite der Aufwurff lieget. Wenn aber ein Graben zweyen zuſammen grentzenden Nachbarn gemein iſt, ſo wird derſelbige auch gemeinſchafftlich gehoben, und der Aufwurff halb auf dieſe, und zur Helffte auf jene Seite geworfen.

Aufzäumen, das iſt, denen Reit- und Zug- oder Kutſch-Pferden den Zaum anlegen. Siehe Zäumen.

Aufziehen heißt, den gedeckten Weinſtock aus der Erde heben oder ziehen. Dieſes iſt die erſte Arbeit, ſo der Wintzer in niedrigen und gedeckten Gebirgen im Früh-Jahr zu verrichten hat, da nemlich derſelbe mit einem alten runden nicht gar zu ſpitzigen Pfahle, welcher ohne Schärffe, oder ſcharffe Ecken ſeyn ſoll, unter dem Holtze (Weinſtock) durch den Erdboden hinfähret, und daſſelbe erſtlich oben an der Spitze, hernach gleichfalls in der Mitte, und unten vollends an dem Stocke, oder an der Erden heraushebet, und empor ziehet. Er muß ſich aber dabey wohl in acht nehmen, daß er der Länge nach, ja nicht ſehr daran ſtreiffe, (auf daß er es nicht beſchinde) noch das Holtz ſonſten durch Schlagen oder in andere Wege beſchädige: Denn wo ſolches geſchiehet, da fänget der Weinſtock an zu weinen und bekommt Grinde, welche hernach in der Böge leichtlich entzwey gehen. Man pflegt dieſe Arbeit um Alt Gertraud, wann es wohl ausgewintert hat, und ſich fein helle Tage mercken laſſen, entweder drey Tage zuvor oder drey Tage hernach vor die Hand zu nehmen, wann aber noch Fröſte zu beſorgen, ſo kan es wohl noch acht Tage damit Anſtand haben. Denn es iſt beſſer, man laſſe den Stock drey, vier, fünff bis ſechs Tage in der Erde gedeckt liegen, und wenn gleich ein paar Augen oder mehr ſich verlieren ſollten, als wenn man zeitlich aufziehen, und der Stock darüber durch den Froſt Schaden nehmen ſolte. Fürnemlich aber ſoll man eher nicht aufziehen, als wenn feiner Sonnenſchein oder windig und hell Wetter iſt, damit das Holtz wohl abtreugen könne; Vormittag ohngefehr um neun Uhr ſoll man anfangen, und Nachmittag um zwey oder drey Uhr wieder aufhören, ſo wird das Holtz noch genugſam austrocknen können.

Aufziehe-Wehr, ſiehe **Wehr**.

Auge, nennet man in einem Ey dasjenige kleine Düpfflein oder Bläsgen, welches ſich in dem Weiſſen da, wo es am reineſten und durchſichtigſten iſt, befindet, und vor das Bildniß oder den Anfang des daraus entſpringenden Vogels gehalten wird.

Auge, Bollen, ſind an den Bäumen, Weinſtöcken, Pflantzen und dergleichen anders nichts, als ein aus der Schale hervorbrechender Keim, der nicht nur ſeine eigene Wurtzel hat, wodurch er den Nahrungs-Safft, welcher in und neben der Rinden herauf ſteiget, reichlich erhält, davon **Wolffens** *Tract.* von **Vermehrung des Getraides** C. 6. §. 5. weiter nachzuſchlagen; ſondern es begreifft auch dieſer Keim in ſeinem kleinen Bezirck alle diejenigen Theile, aus welchen der Schoß oder Zweig ſelbſt beſtehet, und findet ſich demnach in ſelbigen ein feſtes holtziges Weſen mit einer Schale und Schuppenweis über einander liegenden Blättern, ja, nach einiger Meynung, die künfftige Blume und Frucht ſelbſt, wie dieſes alles nebſt vorhergedachten, durch ein gut Vergröſſerungs-Glas ſichtbar zu erkennen, und ſind von dieſer Materie hiernächſt des *Grewi* und *Malphigii* Schrifften von den *Anatomiis Plantarum* nachzuleſen. In der gründlichen Erkänntniß dergleichen Auges und ſeiner Beſchaffenheit beruhet die Vermehrung der Bäume und Pflantzen, welche durch das Oculiren und Abſen-

ken

ken geſchiehet. Es kommen aber dieſe Augen jährlich gleichſam als neue Geburten gegen den Herbſt mit einer ſchuppigten Haut umgeben an den gedachten Gewächſen hervor, liegen den Winter über in Ruhe bis gegen den Frühling, da der Safft wieder in den Baum getreten, und folglich in ihre Wurtzel auch gekommen, da ſie denn bey zunehmender Wärme und dem Zugang der Nahrung, den ſie vermittelſt erwähnter eigenen Wurtzel bekommen, ſich aufthun, und neue Schößlinge bekommen.

Augen-Gebrechen, vor dieſelben dienet bey denen Menſchen ſonderlich die innerliche Reinigung von der Schärfe im Geblüte. Aeuſſerlich aber, wenn es eine Entzündung iſt, kan man Semmel mit Wein oder Milch, zu einem dicken Teig gemachet, darunter man auch zerriebene Aepffel miſchet, zur Kühlung bey Schlafengehen auf die Augen binden. Man muß ſich auch vor der Lufft alsdenn hüten. Viele ziehen ſich auch Augen-Gebrechen durch unordentlichen Gebrauch derſelbigen zu. Doch davon wird in der Artzney-Kunſt gehandelt. Allein in der Wirtſchafft muß man ſonderlich die Augen-Gebrechen der Pferde kennen und ſelbige zu curiren wiſſen. Denn dieſe ſind unter allen zahmen Thieren wegen ihrer Hitze denenſelben ſonderlich unterworffen, und weil ſie öffters in kalten und übelriechenden Stallungen ſtehen, ſich über ihr Vermögen ſtrappaziren und ausmergeln laſſen, und manchesmal, aus Hunger genöthiget, etwas eſſen müſſen, das ihnen weder annehmlich noch geſund iſt. Hingegen wird man nicht leichte hören, daß die wilden Thiere mit dergleichen behafftet ſeyen, weil ſie nicht nur die Freyheit haben, nach ihrem Gefallen zu leben, und von niemanden übertrieben werden, ſondern auch die Weide nach ihrem eigenen Belieben nehmen können. Die Augen-Gebrechen der Pferde ſind folgende: 1) Trübe Augen; dieſe werden wieder klar, wenn man friſches mit Honig vermengtes Brunnen-Waſſer dem Pferde in die Augen ſpritzet, hernach einen Löffel voll geläuterten Honigs und ein Quintlein geſtoſſenen weiſſen Vitriol, in einem kleinen Topffe auf ein Kohlfeuer ſetzet, und wann es wenig warm worden, wohl durch einander rühret, und dem Pferde mit einer Feder in die Augen ſtreichet. Oder: Wann man das ſchönſte weiſſe Semmel-Brot zu Schnitten ſchneidet, und iede Schnitte an einem Faden beym Ofen hänget, daß ſie wohl dürre werden, nachgehends die Schnitten, neben und nicht auf einander in eine Schüſſel leget, guten ſtarcken Wein daran gieſſet, und ſolche, wann ſie recht weich worden, wieder dörret, alsdann zu Pulver ſtöſſet, und dem Pferde davon in die Augen bläſet, ſo ziehet es alles trübe und unſaubere heraus. 2) Flüßige oder trieffende Augen machet man trocken, wenn im abnehmenden Monden frühe Morgens dem Pferde, ehe man es noch gefüttert oder geträncket, die Augenbraunen mit einem Spitz-Zänglein ausgerauffet werden. Oder: Nehmet zwey Loth Saltz, zwey Loth Victriol, und zwey Maaß-Kannen friſch Brunnen Waſſer, thut dieſes alles in ein Glas, laſſets an der Sonnen diſtilliren, und wenn ihrs brauchen wollet, ſo rühret es wohl durch einander, und ſtreichets alle Tage einmahl mit einer Feder dem Pferde in die Augen. 3) Geſchwollene Augen werden curirt, wann man das Waſſer von dreyen Eyern, in einem Schüſſelein wohl unter einander ſchlägt, und, wann ſolches geſchehen, einen Löffel voll Honig und einen Löffel voll Roſen-Waſſer dazu nimmt, folglich ein reines, etwan ſechs oder acht mahl zuſammen gelegtes Tüchlein damit netzet, und es dem Pferde über das Auge bindet. 4) Schwürige Augen können mit gebranntem Waſſer aus Wegwart-Blumen gewaſchen werden. Oder: Nimm weiſſen Weyrauch, das Marck aus einem Lamms-Bein, Campfer, Fiſchbein (oſſa ſepiæ) und Schnecken-Häuslein, iedes ein Pfund, Roſen-Oel anderthalb Loth, das vermiſche mit dem Weiſſen von einem Ey und ſtreichs dem Pferde über die Augen. 5) Wund-geſchlagene oder geſtoſſene Augen wollen nichts ſcharffes oder bitteres leiden, weilen der Schaden nur dadurch vergröſſert wird, dahero ſalbe man ſolche auſſen her mit dem Weiſſen von einem friſchen Ey, ingleichen mit dem Safft von der Scabioſe (Apoſtem- oder Grind-Kraut) alle Tage zwey oder drey mahl; oder man ſiede dieſes Kraut und waſche ſie mit dem Waſſer. Oder: Man nehme ein friſch Broſamen Rocken-Brot, lege es in friſch Brunnen-Waſſer, und binde es hernach dem Pferd über das beſchädigte Auge, ſo wird es helffen und keinen Schaden weiter einreiſſen laſſen. Oder: Nehmet Odermennige, Roſen-Waſſer, Nacht-Schatten-Waſſer, das Weiſſe von einem Ey und Hanff-Werck, machet ein Pflaſter daraus, bindets dem Pferd auf das Auge, und hefftet es auf, daß es ſich nicht reiben kann; Nehmet dann Haſen-Schmaltz, zerlaſſet und ſtreichet es dem Pferd mit einer Feder in das Auge, das vertreibet den Schaden. Item: Wann ein Pferd ins Auge geſchlagen, ſoll man ihm ſolches täglich vier- oder fünff mahl mit friſchem Waſſer auskühlen, darnach Roſen-Waſſer und Waſſer-Wegerich-Waſſer mit pulveriſirtem Zucker-Candi vermengen, und alſo vier- oder fünff mahl das Auge damit beſtreichen. 6) Hitzige Augen, welche ſo beſchaffen, daß zu beſorgen, es mögte gar das Geſichte darüber verlohren gehen, müſſen alle Morgen früh mit friſchem Brunnen-Waſſer ausgewaſchen werden. Dem Pferde aber muß man, wann der Mond acht Tage alt iſt, Wohlgemuth, Baldrian und grüne Kletten-Wurtzeln im Futter zu eſſen geben, und es etliche Monden nach einander continuiren. Man kan auch blauen Veiel, und Saltz, iedes gleich viel, langen Pfeffer, Seven-Baum, Weyrauch und Myrrhen, iedes eine Untze gepülvert, mit Eſſig, Baum-Oel und einem halben Pfunde Honig vermiſchen, und dem Pferde in die Augen ſtreichen. 7) Felle in den Augen werden vertrieben, wann man Siegmars-Kraut, auf Lateiniſch Alcea vulgaris genannt, dem Pferde unter dem Futter mit giebt, und die Wurtzel davon demſelben an

an den Hals hänget. Man kan auch guten Vitriol, Saltz, Marck und Honig iedes ein Loth nehmen, und alles zuſammen in ein Glas thun, hernach ein halb Quartier guten Wein daran gieſſen, das Glas gar wohl vermachen, und alsdenn drey Tage in warmen Sand ſetzen. Dieſen Liquorem ſtreichet oder ſpritzet man dem Pferd in die Augen, und hefftet ſolches auf, daß es ſich nicht reiben kan: oder man nehme Honig und friſche ungeſaltzene Butter, iedes anderthalb Loth, Aſchen-Schmaltz anderthalb Quentlein, ein paar Schnecken-Häuſer und wenig dürre Raute, mache dieſe klar und rühre es zu einer Salbe ein, ſtreiche hernach iedes mahl über den andern Tag mit einer Feder dieſelbe in das Auge, ſo gehen die Felle ohnfehlbar weg. 8) **Stahrn-Felle**; dieſelbe zu vertreiben, nehmet klein geſtoſſenen Galitzen-Stein, Terpentin-Oel, und den Safft vom Scheel-Kraut und der Wurtzel, ſtreichet es dem Pferd mit einer Feder in das Auge, nehmet alsdenn grüne Wegwarten, hacket ſie klein, und gebets dem Pferd vierzehen Tage unter dem Futter zu eſſen. 9) **Stahren-Blinde** wieder ſehend zu machen, nehmet Schaaf-Füſſe, laſſet das Marck an der Sonnen heraus tropffen, thut es dem Roß in die Augen-Kammer, einen Tag oder etliche, ſo wird das Auge wieder gut. 10) **Flecken** in den Augen, verſchwinden innerhalb vierzehen Tagen, wann man zwey bis drey Wurtzeln von dem wilden Heil-Kraut, Teufels-Abbiß genannt, dem Pferd an den Hals hänget. 11) **Blattern** in den Augen, oder wann ein Auge wund: Nehmet zwey Nuß-Schalen voll Jungfrauen-Honig, eine Nuß-Schale voll gebrannten Alaun, und Mayen-Butter, ſo viel als einer Haſel-Nuß groß, das menget alles unter einander, daß ein Sälblein daraus werde, und ſtreichet es dem Pferde ins Auge, ſo offt, bis das Auge wieder heil iſt. 12) **Der Haug oder Hauck** und 13) **Mönig**, davon bereits an ſeinem Ort gedacht worden.

Augen-Leder, ſiehe **Scheu-Leder**.

Augennicht, oder **Nicht**, iſt ein Metalliſcher Rus, ſo ſich oben an denen Oefen im Deckel der Schmeltz-Tiegel, worinne Kupfer, Meßing oder Glockenſpeiſe geſchmoltzen wird, anſetzet. Sie hänget ſich auch an die Zangen der Schmeltzer. Man giebt aber nicht Achtung darauf, daher iſt dieſe Materie rar, und man muß deswegen Tutia dafür nehmen. Sie iſt erſt hart, grau, rauch und voller kleiner Pünctlein, wird aber hiernächſt im Feuer geglüet, mit Roſenwaſſer abgeloſchet und hernach mit Roſen- oder Wegwart-Waſſer auf einem Steine zu Mehlſtaub gerieben, da er denn ſchön weiß, lockericht, leicht und trocken ſeyn muß und weiſſer **Nicht** heißt. Es dienet zur Reinigung der Wunden, im Krebs und in Augen-Kranckheiten. Sonderlich kommt es zu allerhand Salben. Es trocknet ohne alles beiſſen, vertreibet die hitzigen und flüßigen Blätterlein der Augen. Conf. *Pomet* Hiſt. ſimplic. III P. 1, 49, p. 29.

Augen-Sproſſen, nennen die Jäger das unterſte erſte Ende an einer Hirſchſtange, ſo nächſt über dem Auge iſt. Welcher Hirſch nun dieſe nebſt den Spießen ausgewachſen und keine Enden mehr hat, wird ein Gabel-Hirſch genennet.

Augen-Troſt, iſt ein wildes Heilkraut, welches einer Spannen hoch wächſet, und eine geringe holtzigte Wurtzel, zarte haarigte Stengel, und ſchwartz-grüne, kleine, krauſe und rings herum zerkerbte Blätter, eines herben und zuſammen ziehenden Geſchmacks hat. Die Blümlein, welche zwiſchen den Blättern herfür kommen, ſind weißlicht und röthlich geſtriemt. Dieſes Kraut wächſet an dürren ſandigen Orten, auf Feldern, Wieſen und Angern, wer es aber gerne erzielen wolte, kan es vermittelſt des Saamens, oder Zerreiſſung derer Stöcklein thun. Es blühet im Junio und Julio, und muß auch zu ſolcher Zeit geſammlet werden, weil es ſodann ſeine beſte Krafft wider die Augen-Kranckheit hat, maſſen es das beſte unter allen Augen-Kräutern iſt. Das Kraut geſtoſſen und den Safft davon auf die Augen geſtrichen, machet dieſelben ſchön und klar: Wann es aber gedörret, pulveriſirt, und mit Fenchel- oder Eiſenkraut-Waſſer alle Abend getruncken wird, ſoll es das verlohrne Geſichte wieder bringen. Man kan auch das Kraut mit Moſt oder Bier vergähren laſſen, und, zu Stärckung des Geſichtes und Gedächtniſſes, täglich davon trincken. Der

Blaue Augen-Troſt, ſo auch **Vergiß mein nicht** genennet wird, hat ungemein ſchöne himmel-blaue fünffblätterige Blümlein, ſo in der Mitten einen gold-gelben Punct haben. Der Stengel iſt geringe und breitet ſich in etliche Zweige aus, die Blätter aber ſchmal und ſpitzig. Dieſes Kraut wächſet gerne an wäſſerigen und moraſtigen Orten in Höltzern und auf Wieſen, und wird ebenfalls in Augen-Gebrechen, wiewohl meiſtentheils nur äuſſerlich gebraucht.

Augen-Wurtzel, ſiehe **Löwen-Zahn**.

Augſt, ſiehe **Erndte**.

Augſt-Haber, ſiehe **Haber**.

Augſt-Monat, oder

Auguſt-Monat, iſt der achte Monat im Jahre, vom Januario an gerechnet, hat 31 Tage. Der Sonnen Eintritt in das Zeichen der Jungfrau geſchiehet den drey und zwantzigſten dieſes Monats. Kayſer Carl der Groſſe hat ihn in Deutſcher Sprache den Obſt- oder Erndte-Monat genennet, weil man zu dieſer Zeit mit der Erndte und Einſammlung des Getreydes beſchäfftiget iſt. Wie nun der Landmann hierzu inſonderheit guten Sonnenſchein brauchet, alſo nutzet ſolcher auch dem Weine überaus wohl, und wird hauptſächlich in dieſem und dem vorhergehenden Monate zu deſſelben völliger Reiffung erfordert, nach dem bekannten Sprichwort: **Was Julius und Auguſtus am Weine nicht kochen, das kan der September ſchwerlich zurechte bringen.** Was ein Landmann in dieſem Monat vor nothwendige Verrichtungen auf dem Felde und zu Hauſe habe, zeigt der **Land- und Haus-Wirtſchaffts-Calender**, ſo zu Ende dieſes Buchs zu finden. Sonſt hat man auch in dieſem Monat allerhand Vermuthungen in der Wirtſchafft wegen der zukünfftigen Witterung und Fruchtbarkeit. Es ereignen ſich auch wircklich in demſelben faſt eben ſolche Ver-

Veränderungen als im April, weil der Sommer ſcheidet, und nun der Herbſt heranrücket. Die Wein-Gärtner geben Acht auf die letzten 2 Tage dieſes, und die erſten 2 des Herbſt-Monats, und beurtheilen hernach das Wetter des gantzen Herbſtes. Und wenn die Tage Laurentii und Bartholomäi ſchön, ſo hoffen die Bauren einen guten und ſchönen Herbſt. Es iſt aber ein vor allemahl zu mercken, daß alle dieſe Anmerckungen vor der Einführung des neuen Calenders gemachet worden, und daher dem Sinn der Alten nach auch die Zeiten nach dem alten Julianiſchen Calender zu verſtehen ſeyn.

Aumelettes, heiſſen gantz dünne Pfannen-Kuchen, faſt den Plintzen ähnlich, ſo hernach mit einer gewiſſen Fülle, als von Kirſch-Mus, gehacktem Fleiſche, oder von Aepffeln und noch vielen andern Dingen mehr überſtrichen, zuſammen gerollet, und über dem Feuer in einer Brühe gekochet werden. Man machet nemlich eine Klare aus ſchönem Mehl, Milch und Eyern, thut auch wohl klein-geſchnittne Muſcaten-Blüthen mit darunter. Hierauf ſetzet einen flachen Tiegel oder Plintzen-Eiſen über das Feuer, beſtreichet dieſes mit Speck oder Butter, gieſſet von der abgerührten Klare ſo viel hinein, daß davon der gantze Tiegel, iedoch nicht zu dick überlauffe, laſſet es unten braun und oben trocken werden, ihr möget es auch wohl umwenden, und auf beyden Seiten braun machen, und verfertiget derſelben ſo viel, als ihr benöthiget; alsdenn könnt ihr ſolche abgebackene Kuchen füllen, z. E. mit Kirſch-Mus: Vermiſchet Kirſch-Mus mit klein-geſchnittenen Mandeln, Zucker, Zimmet und Nelcken, und ſo es zu trocken, gieſſet noch ein wenig Wein darzu; überſtreichet mit dieſer Fülle die gebackene Plintzen, rollet ſie zuſammen, und legt ſie ordentlich in die Schüſſel, darinnen ihr ſie auf den Tiſch zu tragen willens, machet aus Kirſch-Mus, Wein, Zucker, Zimmet und etwas Citronen-Schellern eine Brühe, gieſſet dieſes über die Aumelettes, laſſet es zugedeckt auf einem Kohl-Feuer kochen, ſo lauffen ſie trefflich auf, und ſind zum Eſſen fertig, nur, daß ihr ſie vorher noch mit wenigem Zucker und Zimmet überſtreuet. Oder mit gehacktem Fleiſch: Schneidet unter klein gehackten Kälber-Braten eine gleichfalls abgebratene fette Kalbs-Niere, und wieget dieſes mit einem Wieg-Meſſer wohl unter einander, miſchet kleine Roſinen, Citronen-Scheller, Gewürtz, Saltz und zwey Eyer-Dottern, nicht weniger etwas geriebene Semmel dazu, gieſſet auch ein wenig Wein daran, daß dieſe Fülle nicht ſo ſpröde werde. Streichet ſie auf, rollet die Aumelettes zuſammen, und leget ſie auf eine mit Schmeltz-Butter beſtrichene Schüſſel. Machet folgende Gelée darzu, indem ihr von dem gehackten Braten etwas mit Schmaltz und ein wenig Semmel in einem Mörſel wohl zuſammen ſtoſſet, dieſes Abgeſtoſſene in guter Brühe ein wenig aufkochet, durch ein Haar-Tuch ſtreichet, und über die Aumelettes in die Schüſſel gieſſet, ſetzet es endlich auf Kohlen, und wenn es durch einander gekochet hat, traget es auf den Tiſch. Oder mit Aepffeln: Reibet geſchälte und auf einem Reib-Eiſen geriebene Aepffel, und zwey hart-geſottene Eyer-Dottern durch einander klar, und miſchet Zucker, Zimmet, kleine Roſinen, wie auch Citronen-Scheller darunter, mit dieſer Fülle beſtreichet das Abgebackene, iedoch nicht allzudick, rollet ſolches als eine Wurſt zuſammen, legt es in eine mit Butter wohl beſtrichene Schüſſel, gieſſet ein wenig Wein darzu, ſtreuet Zucker, Zimmet, Citronen-Scheller darüber, und laſſet es über dem Feuer gemählig aufkochen, wenn es deſſen genug, ſtreuet das von dem gebackenen Teig ab- und wie Nudeln klein-geſchnittene, nebſt noch was Zucker und Zimmet darüber, und tragets zur Tafel.

Aurian, ſiehe Tauſend-Gülden-Kraut.

Aurickeln oder Aurieulen, oder Bären-Oehrlein, ſind nächſt denen ſogenannten Primulis Veris, oder Schlüſſel-Blumen die Erſtlinge des Frühlings, deren Blumen an einem Stengel, oben als in einem Strauß oder Büſchelein ſich befinden. Man hat deren ſowohl an einfärbigen, als weiſſen, rothen, gelben, purpur-farbenen, als auch an ſchattirten, als braun-rothen und gelben, hoch-rothen und gelben, carmeſin-rothen und weiſſen, violetten und weiſſen ꝛc. ſo vielerley abſonderliche Gattungen, daß die Blumen-Liebhabere deren etliche und ſechzig bis ſiebenzig, einige aber gar über hundert Arten derſelben zählen. Man findet darunter viele gefüllte und geſprengte, ja es giebt zuweilen welche, die drey Glocken in einander haben, ſie ſind aber rar und theuer. Ihre Schönheit beſtehet darinnen: Je gröſſer die Glocken oder Becher derer Aurickeln ſind, und ie weiter ſie offen ſtehen, ie höher ſind dieſelbige zu ſchätzen, doch müſſen ſich keine darunter falten, dann ſolches iſt ein Fehler. Der Stiel der Glocken muß mit der Blume proportionirt, das Auge aber groß und wohl geſchloſſen ſeyn, und nicht neben auslauffen, oder durch das Blat gehen; Es iſt aber das Auge dasjenige runde Ringelein, ſo mitten in der Blume ſtehet, und faſt allezeit gelb- oder citronen-farbicht iſt. Unter allen werden diejenigen, ſo einen Glantz haben, ingleichen die wie Atlas ausſehen, und die bizarren oder unordentlich geſprengten vor die ſchönſten gehalten. Wann dieſe Blume rings um den Stengel einen Buſch oder Strauß von Glocken hat, ſo wird ſie Auricula polyanthes genannt. Die Aurickeln wollen eine gute und wohl-zugerichtete Erde haben; Dieſe muß aus vier Theilen guten Wieſen-Grundes, aus drey Theilen wohl-verweſeten Pferde-Miſts, und aus zwey Theilen verweſeten Küh-Miſts beſtehen. Ihre Vermehrung geſchiehet entweder durch den Saamen, oder durch Zertheilung der Wurtzeln. Der Saame will zu Anfang des Septembris geſäet werden, und zwar folgender geſtalt: Füllet flache höltzerne Käſten mit ſehr guter, leichter und rein-geſiebter Erde, drucket dieſelbe ſachte und dichte mit der Hand nieder, damit ſie ſich bey dem Begieſſen nicht weiter ſencke, und ma-

chet, wann ſolches geſchehen, mit der Schneide eines Meſſers, ſubtile Spalten oder Schnitte, in die Erde, euren Saamen darein zu ſäen, dieſe Spalten aber müſſen ſehr enge und nicht tief ſeyn, darein ſäet etwas dünne euren Saamen, und fahrt alsdenn gantz ſachte mit der Hand über eure Spalten hin, dieſelbigen wieder eben zu machen; Auf dieſe Weiſe iſt der Saame entweder in die kleine Spalten gefallen, oder hat ſich mit der aus denenſelbigen durch das Schneiden herausgefallenen Erde umgeben, und dieſes iſt genug, ihn keimen zu machen. Eure Käſten begieſſet alſobald mit einer kleinen blechernen Gieß-Kanne, ſo ein Rohr und ſehr kleine Löcher hat, damit das Waſſer fein dünne herauslauffe, und die Erde nicht zuſammen ſchlage, ſetzet ſie folglich in den Schatten, und, wenn ſie keine hohe Füſſe haben, zugleich in die Höhe, damit keine Würmer durch die am Boden befindliche Löcher hinein kommen, und der Wurtzel Schaden thun, mithin dadurch die gantze Pflantze in ihrer erſten Ankunfft zuſchanden machen mögen. Zuweilen pfleget der Saame gleich das erſte Jahr, da er geſäet worden, aufzugehen, gemeiniglich aber geſchiehet ſolches zu Ende des Frühlings in dem folgenden Jahre, wiewohl man auch Exempel hat, daß er erſt im andern Jahre aufgegangen iſt. Wie nun die Erde von der Zeit an, da der Saame darein geſtreuet worden, iederzeit feucht gehalten werden muß, alſo ſind auch die jungen Pfläntzlein bey trockenem Wetter fleißig zu begieſſen, und wenn ſie ein wenig erwachſen, gegen den Herbſt etwan im September, in eine gute auf obbeſchriebene Art wohl zugerichtete Erde, in die Töpffe zu verpflantzen. Der Saame wird nicht alle Jahre reiff, ſondern gelanget nur bey einem warmen Sommer zur Zeitigung, und zwar zu Ende des Junii, da man täglich öffters Achtung geben muß, ob die Knöpffe, in welchen der Saamen enthalten, aufberſten, welchenfalls ſolche abgeſchnitten, und wohl verwahret werden müſſen, daß der Saame von ſich ſelber in das Tuch oder Gefäſſe, worinnen gedachte Knöpffe liegen, ausfalle. Die andere Art, dieſe Blume zu vermehren, geſchiehet durch die Zertheilung der Wurtzeln, da nemlich alljährlich die alten Stöcke, wann ſie verblühet, in ſo viel Stücke, als junge daran ſind, zertheilet, und nachgehends im Auguſto, bey wachſendem Monde, wieder verpflantzet werden. Wann ein iedes Neben-Schößlein, ſo man verſetzet, nur einen Faden Wurtzel hat, ſo ſchlägt es wieder Wurtzeln; hat es aber mehr, ſo iſt es um ſo viel deſto beſſer. Wann ſich ein Neben-Schößling nicht gerne von ſich ſelbſten ablöſen läſſet, ſo darff man nur die Wurtzel der Pflantze in der Mitte ſpalten, als welches ihr keinen Schaden bringet: Alſo, wann ihr vier Neben-Schößlein an einem Fuſſe hättet, die ſich nicht von einander theilen oder abſondern wolten, ſo ſchneidet die Wurtzel ohne Bedencken in vier Theile, und pflantzet ſodann eure Neben-Schößlein bis gantz oben an den Hals, daß mehr nichts, als die Blätter, heraus gehen, begieſſet ſie ſtarck, und laſſet ſie zum wenigſten einen Monat lang im Schatten ſtehen, währender dieſer Zeit muß man ihnen öffters Waſſer geben, damit ſie deſto leichter Wurzeln ſchlagen, man muß aber auch nicht allzuviel begieſſen. Bey groſſer Sommer-Hitze ſetzet die Töpffe mit denen Auriculen alle in den Schatten: Denn die allzuſtarcke Sonne und groſſe Hitze bringen dieſen Blumen ein ſchleuniges Verderben. In dem Herbſte ſollen ſie wieder an ihren gewöhnlichen Platz, und in dem Winter an die Mittags-Sonne geſtellet werden; und obwohlen der Froſt dieſen Pflantzen nicht nachtheilig fället, ſo iſt es doch beſſer, man bringe die ſchönſten Gattungen von Auriculen vor Winters in das Gewächs-Haus, damit ihnen weder die beſorgliche Fäulung, noch ſonſt ein Unfall ſchaden möge.

Aurin, ſiehe Tauſend-Gülden-Kraut.

Ausbicken heiſſet, wenn die Brut von Vögeln und Feder-Vieh in dem Ey, darinnen ſie verſchloſſen iſt, zu ihrer Zeitigung gelanget, und mit dem Schnabel die Eyer-Schale zerbickt, daß ſie auskriechen könne.

Ausbrechen, von denen Frantzoſen Ebourgeonner genannt, heißt an denen Obſt- inſonderheit aber an denen Zwerg-Bäumen, diejenigen Frucht-Aeſte, welche gar zu lang, und weder rechte Frucht- noch wahre Holtz-Aeſte ſind, hinweg nehmen: Denn wenn ſolche durch das Schneiden ein wenig abgenommen, treiben ſie wieder aufs neue heraus, ſcheinen etwas dicker in dem neuen Trieb, als andere Frucht-Aeſte, und werden in dem Majo oder Junio, weilen ſie noch jung ſind, kurtz abgebrochen, dergeſtalten, daß nur drey, vier bis fünff Blätter enge beyſammen ſtehen bleiben, woraus nachmahls kleine Aeſtlein entſpringen, welche guten Safft ziehen, und gerne Früchte bringen, auch ſolche Aeſtlein in dem alten Holtze oder unter denen Blättern noch vielmahlen ſelbigen Jahrs Frucht-Knöpffe hervor bringen. Dieſes Ausbrechen geſchiehet entweder mit der Hand zwiſchen zweyen Nägeln, (und dieſes wird von denen Frantzoſen mit einem beſondern Wort pincer genannt), oder wird mit der Garten-Heppe, welche man an einer, und den Daumen an der andern Seite anleget, verrichtet. Auf dieſe Art bricht ein ſolcher Aſt gleich ab, und bleibet davon nur ein Stück mit etlichen Blättern ſtehen. Es muß aber ſolch Ausbrechen bey Zeiten, und ſobald die Aeſte von einander unterſchieden, und vor das, was ſie ſind, erkennet werden können, bey kühlem und trüben Wetter geſchehen, und da man ja ſolches in dem May verſäumet, kan es doch im Junio, oder auch noch im Julio vorgenommen werden. Die kleinen oder ſchwachen Frucht-Aeſte werden damit verſchonet, es wäre denn, daß ſie ſtärcker treiben und keine Früchte geben wolten; alsdann müſſen ſie durch das Ausbrechen ebenfalls darzu gezwungen werden; Wann aber Früchte bey einem ſolchen

Aſt

Aſt anzutreffen, wird ſolcher nicht ausgebrochen, weilen die Früchte gerne davon abfallen, bis ſie gröſſer worden, alsdenn hat es keine ſonderliche Gefahr mehr. Wann auch zween, drey und mehr Frucht-Aeſte an dem Ort, da voriges Jahr Früchte geſtanden, dieſelben aber nachgehends in dicke Aeſte oder Holtz-Knöpffe ſich verwandelt, beyſammen ſtünden, ſo werden ſolche gleichfalls ausgebrochen, und aus der Urſache kurtz gehalten, damit der Baum künfftighin gröſſere Früchte tragen möge. Es muß dieſes Ausbrechen alle Jahre, und bey allen Bäumen, ſonderlich an den Birn-Bäumen, ſie mögen darnach frey ſtehen, oder in Spaliere gezogen ſeyn, vorgenommen werden. Man findet an etlichen Bäumen viel, an etlichen wenig ſolcher Aeſte, die da ausgebrochen werden müſſen, nachdeme es nemlich Gattungen von Früchten ſind. Die, ſo auf wilden Stämmen ſtehen, haben es ſehr nöthig; auch ſo ein Frucht-Aſt die Blüthen oder Früchte fallen läſſet, und einen neuen Aſt treibet, derſelbe wird ebenfalls ausgebrochen. Ein ſtarcker oder ſchwacher Frucht-Aſt, wann er in dem neuen Trieb einen ſtarcken Abſatz machet, bleibet ſolcher ohne Ausbrechen ſtehen; ſo er aber ſchon einen Abſatz zuvor hätte, alsdann wird er bey dem neuen ausgebrochen, da dann zwiſchen den zweyen Abſätzen die Frucht nicht auſſen bleiben wird. Alle diejenigen Aeſte, ſo zu Frucht-Aeſten zu ſtarck, und zu Holtz-Aeſten zu ſchwach ſind, folglich weder Frucht- noch Holtz-Aeſte genennet werden können, ſie mögen beſchnitten oder nicht beſchnitten ſeyn, müſſen ausgebrochen, und eben auf ſolche Art muß auch mit denen langgeſchnittenen Frucht-Aeſten, ingleichen wo einer kurtz, der andere aber ungeſchnitten geblieben, verfahren werden. Gleichermaſſen wird auch das Ausbrechen mit den Früchten ſelbſt, wenn ſie noch jung und klein ſind, vorgenommen, wann nemlich deren zu viel und zu nahe an einander auf einem Baume, damit nachmahls die andern deſto beſſer und ſchöner wachſen können.

Ausbrechen, nennen die Schäfer, wann die Schaafe zwiſchen dem vierten und fünfften Jahr ihres Alters die letzten zween Spitz-Zähne wegwerffen, und alſo die Lämmer-Zähne völlig verlieren.

Ausbrennen, ſiehe Abbrennen.

Ausbrüten heiſſet, wann das Feder-Vieh, ſowohl zahmes als wildes, aus einem Trieb der Natur von ſich ſelbſt, ſeine eigene, oder untergelegte andere Eyer, mit ſeinem Leibe und Federn bedeckt und erwärmet, daß nach einiger Zeit die in ſolchen Eyern befindliche Frucht lebendig wird, ſich aus der Schaale bickt und auskriechet. Solch Ausbrüten geſchiehet bey den Hünern in drey Wochen; bey den Gänſen mit vier Wochen oder am neun und zwantzigſten Tag; bey denen Welſchen- Indianiſchen- Calecutiſchen- oder auch ſogenannten Trut-Hünern am ſieben und zwanzigſten Tag, das iſt, zu Ende der vierten Woche, wie die Pfauen; bey den Enten in vier Wochen, oder am dreyßigſten bis ein und dreyßigſten Tag; bey den Tauben in zwanzig Tagen. Bey dieſen letzten iſt, als etwas artiges anzumercken die Umwechſelung, die ſie im Ausbrüten haben: Denn das Paar, ſo ſich zuſammen gehalten hat, wechſelt einander in der Arbeit ab, ſo, daß bald der Tauber, bald die Täubin über die Eyer zu ſitzen kommt. Die Hüner pflegen auch Gänſe- und Enten-Eyer auszubrüten; Die Trut-Hüner aber brüten alle ihnen untergelegte Eyer, es ſeyen Pfauen- Hüner- Gänſe- Enten- oder ihre eigenen Eyer, mit der gröſten Sorgfalt aus.

Eyer ohne Hennen auszubrüten, geſchiehet folgender geſtalt: Man nimmt Tauben- oder Hühner-Koth, ſtöſſet ihn klein, und läſſet ihn in einem Kaſten oder andern warmen Ort durch ein groſſes Sieb auf einander fallen, daß er etwas dick zu liegen kommt; Auf dieſen legt man zarte Hüner-Federn, und ſetzt die Eyer alſo ein, daß ſie mit den Spitzen über ſich ſtehen, und keines das andere berühre. Darnach ſchüttet man durch das Sieb mehr Koth auf die Eyer, bis ſie gantz und gar bedecket ſind; in dieſem Stand läſſet man ſie zween oder drey Tage ruhig ſtehen, die folgende Zeit aber muß man ſie täglich einmahl, doch ſubtil und gemach umwenden. Nach zwantzig Tagen, wenn die Hünlein ſich anfangen auszubicken, und doch nicht völlig durchbicken können, ſo hilfft man ihnen, thut die Schalen gemach auf, leget hernach die junge Hünlein in einen Korb, und führet eine alte Henne darzu, die ſie leichtlich annehmen wird. Wie man einen Ofen zurichten könne, darinnen auf einmahl mehr als tauſend Eyer können ausgebrütet werden, davon hat Herr Prof. Leutmann in Vulcano famulante p. 127 ſq. Anleitung gegeben. Es iſt aber mehr curiös als nützlich. In Egypten haben ſie ietzo dergleichen Ofen, wie in den Reiſen *Corn. Bruyn* V, 2 p. 64 zu ſehen. Die alten Egyptier brüteten ſie nicht im Ofen, ſondern im Miſte aus, conf. *Plin.* L. X C. 54 und *Diod.* L. I C. 67.

Ausdreſchen, heiſſet entweder die Körner mit dem Driſchel oder Dreſch-Flegel auf der Scheun-Tenne reine aus den Aehren bringen. Siehe Dreſchen; oder im andern Verſtande, wenn man mit dem Reſt des vorhanden geweſenen Getreydes in Garben völlig fertig wird, und nichts mehr zu dreſchen übrig hat.

Ausfallen, wann die Feld-Früchte dergeſtalt überſtändig, das iſt, überreiff werden, daß die Aehre oder Schote durch die Hitze ſo zuſammen ſchrumpfet oder auffſpringt, daß ſolche den Saamen nicht mehr halten können, ſondern dieſen fallen laſſen, oder auslauffen müſſen.

Ausfallen, iſt ein Garten-Terminus, der inſonderheit von denen Nelcken gebräuchlich. Wenn nemlich die Biſarden, welche von vier bis fünff Farben geweſen, aus der Art ſchlagen, und in zwey Farben, ja zuletzt wohl gar in

in eine ſich verändern. Sonſt wird dieſes Wort auch im gemeinen Leben gebrauchet, wenn man anzeigen will, ob eine Sache in der Arbeit wohl gerathen, da es z. E. heiſſet, dieſer Guß iſt wohl ausgefallen.

Ausflechten, nennet man, wenn das Haar, ſo in einem langen Zopff eingeflochten worden, wieder aufgelöſet wird; wie bey dem Frauen-Volck das Haar, daraus ſie das Neſt auf dem Kopff zu formiren pflegen.

Ausgabe, iſt ein wirtſchafftliches Geſchäffte der Anwendung eines erlangten beweglichen Gutes, es mag in Naturalien oder Geld beſtehen, zu dem Zweck der Nothdurfft und Bequemlichkeit des Lebens, oder aber, um dadurch mehr Mittel, als man brauchet, zu erlangen, und zu erwerben. Es wird durch ſolche Ausgabe ein Naturale entweder gäntzlich conſumiret, daß man nichts mehr, ja nicht einmahl in veränderter Geſtalt etwas davon hat, davon ſonſt noch wieder eine Einnahme entſtehet, oder es wird angewendet, und nur verändert, mithin was nöthigers, nützlichers oder bequemers daraus verfertiget. Oder es wird endlich vertauſchet, und ein anderes Gut dagegen erlanget. Und dieſes geſchieht nicht nur mit denen Naturalien, ſondern auch gar mit dem Gelde ſowohl gegen andere bewegliche und unbewegliche Sachen, gegen Dienſte der Menſchen und ihres Viehes, und gegen Credit, als auch gegen Geld, nemlich damit man eine andere Art von Müntz-Sorten erhalte. Das alles heißt im weitläufftigen Verſtande Ausgabe. Wie ſich nun dieſes Ausgabe-Geſchäffte bey einer Wirtſchafft überhaupt, oder bey dieſer und jener Ausgabe, z. E. einem Bau, Beſoldungs-Etat ꝛc. wircklich nach denen hiſtoriſchen Umſtänden, nemlich wer, was, wo, womit, warum, wem, wie und wenn? begeben habe, davon geſchiehet eine glaubwürdige, ordentliche und deutliche Erzählung in einer nach Rechnungs-Art vermittelſt gewöhnlicher Beſtimmung derer Einheiten ihrer Zahl, Gröſſe, Maaß, Gewicht ꝛc. welche in Naturalien und Geld verſchiedentlich eingeführet ſind, z. E. nach Scheffeln, Pfunden, Ellen, Tonnen, Thalern, Groſchen ꝛc. wornach das ausgegebene Gut abgemeſſen wird, eingerichteten ſchrifftlichen Vorſtellung. Und dieſes iſt ordentlicher Weiſe der andere Theil in einer wirtſchafftlichen Rechnung, und wird die Ausgabe, gleichwie der erſte die Einnahme genennet. Alle Ausgabe beſtehet demnach 1) in Naturalien, oder 2) in Geld, und geſchiehet entweder zu der ordentlichen und beſtändigen Nothdurfft und Bequemlichkeit des Lebens, oder in der Sache ſelbſt, wovon man etwas gewinnen will. Daher ſolches (1) die ordentliche Ausgabe heißt, welche entweder unentbehrlich, oder aber entbehrlich, gleichwohl aber doch noch nützlich oder unnützlich, oder gar ſchädlich ſeyn kan. Wann die Ausgabe aber um einer auſſerordentlichen und zufälligen Noth, eines ohngefehr auffſtoſſenden Nutzens, einer zufälligen Bequemlichkeit, oder einer ſolchen Luſt wegen geſchiehet, ſo heißt ſolches eigentlich (2) die auſſerordentliche Ausgabe. Auf welche man nicht leicht ohne Noth, oder doch nicht eher, als bis die ordentliche ihre Richtigkeit hat, dencken und fallen, dennoch aber bey der ordentlichen, vermittelſt der Menage, auf die auſſerordentliche Ausgabe ſich durch einen Spar-Pfennig gefaßt machen muß. Die Anwendung ſelbſt dieſes erſparten aber muß doch auch in der auſſerordentlichen Ausgabe klüglich geſchehen. Daher denn dieſe ebenfalls zu unterſcheiden in unentbehrliche, z. E. bey Unglücks-Fällen, item was zufälliger Weiſe Ehre und Anſehen erfordert, oder aber die entbehrliche. Dieſe aber kan dennoch auch entweder nützlich oder unnützlich, oder gar ſchädlich ſeyn. Die unnützliche, obwohl nicht ſchädliche, nennt man auch eine überflüßige Ausgabe. Beyde aber lehret die Vernunfft zu vermeiden. Wer nun dieſes nicht allein nicht thut, ſondern auch überdem ordentlich und auſſerordentlich nöthige und unnöthige ꝛc. Ausgaben gar nicht unterſcheidet, folglich ohne zureichenden vernünfftigen Grund ausgiebt, das iſt, ſein Gut und Geld nicht aus der Abſicht verwendet, damit er ſeinen und anderer ihren Zuſtand dadurch vollkommener mache, oder doch in einer gewiſſen Vollkommenheit erhalte, dahingegen aber vielmehr denſelben dadurch unvollkommener machet, ingleichen, wer ohne Vergleichung ſeiner Einnahme mit der Ausgabe, mithin mehr ausgiebt, als er einnehmen kan, oder ſich doch in die Nothwendigkeit ohne Noth, mehr auszugeben, als er wieder einzunehmen hat, ſelbſt ſtürtzet, folglich ſeine Einnahme nicht auf die Zeiten ordentlich eintheilet, damit ſie zur Ausgabe, bis daß mehr eingenommen wird, zureiche, der iſt ein Verſchwender, Durchbringer, und gar kein Wirt. Und wer nicht ſeine ordentliche Ausgabe ſo einrichtet, damit er von Zeit zu Zeit etwas zur auſſerordentlichen ſpare, ohnerachtet ſolches die Einnahme, wenn er nur fein das unentbehrliche der ordentlichen Ausgabe erwäget und aufſuchet, gar wohl zuläſſet, das iſt ein ſchlechter Wirt. Wer aber hinwiederum das nothwendige und unentbehrliche, ordentliche und auſſerordentliche gar nicht ausgeben will, ſondern alles behalten, oder darinne anders, als vermittelſt kluger Beobachtung hauswirtlicher Vortheile in Anſehung des Orts, der Zeit, der Art und Weiſe, z. E. im Einkauff, wenns wohlfeil, wo es wohlfeil, im gantzen ꝛc. erſparen und knickern will, der iſt ein karger Filtz, und abermahl ein unvernünfftiger Wirt. Wie nun in dieſem Stücke die Menſchen ungleich geſinnet ſind, alſo ſuchet ein treuer Haushalter dieſe laſterhaffte Arten zu meiden, und zwiſchen dem Geitz und der Verſchwendung die Mittel-Straſſe, nemlich die Sparſamkeit, zu erwählen. Sonderlich iſt es nöthig, daß ein ieder Wirt alle Jahr ein Verzeichniß ſeiner vermuthlichen Einnahme und ſeiner ordentlichen und auſſerordentlichen Ausgabe nach Proportion derſelben mache, hiernächſt eine Uiberlegung anſtelle, und einen unverbrüchlichen Schluß faſſe, ohne die höchſte Noth nichts mehr auszugeben,

zugeben, und alſo alles nach dieſer Uiberlegung einzurichten. Zu Folge dieſes wirtſchafftlichen Ausgabe-Etats muß er hernach durch alle Quartal, Monate und Wochen ſein überlegen, was darinne insbeſondere vor Stücke der Ausgabe vorfallen, wie viel darauf zu wenden, woher ſolche zu beſtreiten, wo und wie ſolche zu vermeiden oder doch zu verringern. Endlich muß er gar nichts ausgeben, was er nicht in die Rechnung aufgezeichnet, wovon oben ſchon Meldung geſchehen. Um ſo vielmehr aber hat ein Menſch, der anderer Leute Einnahme auszugeben beſtellet iſt, dieſe Haupt-Maxime zu beobachten: Wiewohl derſelbe auch zugleich auf Belege und Beweiſe der geſchehenen Ausgabe mehr als ein anderer bey ſeinem Eigenthum zu ſehen hat. Solche und viele andere General-Regeln der wirtſchafftlichen Ausgabe ſind zu beobachten. Die Special-Regeln aber ſetzen voraus die Einſicht der Natur und Beſchaffenheit iedes Nahrungs-Geſchäffts, worauf dieſe Generalia zu appliciren, daher ſolche hin und wieder vorkommen werden. Was im übrigen ſonſt bey einer abzunehmenden Rechnung der Ausgaben halber zu beobachten, kan unter dem Wort **Rechnung** nachgeleſen werden.

Ausgeben, heiſſet von dem in einer Haushaltung ſich allezeit gegenwärtig befindenden Vorrath dem Geſinde ſo viel einhändigen, als z. E. die Köchin zu Beſtellung der Küche, und Verſorgung der verlangten Mahlzeit auf einmahl an Fleiſch, Zugemüſe, Gewürtz, Eyern, Butter u. ſ. f. benöthiget iſt. Weil nun inſonderheit auf dem Lande bey einer groſſen und weitläufftigen Haushaltung, oder aus andern Umſtänden eine Haus-Frau dergleichen Bemühung nicht allezeit ſelbſt über ſich nehmen kan, pflegt ſie einer eigenen und offt beſonders darzu angenommenen redlichen Weibs-Perſon dergleichen Verrichtung anzuvertrauen, welche in der Stadt zuweilen den Nahmen einer Haus-Jungfer führet, weil darzu meiſt ledige und muntere Perſonen erwählet werden, insgemein aber eine **Ausgeberin** genennet wird. Dieſe Perſon übernimmt nicht nur nach einem gewiſſen Inventario den ihr anvertrauten Vorrath, der in ſo mancherley Victualien und andern Mobilien beſtehet, ſondern berechnet treulich den Abgang, und iſt beſorget, dieſen in Zeiten wiederum mit neuem Zugang zu erſetzen.

Ausgelaugte Erde, wird inſonderheit derjenige Theil der Aſche genennet, der da übrig bleibt, wenn das Saltz daraus gezogen worden, wie denn bekannt, daß iede Aſche, iedoch eine mehr als die andere, aus einem Saltz und Erde beſtehe. Solche ausgelaugte Erde iſt eine ungemeine Düngung der Aecker, davon bereits oben unter dem Wort **Aſche** mit mehrern Erwähnung geſchehen. Sonderlich aber führet die von ihrem Salpeter leere und ausgelaugte Erde dieſen Nahmen, welche hiernächſt eine neue Mutter-Erde iſt, in welcher ſich dieſes Saltz wiederum leicht generiret.

Ausgeſiebtes, heiſſet man das geringe Getraide, Treſpen, Raden, Vogel-Wicken, und anderen Saamen von Unkraut, ſo bey dem Reinemachen des Saamens oder Mahl-Getraides durch das gantze und halbe Raden-Sieb fällt, und mehrentheils geſchroten und dem Maſt-Vieh gegeben wird.

Ausheben, wird geſagt, ſo man aus einem unangeſteckten Wein- oder Bier-Faß durch das Spund-Loch vermittelſt eines Hebers einen friſchen Trunck heraus ziehet. So bedienen ſich auch dieſes Wortes die Gärtner, wenn ſie einen jungen Baum oder anderes Gewächſe aus ſeiner Stäte wegnehmen, und in ein ander Land verſetzen.

Ausjäten, ſiehe **Jäten**.

Auskegeln, ſiehe **Ausköthen**.

Auskehren, heiſſet die Verrichtung, wenn das Geſinde den Fuß-Boden eines Zimmers, von dem darüber liegenden Unrath und Staub mittelſt eines Kehr-Beſens und Borſt-Wiſches reiniget und ſaubert. Daß darbey der Staub nicht ſo hefftig auffahre und ſich hernach wieder auf andere Sachen, oder auch nur an die Wände anlege, iſt das beſte Mittel, wenn unmittelbar vor dem Kehren nicht allzuſehr angefeuchtete Säge-Späne auf dem Boden hingeſchoben werden, daran denn der erwähnte ſubtile Staub hangen bleibet, und ſich wohl damit auskehren läſſet. Der auf dieſe Art zuſammen gebrachte Unrath aber heiſſet **Auskehricht** oder **Kehricht**.

Ausklopffen, aus Anis, Kümmel, Fenchel, und andern dergleichen klein-ſämigten Pflantzen den Saamen mit einem Stecken ausdreſchen.

Ausklopffen, iſt eine höchſt-nöthige Haus-Arbeit, da man in heiſſen Sommer-Tagen die Kleidungen, ſo aus Rauch-Werck beſtehen, fleißig durchſiehet und ausklopffet, daß dieſelben wegen der Motten keinen Schaden bekommen. So werden auch andere Kleider, Tapeten und Teppiche, ingleichen die mit verſchiedenen Uiberzügen verſehene Mobilien, als Stühle, Polſter-Küſſen u. ſ. f. nicht weniger die Feder-Betten ſelbſt auf ſolche Art gereiniget, und der Staub aus ſelbigen geklopffet.

Ausköthen, Ausküthen, Auskütten oder **Auskegeln** heißt, wann ein Pferd durch einen übeln Tritt die Köthe verſtaucht. Dieſes wird erkennet: Wenn das Pferd mit dem beſchädigten Fuß nicht völlig auf- ſondern nur auf der vörderſten Schärffe des Hufs, nur auf der Zehe ſtehet, und die Köthe demſelben aus- und eingehet. Dieſen Schaden zu curiren, nehmet ein Pfund klein-geſtoſſenen Lein-Saamen, ein halb Pfund Honig, und ohngefehr anderthalbe Kannen Leipziger Maaß Eſſig, laſſet es mit einander kochen, daß ein Teig daraus werde, ſchlagets warm auf einen Haſen-Balg, bindets dem Pferd auf den Fuß, ſo warm ihr es an der Hand leiden könnet, und laſſet es alſo ſtehen, bis auf den dritten Tag: ſpüret man alsdenn

noch

noch keine Beſſerung, ſo ſchmieret es mit Lohr-Oel (Lorbeeren-Oel) und Althee, bindet ihm gemeldten Teig fein warm wieder über den Fuß, und haltet den Fuß mit Einſchlagen und Horn-Salben immer etwas feuchte. Oder: Nehmet Fünffinger-Kraut einen ziemlichen Theil, ein Nöſſel Wein, thut darzu einen guten Klumpen Butter, in der Groſſe eines Ganſe-Eyes, laſſet es ſieden, bis das Kraut weich wird, alsdann bindet es, ſo warm als es ſeyn kan, dem Pferde um die Köthe, und wiederholet ſolches des Tages etliche mahl nach einander, ſo wird der Schaden bald geheilet ſeyn. Oder: Nehmet Brunn-Kreß, Haus-Wurtz, und zerlaſſene Butter eines Gans-Eyes groß, thut es zuſammen in einen Topff, und laſſet es wohl ſieden, hernach reibet und verbindet es zugleich alle Tage, ſo warm ihr es erleiden könnet, damit; alle Morgen aber ſoll man es vor dem Reiben und Verbinden in das Feld gehen laſſen.

Auskriechen, wird von allem Feder-Vieh, welches ſich nach vollendeter Brut-Zeit, und empfangenem Leben aus der Eyer-Schale bickt, und alſo ans Tage-Licht kömmt, geſaget.

Ausküthen oder **Ausküttẽn**, ſiehe Ausköthen. Sonſt aber heißt es auch ein Gefäſſe mit Kütt inwendig verſehen, und alſo auskütten. Wovon das Wort **Kitt** oder **Kütt** nachzuſehen.

Ausladungen, heiſſen im Bau-Weſen die Aercker an den Häuſern an einigen Orten.

Auslauffen, wird von denen Erbſen in zweyerley Verſtande geſagt: 1) Heißt es, wenn dieſelbe, bald nachdeme ſie geſäet, von einem Regen betroffen werden, und durch Abſpülung des vermittelſt der Ege darüber gezogenen Erdreichs wieder aufs Feld zu liegen kommen; und 2) wenn ſie reiff und beregnet, nachmahls aber wieder von der Sonne beſchienen werden, ſo ſpringen die Schoten auf, und die Erbſen lauffen oder rühren ſich aus.

Auslauffen heiſſet man auch, wenn die Wurtzel eines Baumes über ſich einige Sproſſen hervor treibet. Weil nun dieſe Auslauffer den guten Bäumen die Kräffte entziehen, ſo läſſet man deren keine aufkommen, ſondern ſchneidet ſie glatt auf der Erde weg, es wäre denn, daß manchesmahl eines davon ſtehen gelaſſen werde, um auf ſelbigen, als auf einen wilden Stamm, eine gute Art durch das Pfropffen oder Oculiren zu bringen, und hernach ſamt der Wurtzel zu verſetzen.

Auslochen, wird geſagt, wenn mit dem Meiſel in ein Bret, Pfoſte oder anderes Stück Holtz ein Loch zu einem Zapffen geſchlagen wird, um dadurch etwas an einander zu befeſtigen, wie denn dergleichen anzugeben bey allerley Geſtellen und Geräthſchafften in einer Haushaltung offt vorzukommen pfleget.

Ausmachen, iſt eine Redens-Art, wenn man etwas aus der Schalen nimmt, damit es umgeben, als einen Krebs ausbrechen; inſonderheit iſt es gebräuchlich, ſo man allerley Hülſen- und Kern-Früchten, als Schoten, Caſtanien, mancherley Nüſſen und dergleichen den Nips oder Kern aus der Schale nimmt, und zu dem folgenden Gebrauch ſammlet.

Ausmertzen, nennen die Schäfer, wenn bey einer Schäferey das alte oder auch junge untüchtige Vieh, ſo nichts nutzet, ausgehoben und von dem andern abgeſondert wird, damit man es entweder durch Verkauffen oder durch Schlachten anderweit zu Nutzen bringe.

Ausmiſten, heißt die Vieh-Ställe vom Miſte reinigen. Solches ſoll bey dem Pferd- und Rind-Vieh alle Tage, und Winters-Zeit längſtens über den andern Tag, bey denen Schweinen aber etwan die Woche zweymahl geſchehen. Denen Schaafen darff des Jahrs nicht öffters als ein- oder zweymahl, nemlich wenn der Schaaf-Miſt auf das Feld geführet werden muß, ausgemiſtet werden.

Ausnehmen, das Ausnehmen wird bey der Jägerey dasjenige genennet, was der Hirſch zwiſchen denen Klauen an naſſem Laub oder Erdreich gefaſſet, und im Fortſchreiten zur Seiten auswirfft. Es iſt dieſes ein Zeichen, wodurch derſelbe in ſeiner Fährte vor dem Thier erkennet wird.

Ausnehmen, die jungen und noch nicht flücken Tauben und Vögel aus denen Neſtern holen.

Ausnehmen, heiſſet auch das vorher nach ſeiner Art entweder gebrühete oder gerupffte Feder-Vieh unten aufſchneiden, und das Eingewende heraus nehmen; Wird auch von denen Fiſchen geſagt, die nicht geriſſen, ſondern nur am Bauche aufgeſchnitten und ausgenommen werden.

Auspreſſen, den Safft oder das Oel aus einer Frucht, vermittelſt einer Maſchine, ſo man eine Preſſe nennt, mit Gewalt ausdrücken.

Ausreiten, (**den Haber ausreiten**), iſt eine Art den Haber zu dreſchen. Siehe Dreſchen.

Ausreuten oder **Ausrotten**, Stöcker von abgehauenen Bäumen, oder gantze Bäume, Sträucher, Pflantzen &c. mit Strumpff und Stiel aus der Erde ſchaffen. Siehe Ausſtocken.

Ausringen, **Wäſche**, heiſſet aus der reingewaſchenen und ausgeſpülten Wäſche das Waſſer durch Zuſammendrehung eines ieden Stückes heraus winden und bringen.

Ausſaat, iſt die Summe desjenigen Saamens an Scheffeln, Vierteln und Metzen, welchen ein Haus-Vater in ſein Winter- und Sommer-Feld geſtreuet. Es muß alles in gewiſſer Zeit und Ordnung geſchehen. Das Winter-Getraide, wenn ſich der Sommer endiget, das Sommer-Getraide, wenn ſich der Sommer anfangen will. Kurtz vor und nach Bartholomäi, ingleichen 14 Tage vor oder nach Michaelis, und die Zeit von des Martii Ende bis zum Ausgang des May, ſind betrachtungs-würdige Ausſaats-Zeiten nach Unterſchied.

terſchied. Uiber die Ausſaat ſelbſt aber muß ein Haus-Wirt ſowohl, als inſonderheit ein Verwalter, Korn-Schreiber, Meyer, oder Hofmeiſter eines Gutes jährlich ſein richtiges Regiſter, ſo das

Ausſaats-Regiſter genennet wird, führen, ſowohl um dienlicher Nachachtung und anderer Urſachen willen, als auch den reichen Segen GOttes, in Gegeneinanderhaltung der Ausſaat, und des Ausdruſches, daraus erſehen zu können. Solcher Ausſaat-Regiſter muß man des Jahres zwey machen, eines über die Sommer-Früchte oder Frühlings-Ausſaat, und das andere über das Winter-Getraide oder die Herbſt-Ausſaat, da dann erſtlich in ſolchen die Numer oder Bey-Nahmen und die Lage eines ieden Feldes, hernach die Anzahl der Beete, folglich der Inhalt des beſäeten Stückes, dann, wie vielmahl es gepflüget, und wie viel Fuder Dünger, und was vor welcher? darauf gekommen, oder wie viel Pferch darauf geſtanden, wer den Miſt gebreitet, und endlich, wie viel an Scheffeln auf iedes Stücke geſäet worden, angemercket werden muß.

Ausſäen, ſiehe Säen.

Ausſatz der Bäume, welcher auch von einigen der Grind oder die Räudigkeit genennet wird, iſt ein Zufall, der gemeiniglich von unrechter Verſetzung der jungen Bäume herkömmt, wann man ſie nemlich nicht eben ſo wieder ſetzet, wie ſie vorhero gegen der Sonnen geſtanden; Oder, wann man die Beſchneidung der Zweige nicht zu rechter Zeit verrichtet; Oder auch das Moos nicht davon abſchabet. Dieſes Uibel kan durch Abſchabe oder Abziehung der groben Rinde vertrieben werden, doch muß man dabey mit dem Abſchaben alſo ſäuberlich verfahren, daß die lebendige Rinde darunter nicht verletzet werde; Den abgeſchabten Baum muß man alsdenn mit Küh-Koth überſtreichen, ſo wird er eine ſchöne und geſchlachtete Rinde bekommen.

Ausſatz der Schweine, alſo werden von einigen die Finnen oder Pfinnen derſelben genannt. Siehe Finnen.

Ausſaugen heiſſet, die Felder durch ſeltenes Düngen und öfftmahliges Beſtellen dergeſtalt ausmergeln, und von allem Safft entblöſſen, daß ſie, die erwünſchten Früchte zu tragen untüchtig, ja gar unfruchtbar werden. Solches geſchiehet von den üblen Haushaltern, welche den Miſt lieber verkauffen und das Geld verſauffen, als daß ſie ihren Aeckern, und folglich durch dieſe ſich ſelbſten eine Güte thun ſolten. Ein anderes

Ausſaugen, geſchiehet durch gewiſſe Früchte, welche die Feuchtigkeit und den Safft der Erde ſo ſehr an ſich ziehen, daß, wo dieſelben geſtanden, hernachmahls nichts mehr wachſen oder fortkommen will. Dergleichen thut der Taback, welcher die Felder, darauf er gebauet wird, dergeſtalt ausſauget, und abödet, daß dieſelbe zum Korn- und Weitzen-Bau

faſt undienlich dadurch gemacht werden, woferne man nicht die Felder umwechſelt und ſehr gut dünget. Gleiches thut der Waid und andere Pflantzen mehr.

Ausſchalen, ſiehe Beſchalen.

Ausſchieſſen, wird gehalten, wann bey einem Haupt- oder Beſtätigungs-Jagen, das gejagte Wildpret, von der Herrſchafft aus denen Zelten, oder dem ſogenannten Schirm geſchoſſen wird, es ſey hernach zu Lande oder bey einer Waſſer-Jagd. Siehe Abjagen und Waſſer-Jagd.

Ausſchirren, ſiehe Abgeſchirren.

Ausſchlagen, wann die Bäume im Frühling ihr Laub wieder treiben und ausſtoſſen.

Ausſchlagen, wird von dem Holtz geſaget, wenn die Zimmerleute ſolches viereckigt beſchlagen.

Ausſchlieſſen, ſiehe Auskriechen.

Ausſeimen, heißt das Roos oder Gewürcke von dem lautern Honig abſondern. Siehe Honig ſeimen.

Ausſieben, heißt das geringe Getraide vermittelſt der Siebe von dem guten abſondern; Das durchgefallene geringe wird Ausgeſiebtes genennet, und meiſtentheils vor das Maſt-Vieh oder die Zug-Ochſen geſchroten, das reine Getraide aber zu Saamen oder auch zum Mahlen gebraucht.

Ausſpannen, die Pferde oder ander Zug-Vieh, nach verrichteter Arbeit von dem Wagen oder Pflug ablöſen. So bedienet ſich auch dieſes Wortes das Frauenzimmer, wenn ſie diejenigen Sachen, die ſie zum Nähen in einen Rahm ſtraff angezogen, ſobald ſie damit fertig, wieder auflöſen und heraus nehmen.

Ausſpülen, heiſſet die aus dem Seiffen-Erlet oder Seiffen-Waſſer warm gewaſchene Wäſche, noch einmahl vor dem Aufhängen, aus kaltem Waſſer auswaſchen, damit die Lauge und Seiffe vollends heraus komme.

Ausſpüren, mit Spür-Hunden ein Wild aufſuchen, oder deſſen Spur finden.

Ausſtacken, iſt eine Verrichtung der Kleber und Lehm-Arbeiter, wenn ſie nemlich den Raum zwiſchen zwey Balcken, Riegeln und andern Höltzern, wie bey dem Schweb-Aeſtrich, Bleich-Wänden und Schurtzen der Feuer-Mäuern nöthig, mit Stroh in Lehmen getreten ausfüllen ſollen, da ſie denn die Balcken und andere Höltzer ausreiſſen, oder einen Faltz in ſelbige meiſſeln, ſchwache Scheit-Holtz darein paſſend hauen und zuſpitzen.

Ausſtocken, iſt ein Forſt-Terminus, und heiſſet durch gäntzliche Abräumung eines Stückes Holtzes und Ausrottung der Stöcke und Wurtzeln, den Grund und Boden zu einem Acker oder Frucht-Feld zurichten. Wann ein Eigenthümer nicht ſelbſt die Forſt-Gerechtigkeit hat, ſo kan er wider den Willen desjenigen, deme ſolche zuſtehet, dergleichen nicht vornehmen. Bekommt er aber Erlaubniß darzu, ſo muß er gemeiniglich einen gewiſſen

Zehen-

Zehenden davon geben, welcher die Forſt- oder Stock-Garbe genennet wird.

Ausſtopffen, pflegt man diejenige Arbeit zu nennen, wenn entweder mancherley Arten von Küſſen und Betten, mit verſchiedener Materie, als Sand, Haaren, Heu, Stroh, Federn, u. ſ. f. ausgefüllet werden; oder, ſo man die Bälge und Häute vom Feder-Vieh und auch andern Thieren behutſam abziehet, ſie gehörig zubereitet, mit Reh-Haaren wiederum wohl ausfüllet, und ihnen eben das Anſehen giebt, das ſie im Leben beſeſſen.

Ausſtreichen, ſiehe **Furchen ausſtreichen**.

Auſter, wird derjenige Wind genennet, der gerade aus dem Mittag gehet, und ſonſt auch der Süd-Wind heiſſet.

Auſtern oder Oeſtern, ſind Meer-Fiſche, ſo mit zwo Schalen, einer dünnen und platten, und einer dicken, auswendig etwas erhabenen, inwendig aber hohlen Schale umgeben ſind. In ſolchen Schalen befindet ſich 1) der Wirbel oder Kamm, welcher angewachſen, und wegen ſeiner Härte nicht wohl zu eſſen iſt. 2) Das zarte Fleiſch um den Wirbel, welches das beſte Theil, und von denen delicaten Mäulern allein genoſſen wird. 3) Der Schweiff oder Bart, welcher das Fleiſch umgiebet, und gleichfalls zu eſſen iſt: Was aber deſſen Haut anlanget, iſt ſelbige von Farben weiß, in einigen grünlich, in etlichen mit blau durchzogen; Sie dienet, wann ſie friſch und gut iſt, zum Eſſen, ſonſt wird ſie in der Küche weggethan. Und 4) ihr natürlicher Saltz-Safft, ſo dabey ſich befindet. Sie ſind ſowohl an der Gröſſe, als an der Lands-Art unterſchieden, ſintemal ſie nicht an einem, ſondern an unterſchiedlichen Orten der Nord-See, des groſſen Welt-Meers, des Mittelländiſchen, wie auch des Arabiſchen und Indiſchen Meeres häuffig gefunden, und bey der Ebbe, das iſt bey Ablauff der See, mit ſchweren Netzen ausgezogen, oder mit Schauffeln aus dem Strand-Waſſer zuſammen geſcharret werden. In Holland rühmet man die Seeländiſchen, welche bey Vlißingen und Middelburg gefangen werden. In Engelland werden die kleinen Auſtern von Gloceſter, welche die Holländer Groenbaartjes nennen, vor die delicateſten gehalten. Die bey der Inſel Heiligenland, und die Hollſteiniſche, ſo bey Huſum gefangen werden, ſind etwas gröſſer, und ſolche achtet man bey uns vor die beſten. Noch gröſſer aber ſind die Venetianiſchen. Sie haben keine andere Bewegung, als daß ſie die beyden Schalen öffnen, um das Meer-Waſſer, als ihre Nahrung, an ſich zu ziehen, und ſich ſodann feſte wieder zuſchlieſſen. *Ariſtoteles* hat davor gehalten, daß ſie aus dem Lehmen oder Unflat im Grunde des Meeres entſtünden: andere Neuere wollen behaupten, daß die Auſtern in ſich ſelbſt ihre Eyer empfiengen, und im Junio, als um welche Zeit ſie wenig zu finden, dieſelbe auf den Grund der See, als junge Auſtern von ſich lieſſen, welche denn daſelbſt mit Schalen überzogen würden. Noch andere geben vor, die Auſtern ſtrichen im Martio, und lieſſen den Saamen auf die Felſen fallen, da denn junge Auſtern daraus würden. Der *Autor admirandorum Sinæ & Europæ* meldet, daß die Inwohner der Landſchafft Che-ckiang in China nahe bey der Stadt Vancheu, die Auſtern zerſtoſſen, und dieſelbige alſo pulveriſiret in die niedrigen Waſſer-Felder ſäen, wie man einen andern Saamen zu ſäen pflege, daraus ſollen, wenn ſie von den geſaltzenen Fluthen überſchwemmet werden, gute Auſtern vor ihre Tafeln erwachſen. Man fängt ſie bey nahe das gantze Jahr, aber ſie ſind im Herbſt, Winter und Frühling am fetteſten, und ſonderlich im zunehmenden Mond, welches eben nicht von mehrerer Nahrung, die ſie alsdenn haben ſolten, herkömmt, weil ſie doch auch im abnehmenden Mond in der See an ihrem Ort bleiben, ſondern weil um den Vollmond die Nächte wegen vollen Lichts laulicht, oder nicht ſo kalt ſeyn; die Auſtern aber verlangen von Natur die Wärme, und gedeyen dabey beſſer, ſintemahl ihr Fleiſch kalt, feucht und rohſäfftig iſt, alſo, daß man ſie mit Recht unter die geſunden Speiſen nicht zählen kan, aber die Zubereitung und die Gütigkeit des Magens kan wohl etwas verbeſſern. Sie werden zu uns gebracht, entweder in den Schalen; oder ausgeſchnitten ohne Schalen in Fäßlein, mit ihrem eigenen Waſſer übergoſſen; oder mit Saltz, Pfeffer und Lorbeer-Blättern eingemacht. Die Auſtern in ihren Schalen eine zeitlang friſch zu behalten, daß ſie ſich nicht öffnen, und ihr Waſſer, als ihre beſte Brühe, ſo mit genoſſen, den Leib öffnet, verlieren, müſſen in einem Faſſe zugedeckt, und etwas ſchweres darauf geleget werden. Die man einſaltzen will, muß man aus ihren Schalen nehmen, und in groſſe irdene Töpffe dergeſtalt einlegen, daß man erſtlich den Boden mit etwas Saltz und Pfeffer überſtreuet, und ſolchen mit etl. Lorbeer-Blättern, gantzem Caneel, und grünem in Saamen geſchoſſenen Fenchel beleget, hernach eine Lage Auſtern macht, und darauf eine Schicht von erſt-benannten Specien, ferner wieder eine Lage Auſtern, und ſo fort, bis das Geſchirr voll wird. Dieſe dienen ſowohl roh zu eſſen, als zu allerhand Speiſen, Paſteten und Füllſel zu thun, müſſen aber vorhero ein wenig gewäſſert, oder nur im friſchen Waſſer abgeſpület werden. **Friſche Auſtern** pfleget man alſo zuzurichten: Das Garſtige an denen Schalen wird zuförderſt mit einem ſtarcken Meſſer herunter geklopffet, denn es iſt nicht rathſam, daß man ſie, wie einige zu thun pflegen, im Waſſer waſche, weil zuweilen manche Auſter offen, da denn das Waſſer hinein lauffen, und dadurch der Auſter Geſchmack verderbt werden kan; wie nun durch dieſes ſtarcke Meſſerklopffen ſich die Schalen ſchon ein wenig öffnen, ſo ſtechet ſie alsdenn vollends auf, löſet die Auſter mit dem Meſſer ab, und ſetzet ſelbige in die tieffe Schale. Denn es iſt bekannt, daß eine Schale etwas tief, die andere hergegen gantz platt iſt. In denen See-Städten pfleget man ſie alsdenn mit einem Glas Weine gerne roh zu eſſen, und mit Citronen- oder Tamarinden-Safft, Ingber und Pfeffer zu würtzen, welches man vor die geſündeſte Zubereitung hält, iedoch ſind die auf gleiche Art vorbereitete, in ihrer

Schalen

Schalen mit ausgelaſſener Butter auf einem Kohl-Feuer gebratenen, und mit klar-geriebener Semmel klein-geſchnittenen Citronen-Schalen und geſtoſſener Muſcaten-Blüthe oder Pfeffer beſtreuten, wohl die annehmlichſten, wenn ſie nur verdaulicher wären, auch hat man, indem ſie braten, wohl acht zu geben, daß ſich keine an die Schale hänge, ſonſt ſpringet ſie in die Lufft. Die Ausgeſchnittenen kan man wie Sardellen, mit Eßig, Baum-Oel und Pfeffer, oder auch auf andere Art zurichten, z. E. mit Sauer-Kraut, dieſe werden vorhero ein wenig gewäſſert, und darauf in einem Tiegel oder Caſſerol, mit recht rein-ausgewaſchener Butter über dem Feuer paſſiret. Hierauf nehmet halb gahr gekochtes Sauer-Kraut, ſchneidet dieſes mit einem Meſſer, doch nicht zu klein, laſſet es in Butter ein wenig ſchweiſſen, gieſſet dicken ſauren Rahm darunter, und laſſet es zuſammen durch einander dämpffen. Machet um eine Schüſſel, darein angerichtet werden ſoll, einen Krantz, ſchmieret ſie mit Butter, und überziehet die gantze Schüſſel mit Kraut; Leget alsdenn eine Lage Auſtern und etwas ſcheiblicht geſchnittenes Rinder-Marck, denn wiederum eine Schicht Kraut, womit ihr wechſel-weis ſo lange fortfahren könnet, bis die Schüſſel voll iſt, ſo, daß das Kraut oben beſchlieſſet. Endlich gieſſet oben darüber her ein wenig zerlaſſene Butter, ſtreuet geriebene Semmel darauf, und backet es im Ofen. So ihr wollet, könnet ihr folgende Garniture darzu machen: Stecket nemlich von den Auſtern einige an ein Spießgen, daß allezeit darzwiſchen ein Stückgen Speck oder Rinder-Marck komme, tuncket dieſe in Butter, beſtreuet ſie mit Semmel und Muſcaten-Blüthen und bratet ſie gelinde auf einem Roſt, ſo könnet ihr alsdenn das gebackene Kraut damit herrlich ausſtaffiren. Die Aſche von denen Auſtern machet die Zähne weiß, iſt gut für alte Geſchwüre, und wird zu gedruckten Pferden gebraucht. An den Meer-Küſten, wo man die Auſtern häufig fänget, wird aus ihren Schalen ein trefflicher Kalch gebrannt, welcher aber nicht zum Tünchen an freyer Lufft dienet.

Austreiben, heiſſet das Vieh auf die Weyde treiben. Solches ſoll im Frühling oder Herbſte nicht ehender geſchehen, als wenn die Sonne ſich ſchon mercklich erhöhet hat; Wenn aber ſtarcke Nebel gefallen, ſoll das Vieh nicht ausgetrieben, ſondern lieber daheime in Ställen gelaſſen und gefüttert werden: Denn von den Nebeln und dem Thau wird das Vieh gerne kranck. Sonſt geſchiehet es bey dem Rind-Vieh vor oder kurtz nach Oſtern.

Auströſſeln, Auströtteln, wird von Leinwand und andern gewirckten Zeugen geſaget, wann an einem Ende, wo keine Saal-Leiſte, die in einander gewirckte Fäden ſich ausziehen. Solches läſſet ſich an verſchiedenen ſeidenen Zeugen, die gerne dergleichen Art an ſich haben, verwehren, wenn man ſie an ſolchem Orte mit kleinen Wachs-Lichtern beſänget, und mit dem davon geſchmoltzenen Wachs beſtreichet. Zuweilen werden auch im Nähen aus Neſſeltuch und andern klaren Zeugen von dem Frauenzimmer mit allem Fleiß einige Quer-Fäden ausgezogen, dieſelben an dem Orte beſtochen, die übrigen Fäden aber gleichſam als Frantzen hangen gelaſſen, oder man verknüpfft ſolche, und läſſet ſie als Trotteln hangen.

Auswachſen geſchiehet, wann in der Erndte, da das geſchnittene oder gehauene Getraide noch auf dem Felde liegt, ein anhaltendes Regen-Wetter einfällt, daß die Körner in denen Aehren zu keimen anfangen und auswachſen, welches inſonderheit der Gerſte am geſchwindeſten widerfähret.

Auswerffen, iſt ein Jäger-Terminus, und wird geſaget, wenn man dem Thiere das Eingeweide ausſchüttet, und es wegleget.

Auswintern, ein Thier, Vogel ꝛc. oder eine Frucht, Pflantze ꝛc. den Winter durch reſpective mit Futter, oder gute Pfleg- und Wartung in erwünſchtem Stande erhalten.

Auswipffeln heiſſet, den Gipffel oder Wipffel eines Baumes abhauen. Es geſchiehet ſolches gemeiniglich an den Tannen, Fichten, Kranneweth- oder Wacholderbeer-Bäumen und dergleichen, welche zu Wein- und Bier-Zeigern aus den Wäldern geholet werden. Weilen nun dadurch viel junges Holtz verderbet und zuſchanden gemachet wird, als iſt es billig in denen Forſt-Ordnungen verboten; denn die Wirte und Wein-Schencken können zu ihren Zeigern wohl von Tannen- und dergleichen Reiſicht geflochtene Büſche oder Kräntze gebrauchen.

Auswircken, heiſſet das überflüßige an dem Horn oder Huf eines Pferdes mit dem Wirck-Eiſen oder Wirck-Meſſer ausſchneiden, daß das aufzuſchlagende Huf-Eiſen wieder füglich liegen könne. An den Vörder-Füſſen muß vornen her mehr ausgewirckt werden, und ſehr wenig hinterwerts nach den Stollen zu. Denen Pferden, die hohe und hohle Hüfe haben, ſoll man im Zunehmen des Mondes, wenn er drey oder vier Tage alt iſt, wohl auswircken laſſen. An denen ſogenannten Eſels-Hüfen, da nemlich ein Pferd enge Ferſen und einen hohen Huf hat, ſoll man die Wände mit dem Wirck-Eiſen wohl nieder, und bey denen Ferſen oder Strahlen weit ausſchneiden, damit die Hüfe nieder, und bey den Ferſen weit gelüfftet bleiben, daß das Leben wieder in die Füſſe kommen kan. Siehe **Beſchlagen der Pferde**.

Auswircken, heiſſet den Teig, wann er nach dem Kneten aufgegangen, noch einmahl mit den Fäuſten rechtſchaffen durcharbeiten, daß er fein feſte wird. Siehe **Brot backen**.

Auswircken, ſiehe **Zerwircken**, als welches beſſer geſprochen wird.

Auszäcken, heiſſet allerley weiß Geräthe an Manchetten, Krauſen, Halstüchern, Schürtzen, oder auſſer dieſem andere Sachen, aus Flohr, Tuch, Taffent, und andern mehr beſtehend, Bogenweiſe an den Enden ausſchweiffen, ſolche entweder nur ſchlecht umſchlingen, oder recht beſtechen, und mit kleinen ſaubern Zäckgen beſetzen; wiewohl man ſich, ſonderlich bey Tuch,

Leder, Taffent und dergleichen, eines darzu verfertigten ausgehauenen Eiſens bedienen kan, um ſolches in kleine Bozen oder Spitzlein damit zu bringen, die am Saume oder Rande zugleich ausgehacket ſeyn.

Auszehenden, ſiehe **Abzehenden**.

Ausziehen oder Strecken, iſt eine Arbeit der Wäſcherinnen, da ſie die rein-gewaſchene und nunmehr getrocknete Wäſche von Stück zu Stück, ehe ſie gerollet oder geplattet wird, auszupffen, in den Falten ausſtreichen, und wiederum in ihre gehörige Forme bringen.

Ausziehen, bey Verkauff- oder Verpachtung eines Gutes ſich gewiſſe Gerechtſame, oder Gebäude, Felder, Wieſen, Holtzungen und dergleichen Zubehörungen vorbehalten, welche nicht mit verkauffet oder verpachtet, und dahero der

Auszug genennet werden.

Auszupffen, iſt eine Arbeit des Frauenzimmers, womit ſie an allerhand kleinen geſammleten ſeidenen Läpgen, Endgen und Stückgen von Zeug und Band von mancherley Farben die Fäden und Härigen ausziehen, und ſolchergeſtalt viele kurtze Seiden-Fäden bekommen, welche ſie hiernächſt vollends zurecht machen und ſpinnen, folgends aber allerhand Seidenes daraus wircken laſſen, und ſolchergeſtalt eine Sache, die man ſonſt wegwirfft, dennoch hauswirtlich nutzen und anſtat des Müßiggangs hierdurch etwas nützlichers, zum Zeitvertreib thun können.

Axe, ſiehe **Achſe**.

Axt, iſt ein nothwendiges und iedermann bekanntes eiſernes Werckzeug bey der Haushaltung, welches vornen ſcharff-ſchneidend, und hinten mit einem breiten Nacken gemacht, dieſer aber mit einem Auge, Oehr oder Loch verſehen iſt, den höltzernen Stiel, ſo man den Axt-Helm nennet, und von büchenen- ahornen- oder anderm harten Holtze gemacht wird, daran zu ſtecken. Es hegen einige Holtz-Verſtändige, wie der Herr von Carlowitz in ſeiner *Sylvicultura œconomica*, oder Anweiſung zur wilden Baumzucht davon Meldung thut, die Meynung, daß die Aexte, ſo im guten Zeichen geſchmiedet worden, vor andern Aexten zum Abhauen des Holtzes ſehr gut ſeyen, und die Sommer-Latten wohl und reichlich darnach ausſchlügen; dahingegen wieder andere zu gewiſſer Zeit geſchmiedet werden könten, welche ſo ſchädlich, daß, wenn nur ein kleines Aeſtlein damit abgehauen worden, der gantze Baum verdorren und zu Grunde gehen müſſe. Es iſt aber ein bloſſer Aberglauben, der theils aus der Fabel von Einflüſſen der Sterne, theils daher entſtanden, wenn ſchlimme Förſter ihre Holtz-verderbliche Wirtſchafft verdecken wollen. Sonſt ſind verſchiedene Arten der Aexte, als Stein-Axt, Holtz-Axt, Zimmer-Axt, Stich-Axt, Müller-Axt.

Azedarac, von denen Spaniern Arbor del Paradyſo, ſonſt auch Fraxinus flore cœruleo, von den Holländiſchen Gärtnern aber der weiſſe Lotus-Baum genennet, wächſet in den Morgenländern, ſonderlich um Tripoli, ingleichen in der Americaniſchen Landſchafft Virginien in groſſer Menge, und wird daſelbſt ein groſſer Baum, bey uns aber nicht viel höher, als ein Mann. Er hat einen grauen Stamm, und Blätter wie der Eſchenbaum, ſo aber von einer ſchönern und angenehmern grünen Farbe, und eben auch paar-weis, wie jene, geſetzt ſind. Im Herbſte verlieret er dieſelben, im May aber ſchlägt er aufs neue wieder aus, und bringt im Junio ſchöne geſtirnte blaulich- oder bräunliche Blumen, mit langen Stielen, welche Trauben-weiſe beyſammen hängen, und einen guten Geruch haben; darauf folgen im Herbſt die länglichten, erſtlich grünen, hernach aber weiſſen Beere, welche aber eines widrigen und unangenehmen Geruchs ſind, und den gantzen Winter über an dem Baume hängen bleiben. In den Beeren iſt ein ſechs-eckigter Stein und in demſelben ein länglichtes Körnlein, welches giftig ſeyn, und dahero von keinem Vogel angegriffen werden ſoll. Dieſer Baum wird durch den Saamen, welcher meiſtens aus Virginien nach Holland gebracht wird, und durch angebundene Spalt-Töpffe vermehret.

Azen, heißt die jungen Vögel, die erſt ausgekrochen, ſpeiſen.

Bach, iſt ein entweder aus einer Quelle entſpringendes, oder wegen ſtarcken angehaltenen Regens, nicht weniger geſchmoltzenen Schnees von Gebirgen herab ſchieſſendes Gewäſſer, ſo man einen Gieß-Bach zu nennen pfleget, oder von einem Fluſſe abgeleitetes kleines Waſſer, welches in ſeinen ſelbſt- und von der Natur oder durch Menſchen-Hände gemachten Ufern flieſſet, und entweder immerzu oder doch zu gewiſſen Zeiten Fiſche und Krebſe mit ſich führet, und dahero zur wilden Fiſcherey mit gehöret. Er wird von einem Fluſſe, ſowohl der Gröſſe nach, als auch nach dem einmahl eingeführten Ausſpruch dererjenigen, ſo nahe bey demſelben wohnen, und ihn iederzeit vor einen Bach gehalten haben, unterſchieden: Denn es giebt Bäche, welche eher den Nahmen eines Fluſſes verdienen, die aber doch nur Bäche genennet werden. Die Bäche nun ſind unterſchiedlich; etliche trocknen bey dürrem Sommer-Wetter faſt gantz aus, daß nur etliche wenige Dümpffel davon übrig bleiben, dergleichen Art ein Gießbach ſonderlich an ſich hat, und in dieſen können ſich weder Fiſche noch Krebſe erhalten. Etliche aber, deren Quellen ſtärckere Adern führen, ob ſie ſchon nach Beſchaffenheit des Wetters zu- und abnehmen, behalten dennoch nicht allein ihre Dümpffel und tieffe Gruben, ſondern rinnen und flieſſen auch fort und fort, und dieſe können ſowohl die Küchen mit Fiſchen und Krebſen, als auch die Mühlen mit Waſſer zum Mahlen verſehen. Welche Bäche einen ſandigten Grund haben, viel Kieß und Steine führen, und von friſchen Brunnen-Quellen aus den Gebirgen herflieſſen, die haben Forellen, Aeſchen, Schmerlen und dergleichen Fiſche. Sonderlich aber genieſſen diejenigen Bäche, ſo nächſt in einen groſſen Fluß ſich ergieſſen, einen groſſen Vortheil vor andern nicht ſo bequem gelegenen

Bächen,

Bächen, weil nicht allein zur Laichzeit, ſondern auch, wann die Waſſer durch Güſſe ſich aufſchwellen, die Fiſche gern in die kleinen Neben-Waſſer auftreten, darinnen ſie hernach mit leichter Mühe gefangen werden. Die Bäche, darinnen ſich Krebſe befinden, ſind entweder ſteinigt, oder an den Ufern mit vielen Erlen- und Weiden-Stöcken beſetzt, darunter ſie ſich aufhalten können. Hierbey hat ein Haus-Vater zu mercken, daß er durch Bäche, worinnen Fiſche und Krebſe gehen, weder eine Furt verſtatten, viel weniger Flachs darinnen röſten laſſen ſolle, weilen nicht allein die Fiſche dadurch verunruhiget, ſondern auch die Waſſer unrein, faul und ſtinckend gemacht werden.

Bachbungen oder **Waſſerbungen, Waſſermelck, Waſſer-Gauchheil**, iſt ein Kraut, das gerne an den auslauffenden Brunnen-Adern, und ſonderlich in den feuchten Gräben, die des Winters nicht bald gefrieren, gemeiniglich aber neben der Bach-Müntze zu wachſen pflegt. Man hat deſſen zweyerley Gattungen. Die erſte hat rundlichte, fette, ſafftige und ein wenig zerkerbte Blätter, wie die Bohnen, daher dieſes einige auch Bach-Bohnen nennen, von ſafft-grüner Farbe; dicke, runde und röthliche Stengel, die ſich zur Erde neigen. Zwiſchen denen Stengeln und Blättern wachſen lichtblaue Blümlein in Geſtalt einer Aehre heraus. Die Wurtzel hat viele weiſſe Zaſern. Die andere Gattung hat länglichte Blätter, die ohne Stiele an den Gleichen oder Gliedern der Stengel heraus kommen. Neben den Blättern ſteigen beyderſeits die Blumen-Zweiglein in Aehren-Geſtalt empor, welche mit blauen oder Purpur-farbenen Blümlein beſetzet ſind, denen die mit kleinen Saamen angefüllte Gefäßlein folgen. Die Bachbungen werden ſo wohl zur Speiſe, als zur Artzney mit ſonderbarem Nutzen gebraucht, denn man kan ſie, weil ſie noch jung ſind, wie den Brunnkreß, dafür ſie offtmahls von den Leuten verkaufft wird, zu einem Salat gebrauchen. Der aus dem Kraut ausgepreßte und filtrirte Safft, auf vier Loth, oder das davon deſtillirte Waſſer auf acht bis zehen Loth Morgens und Abends einen Monat lang getruncken, reiniget das Scharbockiſche, verſaltzene, zähe Geblüte, heilet auch die Gelb- und Waſſerſucht, treibet den Harn, und iſt gut wider den Lenden-Stein. Man kan annoch Brunnkreſſe, Löffelkraut, Wegerich und dergleichen mit deſtilliren, oder den daraus gepreßten Safft mit dem Bachbungen-Safft vermiſchen, und alſo gebrauchen. Mit Eßig und Butter geſotten und warm übergelegt, ſtillet es die Roſe oder das Rothlauff und alle andere Geſchwulſten. Zu einem Pflaſter in Bier gekocht, heilet es die offenen Schäden, welche vom Scharbock herkommen; So iſt es auch gut für die Geſchwulſt und Räudigkeit der Pferde.

Bache oder **Leene**, wird ein Mutter-Schwein unter den wilden Schweinen genennet. Dieſen Nahmen bekommt es nicht ehender, als bis es zwey Jahr alt iſt, da es dann dargegen den Nahmen **Friſchling**, den es bishero getragen, verlieret. Eine Bache hält zwar ihre Brunfft-Zeit nicht allezeit ſo genau, wie andere wilde Thiere, maſſen offtmahls auſſer der Zeit dergleichen Friſchlinge gemercket werden, alleine ihre ordinaire Brunfft-Zeit iſt um Andreä, und dann friſchet ſie um Lichtmeß. Tragen alſo die Bachen mit denen zahmen Sauen gleiche Zeit, nemlich vier Monate.

Bach-Föhre, ſiehe Forelle.

Bach-Haaſe, iſt unter dem gemeinen Volck in Sachſen die Benennung eines ſehr geringen und ſchlecht-gekochten Zugemüſes, ſo aus Waſſer und Mehl, welches auch nicht das beſte, zubereitet wird, dergleichen man an einigen Orten auch einen **Land-Läuffer**, insgemein und am gewöhnlichſten aber ein **Waſſer-Mus** nennet.

Bach-Holder, ſiehe Holder.

Bach-Hündlein, nennet man diejenigen Dachs-Schlieffer, welche ſich auf den Biber- und Fiſch-Otter-Fang abrichten laſſen.

Bach-Kreßlein, ſiehe Grundel.

Bachmat, iſt der Nahme von einer Art Podoliſcher Pferde, welche von ſo harten Hufen, daß ſie das Beſchlagen nicht bedürffen. Sie dauren auf Reiſen überaus wohl aus, taugen aber dennoch beſſer an ebene, als ſteinigte und gebirgigte Orte.

Bach-Müntze, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches gerne an Brunnen-Quellen und feuchten Orten wächſet, und der wilden Müntze gleich ſiehet, auſſer, daß ſie kleinere Blätter, und einen viereckigten, hohlen, ſafftigen Stengel, dieſer aber viele mit bleichen Blümlein beſetzte Neben-Aeſtlein hat. Dieſes Kraut blühet im Junio und Julio. In weiſſem Wein geſotten, und davon getruncken befördert es den verſtandenen Harn, zertheilt die Winde, und tödtet die Würmer. Die friſchen Blätter Pflaſter-weiſe auf die Stirn und Schläffe gelegt, ſtillen die von der Kälte herrührende Haupt-Schmertzen, und heilen die Weſpen- und Bienen-Stiche; eben dergleichen friſche Blätter zerrieben und vor die Naſe gehalten, oder in die Naſen-Löcher geſteckt, reinigen das Haupt, ſtärcken das Hirn, und wenden mit ihrem Geruch die Ohnmachten.

Bachſtelze, iſt ein kleiner hochbeinigter Vogel, welcher mit ſeinem Schwantz auf das geſchwindeſte hin und wieder ſchlägt, und ſich, iedoch nur ſeiner Nahrung halber, gerne an Bächen und andern Waſſern aufhält, auch daher ſeinen Nahmen mag bekommen haben. Es ſind zweyerley Arten derſelben, nemlich die **ſchwartz-kehlichte** und die **gelbe**. Die ſchwartz-kehlichte, ſo von einigen auch die **weiſſe Bachſtelze** genennet wird, iſt am Kopff und Rücken hinunter aſchen-farb, hat aber vorne gegen den Schnabel zu ein ſchwartzes Bläslein, welches um den Schnabel herum gehet, und ſich bis weit hinunter an der Bruſt ausbreitet. Um die Augen herum, eben an dem Ort, wo die Stieglitze und Kohlmeiſen weiß ſind, iſt ſie gleichfalls weiß, doch eben nicht gar hell-weiß, ſondern etwas denckler, als eine Meiſe, und alſo iſt ſie auch unten am Bauch,

wo die ſchwarze Bruſt aufhöret. Die Flügel ſind bey den Achſeln mit ſchwartz- und weiſſen Federn gezieret, und eben ſo iſt der Schwantz, welcher obenher die Farbe vom Rücken behält, an denen letztern Federn zu beyden Seiten weißlich eingefaſſet, die Füſſe ſind ſchwartz und hoch, und der Schnabel ſpitzig, auf die Art, wie ihn die Nachtigall und andere Wurm- und Fliegen freſſende Vögel zu haben pflegen. Sie hecket im April in hohlen Bäumen, Stöcken, Holtz-Stöſſen, altem Gemäuere, auch bloß in Erd-Löchern oder unter denen Dächern, und verſiehet ihr Neſt mit allerhand Zeug, Moos, Federn, Wolle, Heu-Stengeln und dergleichen, und bringet gemeiniglich vier bis fünff Junge aus. Ihre Nahrung iſt in ihrer Freyheit allerley Gewürme und Mücken, am meiſten aber Waſſer-Schnacken, welche ſie an denen Sümpfen und Flüſſen ſuchet. Sie ziehet zu Anfang des Septembers in geringer Anzahl, und ruffet ihre Abreiſe zu ſolcher Zeit auf allen Dächern aus, erweiſet ſich aber dabey ſo frech und muthwillig, daß ſie faſt keinen kleinen Vogel, wenn ſie auf einem Dach-Giebel ſitzet, vorbey fliegen läſſet, ohne ihm nachzujagen, und ſchertzend zu verfolgen, iedoch mit ſolcher Hitzigkeit, daß mancher kleiner Vogel in der Flucht aus Furcht überaus ſehr ſchreyt, und ſie wircklich vor einen gefährlichen Feind anſiehet. Sie kommt zu Anfang des Martii erſt wieder zurücke, und kan zur ſelben Zeit, zwar nicht häufig, doch leicht an denen Orten mit etlichen Leim-Spindeln gefangen werden, wo man ſiehet, daß ſie ſich bey einem Holtz-Stoß, Stein-Hauffen, oder anderm bequemen Ort aufhält. Im April und Majo ſind ſie am bequemſten, ſamt den Jungen, im Neſt zu haben. Im September aber pfleget man einen ordentlichen Herd auf freyem Felde, doch nicht allzuweit von denen Häuſern, zu ſchlagen, und etliche Bachſtelzen anzuſillen, damit man, wenn man deren einige vorbey ſtreichen höret, ſelbige ziehen und rege machen könne, worauf denn die in der Lufft vorbeygehende ſich ſchnell herab begeben und hinein fallen.

Die gelbe **Bachſtelze** iſt an der Bruſt, und unten her am gantzen Leib bis in den Schwantz hinaus, ſo hoch gelb, daß nichts ſchöners gelb geſehen werden kan, auf dem Rücken aber iſt ſie gantz dunckel-gelb, faſt auf die Art, wie ein Grünling; Der Schwantz iſt an denen äuſſerſten Federn gelb eingefaſſet, und der Schnabel gäntzlich wie der andern Bachſtelzen geſtaltet. Sie iſt dem Leibe nach etwas kleiner als die ſchwartz-kehlichte, iſt aber eben ſo hochbeinigt, und hat auch ſchwartze Füſſe, wie dieſelbe. Ihr Aufenthalt iſt beſtändig am Waſſer, auſſer wann ſie ſtreichet, denn alsdenn ſiehet man ſie auch häufig in das Feld, ſonderlich zwiſchen die Heerden Schaafe hinein fallen. Es ziehen aber die gelbe Bachſtelzen nicht alle hinweg, ſondern es bleiben derſelben auch viele über Winters. Wann man eine ſolche Bachſtelze fangen will, darff man ihr zu Gefallen nur die Zeit über, da ſie ſich bey ſandigten Waſſern aufhält, eine Vogel-Wand dahin ſchlagen, und ſie durch einen, der langſam am Waſſer hergehet, ſich allmählig zutreiben laſſen: So iſt ſie auch zur Brut-Zeit, welche ſie mit denen ſchwartz-kehlichten Bachſtelzen gemein hat, ſamt den Jungen leichlich bey dem Neſte zu bekommen. Sie wird im Bauer (Keſig) mit Milch und Semmel oder mit Milch und Kleyen ernähret.

Bacillen oder **Meer-Fenchel**, iſt ein Stauden Gewächſe, etwan einer Elle hoch. Die Blätter ſind fett und dicke, wie des Burzel-Krauts, iedoch länger, und eines geſaltzenen und bitterlichen Geſchmacks. Oben am Stengel träget er Dolden (welche Roſen-förmige, aus fünff Blättern zuſammen geſetzte Blumen haben,) und Saamen, wie der Fenchel, hat übrigens drey oder vier weiſſe Wurtzeln, welche Fingers dicke, auch eines lieblichen Geruchs und angenehmen Geſchmacks ſind. Es wächſet zwar wilde am dem Meer, an ſandigten und ſteinigten Orten, wird aber auch bey uns zahm in denen Gärten gefunden und gepflantzet; Dienet wider alle Gebrechen der Nieren und Blaſen, treibt den Harn und Stein, und eröffnet die Verſtopffung. Der wilde Bacillen wird mit Saltz und Eßig eingemacht, in Fäßlein zu uns gebracht; Wenn man davon gebrauchen will, muß man ihn vorher in laulichtem Waſſer abwaſchen, hernach Eßig und Baum-Oel darüber ſchütten, und mit anderer Speiſe, als einen Sallat eſſen. Das zahme Bacillen-Kraut aber iſt in der Speiſe anmuthiger zu gebrauchen, welches, wann man es übers Jahr behalten will, auf folgende Weiſe einzumachen iſt. Sammle des Bacillen-Krauts, ehe es zur Blüthe oder Saamen geſchoſſen, ein gut Theil, nachdem du viel oder wenig einlegen wilſt, nimm die dickeſten Stengel mit ihren fetten Blättern, waſche dieſelbe ſauber, daß der Sand und die Erde davon komme, darnach lege ſie auf ein ſauber Tuch, und laß ſie drey Tage lang alſo darauf im Schatten liegen, dann nimm ein bequemes Fäßlein, beſtreue den Boden mit Saltz, darnach lege eine Lage des gemeldeten Krauts darauf, ſtreue wieder Saltz darüber, das thue ſo offt, bis das Fäßlein voll iſt, hernach ſchütte einen guten Wein-Eßig darüber, und ſtelle das Fäßlein an einen trockenen Ort; Damit aber kein Schimmel das Kraut verderbe, ſondern allezeit in der Brühe bleibe, ſoll man einen Teller darüber legen, und mit einem Stein beſchweren. So man davon brauchen will, muß man nicht mit den Händen darein greiffen, ſondern allezeit mit einem Löffel oder andern bequemen Inſtrument ſo viel heraus nehmen, als man bedarff, ſonſt verdirbt das Kraut mit einander. Der Garten-Bacillen roh, wie er an ihm ſelber iſt, mit Eßig, Baum-Oel, und ein wenig Saltz, als ein Salat zugerichtet, und vor anderer Speiſe genoſſen, macht einen Appetit zum Eſſen. Man kan ihn auch mit andern Salat-Kräutern vermiſchen, oder an Fleiſch und Hüner kochen. Die Wurzel,

zel, Kraut, und Saamen in Wein, oder wer dergleichen nicht trincken kan, in Waſſer geſotten, und die durchgeſeihete Brühe Morgens und Abends getruncken, iſt ein treffliches Mittel wider oberwehnte Beſchwerungen des Lenden- Nieren- und Blaſen-Steins.

Back-Bret, heiſſet man das dünne und runde hölzerne Bret, ſo man in der Küche bey dem Backen und ſonſt bey andern Backen nöthig hat.

Back-Döſe, ſiehe Döſe.

Backen, ſind Oerter oder Löcher im Waſſer, ſie mögen unter Steinen, Felſen, Baum-Wurtzeln, alten Stöckern, oder im Ufer ſeyn, wohin ſich die Fiſche zu retiriren pflegen.

Backen, iſt eine der vornehmſten und nöthigſten Verrichtungen bey einer Haushaltung, da vermittelſt des Feuers Hitze eine Speiſe entweder in dem Ofen oder auf dem Herd gahr gemachet, und wohlſchmeckend zugerichtet wird. Es erfordert aber das Backen nach der Art der Speiſen, die dadurch zubereitet werden ſollen, eine beſondere Wiſſenſchafft. Alſo iſt ein anders das Brot-Backen, ein anders das Kuchen-Backen, ein anders das Zucker-Backen: noch ein anders iſt dasjenige Backen, ſo von dem Koche in der Küchen vorgenommen wird, da er nicht nur nebſt den Torten, Paſteten, Pfannen- und andern Kuchen, auch mancherley Gebackens zuzurichten, ſondern auch verſchiedene Arten der Fiſche zu backen geſchickt iſt, von welchen allen an ſeinem Orte, und ſonderlich unter gegenwärtigen Worten mit mehrern Meldung geſchiehet.

Backen, wird auch bey dem Obſt an ſtat Dörren oder Treugen hauptſächlich mit dem Unterſcheid gebrauchet, wenn nemlich das theils geſchälte, theils ungeſchälte Obſt durch des Feuers Hitze gedörret worden, dergleichen inſonderheit den ungeſchälten Pflaumen begegnen muß; da hingegen auch manches an der Sonne und Lufft getrocknet wird, ſo man inſonderheit getreugtes Obſt nennet. Dieſes Backen pflegt man auf zweyerley Weiſe vorzunehmen: Entweder man ſchüttet das Obſt, nachdem es eine Zeit vorher gewelcket, in einen Back-Ofen, darinnen kurtz vorher gebacken, und deſſen Herd zuförderſt recht reine abgekehret worden, verſetzet das Ofen-Loch, läſſet es darinnen ſo lange und offte umwenden, oder nach einem andern Backen wieder dahinein ſchütten, bis es gnug gedorret; Oder man bedienet ſich hierzu, ſonderlich wo groſſe Gärten ſind, und folglich viel Obſt erbauet wird, der bequemen und nützlichen Obſt-Darren, davon ferner unter dieſem Worte nachzuſuchen, welche letzte Art wegen ihrer Reinlichkeit ſo wohl der kurtz vorher beſchriebenen, als auch an der Sonne und Lufft zu treugenden Manier allerdings vorzuziehen.

Back-Haus, iſt ein beſonderes Gebäude, worinnen das Brot vor die Haushaltung zubereitet, und die dazu gehörigen Inſtrumente aufbehalten werden. Es beſtehet ſolches aus einer Stube, einem geraumen Vor-Haus, und einem tüchtigen Back-Ofen. Die Stube muß mit einem Ofen, (worinnen eine Pfanne oder Keſſel, das Waſſer zum Einmachen des Teiges warm zu machen, eingemauert ſeyn ſoll) mit Regalen, die Back-Schüſſeln darauf zu ſetzen, oder das Brot darauf zu legen, und mit einem Tiſch oder Wirck-Banck verſehen ſeyn. In das Vor-Haus gehöret die Back-Schauffel, oder ſonſt auch genennt Brot- und Kuchen-Schieſſe oder Schiebe, die Krücken und Kehr-Wiſche, der Schragen oder das Geſtelle, darauf der Back-Trog geſtellet wird, und ander dergleichen Geräthe; nicht weniger muß darinnen auch eine Aſchen-Grube nebſt noch einem übrigen Raum zugegen ſeyn, wo man ein nicht allzu kleines Gefäß mit Waſſer aufbehalten kan. In den Städten iſt nur eine gewiſſe Anzahl der Häuſer damit berechtiget, ordentlich Nahrung davon zu haben, weil auſſer dieſen nirgends erlaubet iſt, einen Back-Ofen aufzuführen. Eines der gröſten Back-Häuſer iſt wohl das zu Venedig, nicht weit von dem Arſenal daſelbſt gelegen, und das Deutſche Back-Haus zubenahmet, worinnen 150 Back-Oefen vorhanden, welche von lauter deutſchen Becker-Knechten verſehen werden. Sonſt aber iſt es ein feines Pertinentz-Stück bey einem Land-Gute, wenn das Gemeinde-Back-Haus dazu gehöret, die Gemeinde aber gezwungen iſt, gegen gewiſſes Lohn darinne zu backen. Da denn dergleichen Back-Häuſer entweder gegen ſtarcken Erb-Zins oder Erb-Pacht, oder aber Zeit-Pacht ausgethan und verpachtet werden können. Um der Feuers-Gefahr und Holtz-Sparung willen iſt es auch beſſer, daß auf dem Lande ſolche Gemeinde-Back-Häuſer aufgerichtet werden, als wenn iedem Nachbar erlaubet, ſeinen eigenen Back-Ofen im Hofe, Hauſe oder Garten zu haben. Worauf die Policey zu ſehen pfleget. Indeſſen, wo ein ieder ſeinen Back-Ofen haben darf, da iſt es nöthig, daß ſie hinter die Gebäude und entfernet vom Hauſe in Garten und ins Freye angebracht, nicht aber in denen Häuſern, am wenigſten aber in Höfen oder nach dem Dorffe zu geduldet werden.

Back-Ofen, iſt ein von Stein und Kalch zuſammen geſetztes, oder aus purem Lehmen verfertigtes Gebäude, welches entweder in einem Hauſe angebracht wird, oder aber um Feuers-Gefahr willen beſonders unter einem Dache ſtehet, worinnen man das Brot zu backen pfleget, als wordurch er auch, ſeinem Nahmen nach, von andern Oefen, als: Brat- Brenn- Glas- Kalch- Schmeltz- Stuben- Treib- oder Probier- und Ziegel-Oefen ſich diſtinguiret. **Annus**, ein Egypter, ſoll dieſen zuerſt erfunden, und wie ſelbiger zu gebrauchen, angegeben haben. Es müſſen aber bey einem Back-Ofen fünff Stücke wohl in acht genommen werden, nemlich: 1) Die Proportion, ſo nach der Gröſſe derjenigen Haus-

Haushaltung, vor welche man das Brot darinnen backen ſoll, eingerichtet ſeyn muß: Denn, wenn er zu klein, müßte man denſelben deſto öfter heitzen, und würde ſolchergeſtalt das Holtz eben ſo vergeblich verſplittert, als mit einem allzugroſſen Back-Ofen, welchen man nicht füllen könte, und doch gebührlich heitzen müßte. 2) Ein durchaus gleicher Herd von Ziegel-Steinen, welcher mit beſonderm Fleiß und Accurateſſe gemacht ſeyn will, damit er ſich nirgendwo, fürnemlich aber nicht an den Seiten herum ſencke, weil auf einem ungleichen Herde die Hitze ſich nicht ſo wohl austheilet, als auf einem gleichen. 3) Ein gutes Gewölbe, welches nicht unter funfzehn, und nicht über vier und zwantzig Zoll hoch ſeyn ſoll: Denn ie niedriger das Gewölbe iſt, ie beſſer iſt es, und ie leichter läſſet es ſich auch gegen ein groſſes heitzen. Nach dieſem Gewölbe muß auch das Ofen-Loch eingerichtet, und nicht gröſſer ſeyn, als daß man ein Brot ein- und ausheben möge. 4) Ein, oder (wie die Becker zu haben pflegen) drey Luft-Zug- oder Rauch-Löcher, welche wohl angebracht, und von gleicher Gröſſe ſeyn müſſen, damit ſie alle drey gleich ziehen: Denn wo eines auſſen bleibt, da iſts gefehlet, weil daſelbſt der Ofen nicht ſo gut erhitzet, daher auch das Gebäcke ungleich wird, und umſchläget. Durch Hülfe dieſer Luft-Löcher brennet das nahe beym Ofen-Loch eingelegte Holtz hurtiger, und hitzet ſchneller, weil es von dem ſtarck-auswallenden Rauch nicht verhindert wird. Und endlich 5) eine gute über das Gewölbe geſchlagene Lehm-Haube, wie denn auch gedachte Zug-Löcher hoch und derb mit Lehmen überzogen werden ſollen. Dieſes iſt die gemeine Art. Allein man hat verſchiedene Verbeſſerungen. Inſonderheit iſt der Grund zum Herde vor allen Dingen wohl anzulegen, nachdem man die Einfaſſungs-Mauer etwan 3 Schuh hoch dazu gemachet. Denn darauf muß die Erde des eingefaßten Platzes ſehr gleich geebnet, ſehr feſte gerammelt und darauf erſtlich mit Feldſteinen einen halben Schuh hoch überdecket, dieſe aber mit Sand wie Gaſſen-Pflaſter wohl aus- und überſchüttet werden. Und hierauf wird eine dünne Leim-Suppe gemacht und ſolche darüber her gegoſſen, damit ſie ſich in Sand ziehe. Mit ſolchen Schichten continuire, bis die 3 ſchuhigte Herd- und Grund-Mauer gantz ausgefüllet iſt. Hierauf iſt nun die oberſte Fläche erſt gantz eben mit Sand zu belegen, und mit gebrannten Mauerſtücken ein gleicher wagerechter Herd zu machen, auf dieſe aber eine Schicht ungebrannte Mauer-Steine in Lehm, der recht in die Fugen zu ſtreichen, zu legen. Nach dieſen wird die Stirn-Mauer, und ſo gleich auf dieſen Herd das Ofen-Loch mit gebrannten Mauer-Steinen aufgeſetzet, iedoch aber muß dieſe Stirn-Mauer innewendig wieder mit ungebrannten Mauer-Steinen in Lehm ausgefüttert, und hierauf das gantze Gewölbe von ſolchen Steinen fortgemauert werden. Sie müſſen alle in die Quere gemauert werden, damit das Gewölbe ſo dicke wird, als ein ſolcher Stein lang iſt, nemlich 1 Schuh dicke. Man läßt dieſes alles wohl trocknen, hierauf aber das Gewölbe erſt mit gebrannten Mauer-Steinen übermauern. Die Steine müſſen alle ſchößig, hinten breit und vorne ſchmal ſeyn. Endlich wird es mit einer feinen dicken Lehm-Haube, darauf Sand geſtreuet wird, wenn ſie noch naß iſt, überzogen, und der Sand hinein gedrücket. Hinten in der Mauer, ſo dem Ofen-Loche gegen über ſtehet, wird ein einzig Loch in der Mitte, halb ſo groß als das Ofen-Loch, eingebracht, und eine Feuer-Mauer daran aufgeführet. In welche man auch juſt über dem Loche einen Schieber machen und ſolchergeſtalt dieſelbe zur Verwahrung der Hitze verſchlieſſen kan.

Back-Ofen-Zins, iſt dasjenige Geld, welches entweder die Unterthanen einer Herrſchaft, ſo einen Bann- oder Zwangs-Back-Ofen hat, worinnen ſie ihr Brot zu backen verbunden ſind, entrichten müſſen; oder aber ein Nachbar, der keinen Back-Ofen hat, demjenigen, der ihn in dem ſeinigen backen läſſet, jährlich davor bezahlet.

Back-Rädlein, iſt ein kleines eiſernes oder meſſingenes ausgezäcktes Rädlein, mit einem Stiel verſehen, welches in der Küche beym Backen zu Abſchneidung des Teiges gebrauchet wird.

Back-Schaufel, oder, wie ſie an einigen Orten genennet wird, **Brot-Scheibe, Schiebe** oder **Schieſſe**, iſt ein rundes oder viereckigtes dünnes Bret, welches etwas breit und lang, an einer langen Stange feſt gemacht iſt, worauf man den zu einem Brot formirten Teig legt, um ſolchen damit füglich einſchieſſen, und in den Back-Ofen ſetzen zu können.

Back-Schüſſel, iſt eine runde, von Stroh oder Weiden geflochtene, oder von Aſpen-Holtz ausgedrehete, oben weit und unten eng zuſammen laufende Schüſſel, worein der ausgewirckte, und zu einem Brot formirte Teig bis zum Einſetzen geleget wird. Man bedienet ſich auch in denen Küchen derer von Holtz ausgeſchnitzten oder gedrechſelten Schüſſeln, ſo, daß ſie zu allerhand gebrauchet werden.

Back-Steine, ſ. Ziegel-Steine.

Back-Trog, iſt ein langes, hölzernes, aus dem Gantzen gehauen, und hohl gewölbt ausgearbeitetes Gefäſſe, oben ablang-viereckigt, und unten mulden-förmig, worinnen der Teig zum Brote angemacht wird. Auf den beyden langen Seiten gehen hinten und vornen zwey Handhaben hervor, bey welchen zwey Perſonen den Back-Trog hin und wieder tragen können. Die beſten Back-Tröge werden von pappelweidenen Stämmen gemacht.

Bad, heiſſet ſowohl der Ort, als auch diejenige Verrichtung ſelbſt, dabey man entweder den gantzen Leib, oder den meiſten Theil deſſelben

ben in Waſſer abwäſchet und reiniget, oder auch nur zur Geſundheit erwärmet. Es kan dieſes Baden theils im kalten, theils im warmen Waſſer angeſtellet werden. Zum kalten Bad bedienet man ſich eines reinen nicht allzu tieffen Fluſſes, oder eines beſonders darzu angeleaten und in gewiſſe Baſſins eingefaßten reinen Waſſers. Der warmen Bäder hergegen hat man zweyerley: Natürliche, welche theils aus ordinairem am Feuer warm gemachten reinen Waſſer, wie in den Bad-Stuben geſchiehet, zubereitet werden, theils aber auch in warmen aus der Erde entſpringenden, und durch Alauniſche, Küpfferige, Salpeteriſche, Schwefliche, Vitrioliſche, und dergleichen Mineren gelauffenen Waſſer beſtehen, dergleichen das Acker-Carls-Bad, Emſer-Schlangen-Töplitzer-Wieſen-Bad u. a. m. Künſtliche, welche zum Theil von den in der Schmeltz-Hütten aus dem Herde geſtochenen heiſſen Schlacken, die man in einem Gefäß mit Waſſer ablöſchet, zubereitet, und insgemein Schlacken-Bäder genennet werden, zum Theil aber aus mancherley Kräutern, Wurtzeln, Blumen und Saamen, z. E. von Camillen, Lieb-Stöckeln, Griechiſchen Heu, Mutter-Kraut, Roßmarin, Stein-Klee, und dergleichen ſich kochen laſſen, um dadurch dem Körper des Menſchen in gewiſſen Fällen und Gebrechen Hülfe zu ſchaffen. Sonſt badete man ſich in dieſen Gegenden häufiger als heut zu Tage. Hiernächſt laſſen ſich die Bäder abtheilen in öffentliche und Privat-Bäder. Zu denen erſten können gezählet werden die nur erwähnte natürliche, als das Ackner ꝛc. nicht weniger die in denen Städten eingeführte Bad-Stuben. Die letzten aber begreiffen die ſogenannten Bade-Zimmer in denen Palläſten groſſer Herren, ingleichen gehöret dazu, was bey dem Worte Bad-Stube zum Ende gedacht wird. Weil auch bey dem Baden ein und andere Stücke vorkommen, derer man höchſt-benöthiget, als wird es nicht unrecht gehandelt ſeyn, wenn ſolche in ihrer Ordnung ebenfalls allhier erkläret zu finden. Alſo iſt eine

Bade-Haube, ein oben über dem Kopff zuſammen gereihetes weiſſes Leinen-Tuch, ſo zuweilen gar fein mit bunter Seiden oder Garne ausgenähet, deſſen man ſich bey dem Baden, und ſonderlich das Frauenzimmer in dieſem Fall bedienet, um die ausgeflochtene Haare darunter aufzubehalten.

Bade-Mantel, iſt ebener maſſen ein aus weiſſer Leinwand oben her zuſammen gereihetes, oder etwas langes Tuch, ſo faſt einer Weiber-Schürtze gleichet, welches das Frauenzimmer bey dem Baden über ſich zu hängen pfleget.

Bade-Molde, iſt ein von Kupffer, meiſtentheils oval- und flach-getriebenes Gefäß, darinnen das neugebohrne Kind, ſo wohl unmittelbar nach der Geburt, als auch einige Zeit hernach ein oder etliche mahl gebadet und gereiniget wird.

Bade-Schwamm, ſiehe Meer-Schwamm.

Bade-Schurtz oder Schürtze, heiſſet nicht nur das niedere Kleid von Leinewand, welches bey dem Baden die Manns-Perſonen gebrauchen, den untern Leib damit zu decken; ſondern man nennet auch alſo dasjenige beſonders darzu geſchnittene Vor-Tuch, deſſen ſich das Frauenzimmer abſonderlich bey dem Schröpffen zu bedienen pfleget. Es hat dieſes letzte einen angeſetzten und in Falten gelegten Latz, welchen ſie von vornen her vorzunehmen pflegen, da der Rücken aber zum Schröpffen frey bleiben muß. Dieſe, nebſt der Haube und dem Mantel pfleget man zuſammen das Bade-Zeug zu nennen, und ſolches unter dieſem Titel in den Waſch-Regiſtern und Inventariis zu führen.

Bade-Wanne, wird in den Bad-Stuben und auch ſonſt insgemein dasjenige höltzerne Gefäß genennet, darein eine erwachſene Perſon ſich ſetzen kan, um theils zur Geſundheit, theils auch nur zur Reinlichkeit, ihren Leib abwaſchen und reinigen zu laſſen. Das gemeine Volck bedienet ſich auch ſtat der Bade-Molden eines ſolchen, aber ungleich kleinern Gefäſſes, um ihre jungen Kinder darinnen zu baden, und heiſſet dieſes alsdenn ein Bade-Wänngen.

Bade-Wiſch, iſt eine von reinem zarten Stroh mit verſchiedenen Fäden an einander geheffte Decke, die bey dem Baden der jungen Kinder von einigen Weibern gebrauchet, und ihnen untergebreitet wird.

Badian oder Stern-Anis, iſt eine ausländiſche Frucht, welche in der groſſen Tartarey gegen China häufig wächſet, und daher auch von einigen Chineſiſcher oder Sineſiſcher Fenchel genennet wird. Den Nahmen Stern-Anis aber hat er daher erhalten, weil die Hülſe, worinnen die Saamen-Körner ſitzen, die Figur eines Sterns von ſechs oder ſieben Spitzen vorſtellet, und einen lieblichen aus Anis und Fenchel vermiſchten Geruch und Geſchmack hat. Der Saame iſt länglicht und glänzend, wie der Lein-Saame, aber viel gröſſer. Den Nahmen Badian hat er von denen Ruſſen, welche ihn des Morgens kauen, das Haupt zu ſtärcken, und einen reinen Athem zu machen. Bey uns wird er ſtarck zu denen Waſſer-Debauchen gebraucht, und in Thee und Caffee gethan, denen er einen anmuthigen Geſchmack giebet, und dabey zur Magen-Stärckung dienet.

Bad-Stube, heiſſet insgemein derjenige öffentliche Ort, wo der darüber beſtellte Bader ſeine Bade-Gäſte, mit Baden, Schröpffen und Schwitzen zu accommodiren pfleget. Es müſſen dieſelben alſo angeleget ſeyn, daß nicht nur viele Perſonen darinnen zugleich ſich aufhalten, und doch nicht von einander geſehen werden können; ſondern es wird auch erfordert, daß iedes darinnen abgetheiltes Behältniß einige über einander erhöhete Sitze, und ſein eigenes Waſſer habe, daß man nach ſeinem Gefallen ſich das Bad ſelbſt warm oder laulicht zubereiten könne. In manchen gemeinen Städten pflegen dieſelben etwa wöchentlich

chentlich, oder auch wohl nur in einigen Wochen einmahl geheizet zu werden, da denn ein Junge durch die Gaſſen gehend, und in ein meßingen Becken mit einem Kleppel ſchlagend dadurch anzeiget, daß dieſen Tag die Bad-Stube geöffnet werden ſolle, und man ſich derſelben bedienen könne. Es pflegen auch in einigen Privat-Häuſern vor die darinnen wohnende Familien dergleichen angeleget und darneben dergeſtalt mit eingerichtet zu werden, daß ſich ſelbige zugleich zu einem Waſch-Hauſe mit brauchen laſſen. Ehemals da das Baden mehr gebräuchlich war, konten ſolche Bad-Stuben von Gemeinheiten, Städten, Ritter-Gütern vortheilhafftig angeleget und verpachtet, oder ſonſt genutzet werden.

Der **Bad-Stuben-Rus** und Schweiß, der ſich von den Wänden ſammlen läſſet, erweichet die Geſchwür, welche noch nicht zeitig ſeyn, dienet vor das Nieren-Weh und die Mutter-Beſchwerung, ingleichen iſt er gut vor die Feig-Warzen.

Bähr, ſiehe **Eber**.

Bähung, wird genennet, ſo man ein erkranktes und halb abgeſtorbenes Glied durch die Wärme, vermittelſt der Oeffnung der Schweiß-Löcher wiederum zurechte bringet. Es wird dieſes aber auf unterſchiedene Art vorgenommen, indem entweder nach erfordernden Umſtänden gewiſſe nützliche Kräuter klein zerſchnitten in ein Säckgen gethan, ſolches hierauf durchnähet, und in Wein, Bier, Coſent, oder auch in ordinairem Waſſer gekocht, und auf den ſchadhafften Ort ſo warm, als man es leiden kan, aufgeleget, auch damit ſo lange continuiret wird, bis man Hülffe verſpüret; oder, man tuncket in die ausgekochten Kräuter ein Tuch, ſchlägt es ſo warm als möglich über den Schaden; oder, man läſſet nur den Dampff von ſelbigen an den preßhafften Ort: oder, man räuchert denſelben mit dergleichen über einem Kohl-Feuer angezündeten Materialien, bey welchen zwey letzten Arten man das Glied wohl darüber halten, und zugleich umhüllen und verwahren muß, daß der Dampff oder Rauch dieſes wohl treffe, und ſelbiger ja nicht vergeblich vorbey ziehe.

Bäncke, ſind höltzerne, von der Erde, durch ſogenannte Beine, nicht gar zu hoch erhabene Sitze; welche entweder beweglich oder feſt gemachet. Die letzten werden theils zwey- und mehrfach oder Stuffen-weis über einander gebauet, wie in den Auditoriis auf hohen und niedern Schulen, ingleichen in den öffentlichen Schau-Plätzen, theils aber nur einfach, mit gewöhnlichen **Banck-Eiſen** an den Wänden befeſtiget; Die beweglichen hergegen ſeyn bald mit, bald ohne Lehnen, bald beſtehen ſie aus einem Sitz vor eine eintzele Perſon, bald können drey und mehrere zugleich neben einander darauf ſitzen. Die, ſo da Lehnen haben, behalten daher den Nahmen **Lehne-Bäncke**, und die letzten, wo nemlich mehr als eine Perſon darauf ſitzen kan, heiſſet man **Schoß-Bäncke**; Dieſe werden zuweilen auch ſo breit gemacht, daß die Lehne in der Mitte und auf beyden Seiten die Sitze ſeyn, ſo, daß zwiſchen zwey Tiſchen dergleichen Banck geſtellet, ſie an einer Seite für ieden Tiſch Sitze abgiebt.

Bänder, heiſſen diejenigen Sachen, womit etwas an einander befeſtiget wird. Alſo nennet man ein Band die Schale, welche zu mehrer Beſtändigkeit und Befeſtigung des vorhero geheffteten Buches dienet; Nicht weniger geben die Ballen-Binder einem Pack Waare hier und da, mittelſt eines Seiles, einen Band, um ſolchen aus vielerley Sachen beſtehenden Ballen deſto feſter zuſammen zu halten; dergleichen auch die Auflader in acht nehmen, und die auf dem Wagen wohl zuſammen und in einander geſchlichtete Ballen-Fäſſer, und dergleichen, gehörigen Orts mit einem Band, ſo aus Ketten oder Strängen beſtehet, wohl verwahren. Inſonderheit aber werden unter dem Worte

Bänder, verſtanden, die ſo manche und verſchiedene Arten der Fenſter- und Thür-Beſchläge, vermittelſt derer die Fenſter und Thüren ſelbſt vor die Oeffnungen feſt und zugleich beweglich gemachet werden. Tab. I fig. 4. Es beſtehen aber die von der erſten Art in denen gewöhnlichen Winckeln n. 1, die von der andern hergegen entweder in gebrochenen A, welche theils gerade ausgehend, mit Schwalben-Schwäntzen n. 2, und ohne dieſelben n. 3, theils gekröpffet ſeyn n. 4; Oder, in **Gewinden gehenden** B, dergleichen die Frantzöſiſche und Engliſche Creutz- n. 5, und Nuß-Bänder n. 6, oder in **Haaken-Bändern** C, ingleichen **Band-Haaken**, die mit einem Oehr verſehen, und um einen eingeſchlagenen Haaken a ſich bewegen. Die erſten können auch eingelaſſen oder verſencket, auch nach Beſchaffenheit der Umſtände gekröpffet ſeyn, und dannenhero an den Thüren derer ſo mancherley Kaſten, Köthen, Kutſchen, Schräncke und dergleichen mehr gebrauchet werden; Die letzten hergegen ſind theils gerade ausgeſchweiſſet, und haben nur vornen an dem einen Ende das Oehr, wo gleich hinter demſelben der Nied-Nagel zu ſtehen kommt, dem noch einige Schloſſer-Nägel folgen, welche den gemeinen Nahmen der Haaken-Bänder n. 7 behalten, und zu den Thorwegen, Haus- und Stuben-Thüren, Fenſter-Läden u. ſ. f. dienlich ſeyn; Theils aber theilen ſich am andern Ende auf beyden Seiten in Form eines Widder-Hornes, und heiſſen daher auch **Bocks-Hörner** n. 8. Theils ſind endlich gleich hinter dem Oehr auf ein Blech angeſetzt, und bekommen den Nahmen **Füll-Bänder** n. 9, weil ſie entweder gleich den kurtz vorher gehenden, an den Thüren, die Füllungen haben, gebrauchet werden; Oder, weil das Blech, darauf ſie geſetzet, nach der Form einer Füllung gemacht. Zuweilen ſind dieſe Bleche nach einer gewiſſen Figur ausgeſchnitten und durchbrochen, daher dergleichen auch alsdenn durchbrochene, ingleichen **Laub-Bänder** n. 10 genennet werden.

Bänder, heiſſen auch in dem Zimmer-Werck Tab. I fig. 5 lange ſchräg-liegende Höltzer, A a, welche an diejenigen Oerter mit eingebunden werden, wo man in Sorgen ſtehen muß, daß das Zimmer-Werck daſelbſt ſich ſchieben möge:

möge: Sie ſind dieſemnach gleichſam ſchief-liegende Seulen, und dienen, wie dieſe zum Tragen, alſo ſie hauptſächlich vor das Schieben. Die Alten mochten ſie gern creutz-weis über einander verbinden, ſo offt noch darzu mit groſſer Mühe krumm ausgearbeitet, ſo ſie **Creutz-Bänder** b hieſſen. Unter dieſen heiſſen diejenigen kurtzen, welche in einem Ständer, und in ein darüber frey liegend Holtz oder in die untere Schwelle eingeſetzet werden, um ſolches mit tragen zu helffen, und zu widerſtreben, inſonderheit **Trag- oder Stütz-Bänder** c, ingleichen bey dem Häng-Werck B, wo ein Ständer d auf einen Balcken e geſetzet, und von eben dieſen gegen jenen zu beyden Seiten liegende Bänder als Streben geſetzet werden, ſo heiſſen dieſe alsdenn **Strebe-Bänder** f, und die Art der Verbindung bey den Zimmerleuten eine **Verſatzung**.

Bär, iſt eines von denen gröſſeſten, ſtärckſten und grimmigſten Raub-Thieren, welches über und über zotticht iſt, und ſeinen Aufenthalt gerne auf Gebirgen in den gröſten Dickigten und Wildniſſen hat. Nach Verſchiedenheit der Länder iſt ſeine Farbe und Gröſſe auch unterſchieden; Die bekannteſten aber ſind zweyerley: Die eine Art iſt groß, deren theils Orten gantz ſchwartz, groß und lang ſind, wie in Preuſſen und Lithauen, andere hingegen ſind braun, auch ziemlich groſſer Art, wie in Pohlen. Dieſe ſind ſchlechter und zerreiſſen alles, was fleiſchig iſt, nicht nur in der Satz-Zeit die Wild-Kälber, ſondern auch das gefallene Wild, und Zahm-Vieh, geſtorben Aas und Luder; und haben dunckel-braune Haare, ſind auch grimmiger nach denen Menſchen. Die andere Art aber iſt viel kleiner, kurtz und dick, heiſſen Zeidel-Bäre, weil ſie den Honig zeideln: Dieſe können auf die Bäume beſſer klettern, als jene, ſind auch etwas lichtbräuner an Farbe. Sie thun einem Menſchen leichte nichts, wo ſie nicht böſe gemacht werden. In denen kalten Nord-Ländern, als Grönland, Ißland und Nova-Zembla ſoll es gantz weiſſe Bären geben; welche ſo wohl unter dem Waſſer von denen Fiſchen und Waſſer-Gewächſen, als auch auf dem Lande ſich nähren. Doch iſt dieſes eine gantz andere Art als die hier zu Land bekannte Bären, welche einen Rüſſel, wie ein Schwein, kleine Augen, wie ein Dachs, kurtze Ohren, einen weiten Rachen, ſtarcke Lenden, und ihre gröſſeſte Stärcke in ihren Tatzen haben. Die jungen Bären werden im Chriſt-Monat, und meiſtens deren zwey, ſelten aber drey auf einmal geſetzet, welche gantz ungemein klein ſind wie eine Ratz, iedoch in ordentlicher Bären-Geſtalt, und nicht wie ein unförmliches Stücke Fleiſch, auf die Welt kommen, mithin auch nicht erſt, wie man ehedeme in dem allgemeinen Irrthum geſtecket, durch das Lecken der Bärin formiret werden dörffen. Daß aber ein ſo groſſes Thier, wie dieſelbe iſt, ſo exceſſiv-kleine Jungen bringet, welche gar keine Proportion mit den Alten haben, kommet daher, weil bey einer Bärin der Schluß oder das Schloß in der Geburt ſich nicht öfnet oder von einander giebt, wie ſonſten bey andern Thieren geſchiehet, dahero die Frucht nur nach der Paſſage proportioniret iſt. Sie werden blind gebohren, und ſind anfänglich weißgelblich; Wann ſie etliche Tage vorbey haben, kriechen ſie der Alten in die Haare, dem Bauch nach, klettern auch auf den Rücken; Am fünfften oder ſechſten Tag lernen ſie ſehen, und ſaugen an der alten Bärin, bis ſie wieder bärt oder läufft. Wann die Alten von jungem Wildpret was gefangen, bringen ſie es den Jungen halb lebendig, daß ſie würgen lernen, dann verzehren ſie es zuſammen. Wenn ein junger Bär ein Jahr alt iſt, verläſſet er ſeine Mutter. Ob gleich die jungen Bären ſchwartz-braun ſind, behalten ſie doch am Halſe einen weiſſen Ring, welcher nach und nach immer danckler wird, bis er im dritten oder vierten Jahr allgemach vergehet und nicht mehr zu ſehen iſt. Ein junger Bär von zwey Jahren wird ſtärcker in der Fährte als die alte Bärin, ſeine Mutter, geſpüret, und erlanget derſelbe nach vier oder fünff Jahren, wann der weiſſe Ring um den Hals ihm vergangen, und die Haare bräuner worden, ſo dann erſt ſeine Vollkommenheit. Der Bär oder die Bärin ſpüren ſich, als wenn ein groſſer Menſch mit bloſſen Füſſen gegangen wäre, und iſt zu mercken, daß ihnen nicht, wie andern Thieren, die vordre Spur gröſſer als die hintere, ſondern wegen des Sitzens und Stehens die hintere Spur gröſſer als die vördere iſt. Sie ſuchen ihre Nahrung auſſer denen wilden und zahmen Thieren, mit allerhand Wald-Beeren, Weintrauben, Obſte und dergleichen, durchſtreichen die Fiſchbäche, ſtreiffeln den Haber, holen das Honig aus denen wilden Bien-Beuten, am allermeiſten bedienen ſie ſich gleichſam zu ihrer Würtze der Ameiſen, welche ſie in denen faulen Stöcken und Ameis-Hauffen ſuchen, ſo ſie gar artig zu zerlegen, und die Ameiſen aufs ſubtilſte mit ihrer Zungen heraus zu langen wiſſen: Dahero ihre Loſung meiſtentheils von Ameiſen, als ein zuſammen gedruckter Ballen ausſiehet. Bey einfallendem Schnee und Winter-Wetter verbergen ſie ſich gleich den Dachſen, in gewiſſen von ihnen ſonderbar ausgeſuchten, und mit holtzigem Gebrüche und Mooß zuſammen getragenen Behältniſſen, in Wildniſſen oder Klüfften, und gehen dann nicht wieder aus bis gegen Lichtmeß, ſondern ſaugen ihr den Herbſt über aufgelegtes Fett oder Feiſte durch die Tatzen wieder von ſich. Die Bärin ſauget ihre Jungen nicht wie andere Thiere hinterwerts, ſondern vorwerts nach dem Bruſt-Kern zu, mit zweyen Geſäugen gleich einem Weibsbilde. Ihre Fährte iſt ſchmäler und länger denn des Bärs, welcher groſſe Branten und Klauen, ſonderlich an der hintern Spure hat; Der Bärin ihre Ferſen aber ſind kleiner. Sie trincken nicht wie andere Thiere, ſondern freſſen gleichſam Biſſen-weiſe aus dem Waſſer. Der ſchwächſte Theil an ihnen iſt der Kopff, daher wenn man einen Bär nur ein wenig mit einem ſtarcken Knüttel darauf ſchmeiſſet, ſo iſt Knall und Fall eins; Auſſer dem lebt er wohl ordentlich in die 20 Jahr und wird leicht im Alter blind. Ihr Wildpret ſchmecket ſüß und eckel, als zahm Schweine-Fleiſch, iſt ſchlei-

mig, unverdaulich, giebt dahero böſe Nahrung, und wird mehr zur Artzney, indem man das Feiſte daraus kochet, als in der Küche verbrauchet; der Kopf und die Tatzen aber werden als eine ſonderbare Delicateſſe vor die Herrſchaft folgender Geſtalt zugerichtet: Man nimmt einen **Bären-Kopf**, nachdem derſelbe wie ein Schweins Kopf abgeſchnitten worden, und brennet dieſen eben als wie jenen mit heiſſen Eiſen. Wenn dieſem nun genug geſchehen, ſo ſchneidet man ihm vorn am Maul das Fleiſch los, und zugleich inwendig die Naſe entzwey, damit ſolche kan überbrochen werden. Hierauf wäſchet man ihn ſauber ab, ſetzt ihn mit Waſſer, Wein und Eſſig zum Feuer, wirft daran viel Saltz nebſt allerley Kräutern, als Thymian, Salbey, Lorbeer-Blättern, Roßmarin, u. a. m. darinn er ſo lange kochen muß, bis er weich wird. Iſt er nun gahr, ſo hebt man ihn vom Feuer, läſſet ihn alſo in der Sultze erkalten, bey dem Anrichten wird er aus dem Topf heraus genommen, überall wohl beſchnitten, und aufs beſte ausgezieret, auf die Tafel getragen, und kan ihm eine Citrone oder ſchöner Borsdorfer-Apfel ins Maul gegeben werden. Die **Bären-Tatzen** müſſen zuförderſt ſauber vorbereitet werden, welches alſo geſchiehet: Nachdem ſie unten um den Knorren abgehauen worden, wäſchet man ſie ſauber aus, und ſetzt ſelbige mit Waſſer ans Feuer, da ſie ſo lange, bis ſie Haut und Haare fahren laſſen, kochen müſſen. Hierauf ziehet man ihnen die Haare ſamt den Häutgen fein ſauber herunter, und nimmt ſich wohl in Acht, daß nicht viel vom Fleiſch mit weggeriſſen werde. Hat man ſie nun auf das reineſte abgeputzet, ſo werden ſie ſo lange in kaltes Waſſer geleget, bis ſie endlich gantz weiß werden, da ſie ſich denn auf verſchiedene Art, wie es nur beliebig, zurichten laſſen, davon wir nur eine Art, nemlich mit einer Senf-Brühe, hier anführen wollen. Nachdem dieſelben zuförderſt, wie anfangs erwehnet, gantz weich abgekochet worden, ſo ſetzet man Butter ans Feuer, und wenn ſolche braun iſt, gieſſet man ein halbes Nöſſel guten Senf, Wein und Brüh, ſo viel hinzu, als man meynet gnug zu haben, darzu thut man auch Zucker, Citronen, Pfeffer und Ingwer, und läſſet alles durch einander kochen: Hierauf legt man die Bären-Tatzen hinein und läſſet ſie gantz mürbe darinnen ſieden, wozu einige ein paar gantze Zwiebeln werfen, ſolche aber bey dem Anrichten wieder davon nehmen. Bey dieſem letzten legt man die Tatzen ordentlich in die Schüſſel, gieſſet die Brüh darüber, und garniret ſie mit Gebackens. Die Haut, ſo im Winter am beſten, wird gahr gemachet, und zu Müffen vor Mannes- und Frauens-Perſonen, zu Decken der Reit-Pferde, auch zu denen Fuß-Böden der Kutſchen wegen der Wärme, und über die Käſten, ſolche vor der Näſſe zu verwahren, gebrauchet. Die Weydmänniſche Redens-Arten vom Bären ſind: Der Bär brummet; gehet von oder zu Loch oder Lug (dieß iſt ſeine Höle oder Wohnung, da er ſich über Winter einlegt); frißt; geht; erhebt und erniedrigt ſich; ſpringt; ſteigt; fällt; ſchlägt; trifft; erdruckt; ſiehet nicht wohl; hat eine Haut; ſchwere Branten oder Tatzen und Krallen; wird gejagt (mit Hunden); gefangen (im Bären-Fang); erſchoſſen; aufgeſchärft und zerwirckt. Das Bären-Fett nennet man Feiſt; ein Männichen machen wird von ihm geſagt, wenn er ſich in die Höhe richtet. Von den Bären wird das Auge, Feiſt und die Galle in der Artzney gebraucht.

Bärdille, ſ. **Bär-Wurtz**.

Bären, wird von der Bärin geſagt, und heiſſet, hitzig und brünſtig werden, welches jährlich nach Lichtmeß geſchiehet.

Bärenbeiſſer, Boll- oder Bullenbeiſſer, ſind eine bekannte Art Hunde, welche kurtze gelblichte Haare, einen dicken kurtzen Kopf, breite und ſchwartze Schnautze und weiten Rachen haben, mit den Augen ſehr unfreundlich und läuniſch ausſehen, auch nicht ſo hoch von Schenckeln, als ſtarck vom Leibe ſind. Sie pflegen gleich in der Jugend an Schwantz und Ohren verſtutzet, und auf wilde Schweine, Wölfe, Luchſen und Bären, ingleichen zur Ochſen-Hatz abgerichtet zu werden, von welchen letztern beyden Thieren ſie auch ohne Zweifel ihren Nahmen bekommen haben mögen. Man pfleget hierzu gemeiniglich die ſo genannte **Engliſche Docken** zu gebrauchen.

Bären-Fang, iſt eine künſtlich zugerichtete Falle, worinnen die Bären ſich ſelbſten fangen. Wo Wälder und groſſe Wildniſſen vorhanden ſeyn, darinnen ſich Bären aufhalten, da müſſen derſelben Gänge und Wechſel mit Fleiß beſehen werden; findet man nun einen einſamen und wüſten Ort, wo ſolche Wege oder Wilds-Stege, nach Landes-Art und Gelegenheit zuſammen kommen, ſo wird in ſolcher Gegend ein Platz, wo kein Waſſer zu vermuthen, ausgeſucht, und daſelbſt eine tiefe Grube, ſieben bis acht Ellen ins Gevierte, und acht Ellen tief eingegraben, und dieſelbe eine halbe Elle dick mit beſchlagenem Holtze nach der Höhe gantz glatt ausgeſchalet, ſo wie Spund-Pfäle feſte in einander gefüget werden, und inwendig glatt behobelt, daß der Bär mit denen Klauen nicht haften kan, unten wird der Boden ebenfalls feſte verſpündet, daß kein Thier ſich durchgraben könne. Oben kommen vier glatte, ſtarcke und runde Balcken, auf den Seiten darüber, welche etwas über den Fang gehen, und wird dieſer Fang mit Schaal-Holtz, Reiß und Erde bedeckt, und gleich dem andern Erdreich mit Laub oder Streuling verwildert, daß die Bären oder das andere Wild ihre gewöhnliche Wandel und Wechſel ohngehindert paſſiren können. Damit aber die wilden Thiere ſolchen Wechſel ferner halten mögen, und nicht bey weg gehen, wird ein Creutz-Zaun unvermerckt von Windbrüchen verhauen, und mit Reiß-Stangen verlegt, daß daſelbſt nicht wohl durch zu kommen, ſo ſparet es die Mühe, durchzukriechen oder über zu ſetzen, und bleibet auf ſeinen gewöhnlichen Gängen. Solche Zäune aber müſſen recht wild und wüſte verfallen ſcheinen, als wenn ſie von Natur ſo wären, ſonſt mercken die wilden Thiere der Menſchen Nachſtellungen. Wenn

nun

nun vorgedachter Fang eine Zeit von etlichen Monaten alt geworden; die wilden Thiere auch, weilen der Platz in der Mitten offen geweſen, ihren gewöhnlichen Gang hindurch genommen, ſo öffnet man den Bären-Fang gantz rein, leget kleine ſchwache Stangen über den Fang, auf die runde Balcken, und wieder ſchwach Reiß oder Tangel-Aeſtlein darauf, verwildert letztlich alles, wie vorgemeldet, mit Laub oder Streuling, dem andern Erdboden ähnlich, ſo iſt er fertig. Wenn nun in der Mitten ſachte ein Honig-Topf drauf geſetzet wird, und ſolcher einen weiten Geruch von ſich giebt, auch die Weſpen, Fliegen, und anderes Ungeziefer daſelbſt herum ſchwärmen, wird nicht leichte fehlen, daß der Bär nicht heran komme, worzu ihn der Appetit treibet. Will er nun an den Honig-Topf, fähret er mit demſelbigen herunter in die Grube, und hat ſeine Speiſe bey ſich: Denn er kan ſich da nicht erhalten, weil die Stell-Reiſer und Aeſte auf den runden glatten Balcken abgleiten. Soll er nun lebendig heraus gefangen werden, ſo muß an der Seite des Fanges ein vierecktiges Loch anderthalb Ellen ins Gevierte vorhero unten durchgehauen ſeyn, daß ein Bär durchkriechen kan, welche Röhre 3 Ellen lang feſte geſchalet ſeyn muß; Davor gehöret ſowohl inwendig als auswendig eine Fall-Thüre, von ſtarcken eichenen Pfoſten fünf Zoll dick, mit eiſernem Blech wohl beſchlagen. So nun der Bären-Kaſten mit vier ſtarcken Ringen durch Ketten an die Fang-Röhre feſte angemachet iſt, hierauf die inwendige Fall-Thüre gehoben wird, damit der Bär das Loch ſiehet, ſo ſtöſſet man ihn von oben herab mit einer Stange, da er dann ſich hurtig in das Loch retiriret; alsdann läſſet man hinter ihm die Fall-Thüre zu, bis er in den Kaſten iſt, welcher auch zugemacht, folglich aufgeladen, und feſte angereitelt werden muß, ſo kan man ihn nach Belieben wegfahren. Der Eingang aber zur Seiten nach der Röhre, wo der Kaſten geſtanden, wird mit altem Holtz und Reiß verworfen, daß es nicht zu mercken; und muß zu ſolcher Grube nicht täglich, ſondern nur etwan in drey oder vier Tagen einmal, nachgeſehen werden. Der die Aufſicht über den Bären-Fang hat, darf eben nicht allezeit nah herzu gehen, ſondern kan auf funfzig Schritte davon auf einen Baum ſteigen, und nach der Grube ſehen; Wird er ein Loch gewahr, ſo ſitzet gewiß ein fremder Gaſt darinnen, welches er aus dem Loche wohl mercken kan. Weilen die Menſchen-Spur von denen wilden Thieren leichtlich gemercket wird, muß man dieſen Umſtand genau obſerviren.

Bären-Kaſten, iſt ein wohl verwahrtes Behältniß, worinnen ein lebendiger Bär, ohne Schaden und Gefahr, wohin man will, gebracht werden kan. Ein ſolcher Bären-Kaſten nun muß von zwey Zoll ſtarcken eichenen Pfoſten fein feſte gemacht werden, mit einem dicken Boden, woran die vier Wände ſowohl auf beyden Seiten, als an beyden Giebeln mit eiſernen doppelten Bändern und Gelencken dergeſtalt beſchlagen und verſehen ſeyn müſſen, daß die lange eiſerne Spille, welche durch die Ringe-Bänder oben durchgehet, wenn eine Feder vorgeſtecket wird, ſolches alles zuſammen halte. An dem einen Ende wird die Thüre aufgezogen, der Bär hinein gelaſſen und zugeſchoben, nachgehends ein ſtarckes Quer-Eiſen, wie vor ein Gefängniß vorgeſchloſſen, daß er die Thür nicht aufmachen kan; An alle vier Ecken iedwedes Endes werden zwey groſſe eiſerne Ringe feſt angeſchlagen, den Kaſten vor dem Fang zu befeſtigen, auch damit auf dem Wagen anzureiteln, und den Bären damit wegzuführen. Dieſer Kaſten iſt gemeiniglich anderthalbe Ellen hoch, auch ſo viel breit, iedoch der Boden um eine viertel Elle ſchmäler, und guter drey Ellen lang. Inwendig ſo wohl als auswendig müſſen die Winckel mit eiſernem Bleche wohl beſchlagen ſeyn, daß er nicht mit den Klauen an dem Holtz arbeiten könne. Auf allen vier Seiten kommen Gitter-Fenſter von rundem Eiſen, aber nicht zu groß, nur daß Licht und Luft hinein kan. Ein Freß-Trog muß mit eiſernen Bändern unter dem Gitter feſte angemacht werden, daß er nicht abreiſſe. Hierzu gehöret ein abſonderlicher niedriger Wagen, worauf dieſer Kaſten geführet wird, und muß alles fein grün mit Oel-Farben angeſtrichen, an den Kaſten aber einige Bären angemahlet werden. Wenn ein ſolcher Kaſten auf einem Hetz- oder Kampf-Platze abgeladen, und die Feder abgenommen worden, ſo wird ein Leinchen an die Spille geſchlungen, und dieſelbe geſchwinde heraus gezogen, da fället denn der gantze Kaſten von allen Seiten von einander, nemlich beyde lange Seiten mit dem Dache, und beyde Giebel, und der Bär ſtehet bloß dar, bis er mit den Hunden oder einem andern wilden Thiere was zu thun bekömmt.

Bären-Klau, iſt ein Kraut, deren Wurtzel lang, röthlicht, glatt und mit kleinen Neben-Wurtzeln verſehen, der Stengel aber eines Fingers dicke iſt, und auf anderthalb Ellen hoch, auch manchmal höher wächſet. Hat lange, breite, fette, und rings herum tief eingeſchnittene Blätter von ſchwartz-grüner Farbe und zu oberſt kleine Blättlein, zwiſchen welchen kleine ſtachlichte Hülſen ſind, denen eine Crone von weiſſer Blüthe, und endlich ein länglichter gelber oval-runder Saame folget. Das gantze Gewächs, ſo neben der grünen Farbe mit etwas röthlicht untermiſcht iſt, und ſeinen langen Stengel im May, die ſchöne weiſſen Blumen aber im Junio und Julio treibet, hat einen zähen Saft, daraus etliche ein dem Tragacantho nicht ungleiches Gummi zurichten. Die Blätter verdauen, zeitigen und lindern, die Wurtzel aber trocknet, vertheilet, macht dünn, und iſt inſonderheit denen Schwindſüchtigen und Krampfigten ſehr gut. Die Vermehrung dieſes Krauts geſchiehet entweder durch den Saamen, oder durch die Beyſchöſſer; wird in Töpfe oder anderes Geſchirre gepflantzet und im Martio verſetzet.

Bären-Oehrlein, ſ. **Auriculen.**

Bär-Fenchel, ſ. **Bär-Wurtz.**

Bärſch, ſ. **Pärſch.**

Bär-

Bär-Wurtz, iſt an Geſchmack der Angelica-Wurtzel, das Gewächs aber dem Dill oder Fenchel gleich, dahero es auch **Bär-Dill** und **Bär-Fenchel** genennet wird. Die Wurtzeln ſind lang, faſt kleinen Fingers dicke, eines guten lieblichen Geruchs und hitzigen ſcharffen Geſchmacks, und breiten ſich in der Erde weit aus einander: Der obere Theil der Wurtzel gegen das Kraut zu, iſt mit rauchen Haaren bedeckt. Die ſehr zerſchnittene Blätter ſind dem Dill-Kraut durchaus gleich, daß man es kaum von einander erkennet; Der hole, runde Stengel aber wächſet faſt zwo Ellen hoch, hat oben Dolden oder Cronen von kleinen weiſſen Blümlein, denen ein langer Saamen, gleich dem Bibinellen-Saamen, folget. Dieſes Kraut wächſet gerne an bergichten Oertern, und friſſet das Rind-Vieh ſolches ſehr gerne, giebt auch gute Milch davon; Die Wurtzel aber wird mit unter den Theriac genommen.

Bahne, iſt ein geebneter und planirter Raum oder glatt gemachter Weg, darüber ſich ohne Anſtoß bequem fortkommen läſſet: Alſo wird die Schlitten-Bahn genennet, wenn, nachdem es geſchneyet, der Schnee nebſt dem Eiß alle Löcher und Tieffen eines Weges ausgefüllet, und derſelbe durch den Froſt ſo feſt geworden, daß man über Stock und Stein als auf einem ebenen Wege fahren und reiten kan. So heiſſet man auch bey der Reit-Kunſt denjenigen Platz die **Bahne**, wo ſo wohl Menſchen, als Pferde in dieſer Kunſt unterrichtet und exerciret werden, weil ſolcher Ort gleicher Geſtalt ſchön geebnet und täglich planiret ſeyn muß. Bey dem Gebrauch eines Lauff-Karrens wird diejenige Nuth, darinnen dieſer mit ſeinen Rädern auf und abläufft, ebenfalls die **Bahne** genennet; An einem Beil oder Axt aber heiſſet diejenige face, die nächſt der Schneide heran laufft, die **Bahne**; ingleichen braucht man dieſes Wort ebenfalls von derjenigen wohl gehärteten Fläche eines Hammers oder Fäuſtels, wo unmittelbar die Percußion und der Schlag geſchiehet.

Bahre, Trage, Tragbahre, iſt eine aus zweyen langen und in der Mitte etwas krum gebogenen Armen und etlichen breiten Quer-Sproſſen von Holtz verfertigte leichte Machine, vermittelſt der zwey Perſonen eine ziemliche Laſt wegtragen können. Man hat dergleichen in Vieh-Ställen, den Miſt darauf auf die etwas von den Ställen entferneten Miſt-Stätten zu tragen, welche dahero **Miſt-Bahren** oder **Miſt-Tragen** genennet werden. Etwas anders aber iſt die Todten-Bahre beſchaffen, welche zwar auch aus zwey langen doch ſteiffen Armen und wenigen Quer-Höltzern beſteht, es ſind aber dieſe nicht nur ungleich länger, ſondern haben auch vier hohe Füſſe und an den Seiten noch kurtz in die Höhe gehende Höltzer, daß der darauf geſetzte Sarg im Tragen nicht auf die Seiten rücken könne.

Bahren, ſiehe **Krippe**.

Bahren-Beiſſer, Bahren-Grolzer, ſiehe **Krippen-Beiſſer**.

Baiſſe, Baitze, Beiſſe, Beitze, iſt eine Art zu jagen, da man mit allerhand abgerichteten Raub-Vögeln, als Habichten, Falcken, Blau-Füſſen, Sperbern, Sprintzen, und dergleichen, nicht nur allerley groſſe und kleine Vögel, als Raiger, Enten, Rebhüner, Wachtel, Lerchen, ſondern auch Haſen ꝛc. todt oder lebendig fänget. Mit der Baitze gehet es alſo zu: Man reitet, den Falcken oder Stoß-Vogel verkappt auf der Hand habend, hinaus aufs Feld, und hat kleine Spür-Hunde bey ſich, wenn ſolche etwas auftreiben, macht man dem Vogel das Geſichte frey, und wirfft ihn auf den Raub zu, auf welchen er in einem Bogenſchuß zuſtöſſet. Hat er ſolchen erhaſchet, ſo ſetzet er ſich nieder, und läſſet ſich von dem Falckenier oder Weydemann den Raub mit guter Manier nehmen, der ihm denn alſobald von ſeinem bey ſich habenden Gefäſſe, es ſeyn Tauben oder ſonſten was von Geflügel, davor etwas mittheilet. Unter allen **Baiſſen** iſt die **Raiger-Baiſſe** die angenehmſte, dahero ſie auch nur Königlichen und Fürſtlichen Perſonen zum Divertiſſement dienen muß: So bald ein Raiger aufgetrieben und des Falcken gewahr wird, fliegt er in die Höhe, und der Falck thut desgleichen, nimmt aber gleich, als ob er den Raiger nicht ſehe, einen andern Weg, bis er ihn überhöhet: Alsdenn fänget der Falcke an, auf den Raiger mit ſeinen ſtarcken Waffen einen hefftigen Anfall zu thun, giebt ihm einen Griff, ſchwinget ſich wieder über- und um ihn her, bis er ſeinen Vortheil erſiehet, ihn gar anzupacken: Denn der Falcke hat ſich vor des Raigers ſeinem ſpitzigen Schnabel wohl fürzuſehen, weil er den Hals auf den Rücken legt, und den Schnabel über ſich hält, alſo daß ſich der Falck leichte daran ſpieſſen kan: Alsdann kämpffen ſie ſo lange, bis der Raiger überwunden, zu Boden fällt; Bisweilen werden zween Falcken auf einen Raiger gebaiſſt, welcher ſolcher geſtalt eher, und mit weniger Gefahr gefället wird. Zur **Haſen-Baiſſe** braucht man ſowohl den Habicht als Falcken, unter denen die Sacer-Falcken, Lanier und Alphanetten, hierzu die beſten ſind. Bey der Haſen-Baiſſe reitet man in einer Reihe, als ob man hetzen wolte, die Wind-Hunde an den Hetz-Riemen, zwiſchen ſich führend. Wenn nun der Stöber, der kurtz vor dem Falckenier her ſucht, einen Haſen auftreibt, werden die Wind-Hunde losgelaſſen, und der Vogel, dem Gebrauch nach, von der Fauſt geworffen; Der fliegt in einem Bogen, und macht, wie die Falckenier ſagen, einen Bund, giebt dem Haſen mit ſeinen Waffen einen Griff, der duckt ſich dann, ſonderlich wann er recht getroffen wird, bis die Hunde an ihn kommen, dann fliehet er wieder fort, unterdeſſen machet er zum andernmahl einen Bund, und etwan wohl auch den dritten, bis der Haſe getäubt, und von den Hunden gefangen wird. Der Habicht gehet dem Haſen niedrig auf der Erden nach, giebt demſelben einen ſtarcken Griff, und hält ihn feſt mit der rechten Waffen, mit der lincken aber ergreiffet er die Erden ſo ſtarck, daß er den Haſen erhält. Die Hunde, die man beym Baiſſen gebraucht, müſſen des

Vogels gewohnt ſeyn, und denſelben keinen Schaden zufügen. Es wird aber nicht nur gutes Wetter zur Baiſſe erfordert, weil der Vogel bey trübem Himmel keine Luſt darzu hat, und man denſelben ſo wohl als den Raub leichtlich aus dem Geſichte verlieren kan, ſondern es gehöret auch, wie Mr. Eſparron in ſeinem Traité de la Fauconnerie davon ſchreibet, zu rechter Werffung des Vogels ein ſcharff-ſehendes Auge, ein guter Verſtand, und eine fertige Fauſt. Wer den Vogel recht werffen will, muß auf der lincken Seiten der Spur halten, und diejenigen, ſo die Hunde führen, auf der Rechten; es gehöret auch noch zu des Vogels Commodität und Vortheil dieſes: daß man ſich im Werffen, nach Gelegenheit und Nothdurfft fein hurtig zu drehen wiſſe. Die Baiſſen nehmen gemeiniglich ihren Anfang um Bartholomäi, und gehen um Lichtmeß wieder zum Ende.

Baiſſen, Baitzen, Beiſſen, Beitzen heißt, mit allerhand abgerichteten Falcken, Raub- und Stoß-Vögeln auf vorher beſchriebene Art, Haſen, Raiger, Enten, Rephüner und andere kleine Vögel fangen.

Baiß- oder Baitz-Hunde, welche als Stöber auf der Baiſſe gebraucht werden, ſind denen Hüner- oder Wachtel-Hunden in allen gleich, nur iſt diß allein der Unterſchied, daß ſie auf der Baitze nicht vorſtehen dörffen, auch nicht wie die vorſtehenden Hunde weit voran, noch hin und wieder ſtreichen, ſondern hart und nahe vor dem Falckenier her ihren Such thun ſollen und müſſen.

Balche, ſiehe **Bleyling**.

Balcken, ſind ſtarcke groſſe vierkantige Hölzer, Tab. I fig. 6, welche allermeiſt durch die Tieffe eines Hauſes gelegt, und insgemein zum Unterſcheid derer anderen, **Haupt- oder Bind-Balcken** a genennet werden; Es geben dieſe nicht nur den Boden eines oberen Zimmers abe, ſondern ſie ſind auch zugleich zu der Decke des darunter liegenden Raumes dienlich, daher man ſie auch in der Abſicht, wie dieſe Decke zubereitet werden ſoll, bald nahe, bald weit von einander geleget findet. Heut zu Tage dobelt man ſie gar in einander, oder füllet den Zwiſchen-Raum mit etwas ſchwächerm Holtze, ſo ebenfalls gehörig an einander geplattet iſt, genau aus. Wenn die Tieffe des Hauſes ſo groß, und dahero die Balcken, ſo ſie anders nicht auf eine Schied-Wand zu liegen kommen, ſich wegen ihrer Länge in der Mitte biegen möchten, ſo legte man unter ſolche vor dieſem quer durch einen ziemlich ſtarcken Balcken oder Unterzug b, anietzo aber an ſtat deſſen über dieſelben einen Träger c. So auſſer dieſen in den erſten und letzten Balcken eines Gebäudes unter den Dach-Stuhl kurtze Hölzer eingeſetzet, und auf die beyden **Haupt-Höltzer oder Platt-Stücken** d der übrigen äuſſerſten Wände aufgeleget worden, daß es von auſſen das Anſehen hat, als wenn Balcken durchgeleget wären, ſo heiſſen dieſe kurtze Stücken **Stich-Balcken**, e: ſie dienen ſowohl zur Feſtigkeit, als auch Zierlichkeit eines Gebäudes, und ſind in manchen Fällen, z. E. bey den Pavillons und Zelt-Dächern, unentbehrlich. Gemeiniglich hängt man in einem Dach-Werck zwey und zwey Sparren oben gegen den Forſt zu, und etwas über die Mitte durch kurtze Balcken zuſammen, von denen die kleineſten zu oberſt **Hahne-Balcken** f, die anderen weiter unten aber **Kehl-Balcken** g zubenahmet werden. Zuweilen wird das Wort Balcken bey Scheunen, vor die Por- oder Empor-Scheune gebrauchet. Davon ſiehe **Empor-Scheune**.

Balcken an der Ege, ſiehe **Ege-Balcken**.

Balcken am Pfluge, ſiehe **Pflug-Balken**.

Balcken an der Waage, ſiehe **Waag-Balcken**.

Balcken-Streiffen, ſiehe **Haacken pflügen**.

Baldrian, Valdrian, Katzen-Kraut oder Katzen-Wurtzel, iſt viererley Gattungen; der groſſe, mittlere, kleine und rothe Baldrian, wovon nur der erſte und der letzte in denen Gärten gezeuget wird. Der groſſe **Baldrian** treibet runde, hohle, und ohngefehr anderthalb Ellen hohe Stengel, an welchen ie zwey und zwey, weiche, breite, theils gantze, theils ſtarck zerkerbte Blätter hervor wachſen. An denen Stengeln und Zweigen kommen weiſſe auf Purpur zielende Blumen, und nach denenſelben ein länglichter platter Saamen. Die Wurtzel iſt Fingers-dicke und zaſericht, eines ſcharfen Würtz-Geruchs, und dergleichen Geſchmacks; Dieſe wird nicht nur vor die Menſchen, wider die fallende Sucht, Peſt, Engbrüſtigkeit und andere Zufälle verordnet, ſondern hilfft auch denen Pferden, welche denckle Augen haben, wann ſie denenſelben klein zerſchnitten unter dem Futter zu eſſen gegeben wird. Der rothe **Baldrian** hat eine rundere und dickere Wurtzel, iſt weiſſer Farbe und eines guten Geruchs; die Blätter und Stengel ſind auch etwas dicker. Er hat viel ſchöne rothe Blumen, die Dolden-weiſe aus länglichten Kelchlein herab hangen, ſchier wie der Jaſmin, und wird in Geſchirre gepflantzet. Wann man ihn vom Saamen erzielet, blühet er ſchwerlich das erſte Jahr, ſetzt man ihn aber um, ſo kriegt er ſeine Blumen das nächſte Jahr im Junio. Sonſt zerreiſſet man die Neben-Schoſſe durch die Wurtzeln, und macht damit neue Pflantzen. Er will fleißige Begieſſung und warmen Sonnenſchein haben. Auſſer oberzählten Arten findet man noch in denen Gärten den Indianiſchen Baldrian, welcher bleich-grüne Blätter, und an einem Schuch-hohen Stengel eine Crone voll ſchöner purpur-farbenen fünff-blätterigen Blumen bringet. Etliche bringen auch weiſſe Blumen, auf welche lange Hülſen mit dem Saamen folgen.

Balg, wird das abgeſtreiffte oder abgezogene Fell einiger kleinen Thiere, als des Haſens, Caninchens ꝛc. wie auch der Raub-Thiere, als des Wolffes, Luchſen, der wilden Katzen, des Fuchſen, Fiſch-Otter ꝛc. genennet.

Balg, heiſſet auch beym Vogel-Fang ein ausgeſtopffter Vogel, den man auf einem Pfälgen in die Erde ſtecket, daß es das Anſehen hat, als wenn er auf ſeinen Füſſen ſtünde, die herum fliegende Vögel damit zu betrügen, und auf den Herd zu locken.

Balg, iſt ein Theil an der Aehre, nemlich das dünne Häutlein oder die Hülſe, darinnen das Saam-Körnlein an ſeiner Aehre ſitzet.

Balgliefe, heiſſet eigentlich die eiſerne Röhre, die an den ſpitzigen Theil des Blaſe-Balges angemacher, und der Wind dadurch heraus geblaſen wird. Siehe unten Blaſe-Balg.

Ballen nennet man des Hirſches Unter-Läuffte, worauf er gehet. Jngleichen auch bey den Menſchen das fleiſchige Theil an den Fuß-Solen.

Ballen, wird auch diejenige Sammlung einzeler Sachen von einer oder verſchiedener Art genennet, wenn man ſolche wohl zuſammen ſchlichtet, und über oder neben einander packet, äuſſerlich aber mit einem groben Tuch, Matten oder Planen umſchläget und verwahret, mit Stricken zuſammen bindet, und dieſe mittelſt eines höltzernen Riegels ſcharff anziehet; daher auch diejenigen, die dergleichen Arbeit auf behörige ſorgfältige Weiſe vorzunehmen geſchickt ſeyn, **Ballen-Binder** heiſſen. So pflegt man auch zuweilen einerley Waare in gewiſſer Zahl und Maaß alſo zuſammen zu packen, und dem Ballen oder Bällgen nach zu verkauffen; Als ein Ballen Papier, der 10 Rieß oder 200 Buch in ſich hält; gleiche Bewandniß hat es mit der Leinwand, welche in verſchiedener Sorte als Haus-Mittel- und feine oder klare dem Bällgen nach verkaufft wird, davon manches 30 Ellen hat, ſo auch ein halb Stück heiſſet, insgemein aber ſoll jedes Bällgen 12 Ellen halten; So iſt man auch gewohnt eine geringe und ſchlechte Sorte von Atlas auf dergleichen Art zu verkauffen, daher er **Bällgen-Atlas** genennet wird. Der beſte davon heiſſet Poelings-Cauton, und der gemeineſte Satin.

Balſam, iſt eine weiche, gleich einer Salbe ſchmierige, meiſt aber wohl-riechende Materie, die entweder von der Natur oder durch die Kunſt zuwege gebracht worden. Von dem wahren Balſam-Strauch, deſſen ſein eigentliches Vaterland Arabia felix, allda er Baleſſan oder Balſan heiſſet, und davon des Herrn *Prof. Slevogts* in Jena gelehrte *Diſp. de Balſamo vero* A. 1705 habita, nachgeleſen werden kan, ſchreibet zwar *Plinius*, er wachſe allein in Judäa, und noch darzu nur in zwey Gärten, die den Königen gehörig; Allein er iſt auch in Jndien und Aſien anzutreffen, immaſſen er aus Arabien, als einem dürren, ſandigten Boden in einen fetten ſich gerne verſetzen läſſet, wiewohl man ihn ſodenn auch nicht ſo kräfftig befunden; Aus dieſen Urſachen aber hat er eben verſchiedene Benennungen bekommen, daß er theils *Arabicum*, ingleichen *de Mecha*, theils *Aegyptiacum*, theils *Syriacum*, theils *Judaicum*, im Deutſchen die Salbe aus Gilead, oder mit ſeinem Haupt-Nahmen *Opobalſamum* genennet wird. Er wächſet dem Holtz nach wie Wein-Reben, doch nicht ſo hoch; Wenn dieſes Holtz mit Glas, Helffenbein oder ſonſt einem ſcharff-gemachten Inſtrument, nur aber mit keinem Eiſen, weil es davon verderben ſoll, in dem Martio bis Auguſtum aufgeſchlitzet oder geriſſen wird, läſſet es dergleichen wohlriechenden Safft Tropffen-weis fallen, welcher anfänglich weiß, hernach gelb, und endlich wie Gold wird, hat einen bitterlichen piquanten Geſchmack und höchſt-angenehmen Geruch; oder er wird auch ſo aus dem Holtze und Blättern da heraus gezogen, welcher letzte aber nicht von ſo groſſer Güte als der wahre Safft. Der durch Kunſt aus allerley Speccreyen, gewiſſen Saltzen, Hartzen, Gummi und dergleichen zubereitete und diſtillirte ſogenannte Balſam, als Zimmet- Roſen- Muſcaten- Lavendel- Schlag- Glieder- Nerven- Lebens-Balſam u. ſ. f. iſt ſo mancherley, daß es viel zu weitläufftig und beſchwerlich fallen würde, ſolche Arten alle hier zu beſchreiben, und kan davon in dem Natur-Lexico das Wort Balſamum nachgeſchlagen werden. Den aus den köſtlichen Specereyen verfertigten und ſogenannten **Schlag-Balſam** pflegt man gemeiniglich in einem aus Silber, Elffenbein, Stein u. ſ. f. auf mancherley Art zubereiteten Behältniß, ſo ein **Balſam-Büchslein** genennet wird, bey ſich zu tragen, um in bedürffendem Fall dergleichen alſobald bey der Hand zu haben.

Balſam-Aepffel, iſt die Frucht einer Pflantze von zweyerley Arten; Eine, ſo wir die gemeine nennen wollen, hat zarte ſtreiffige Rancken, zerkerbte und krauſe Blätter, gleich denen Wein-Blättern, aber weit kleiner, und eine bleich-gelbe oder Jſabell-Farben-Blüthe. Die Frucht iſt länglicht-rund, an beyden Seiten zugeſpitzt, anfänglich grün, hernachmals aber ſchön gelb-roth, ſpringet, wenn ſie nur ein wenig berühret wird, von ſich ſelbſten auf, und windet ſich alſo zuſammen, daß das gold-gelbe Marck auswerts zu ſtehen kommt; inwendig enthalten die Aepffelein vier, ſechs, bis acht ablange dünne Kerne, welche mit einem hoch-rothen dünnen Häutlein umgeben, und anfänglich weiß, wann ſie aber reiff worden, gantz ſchwartz werden, und dieſes iſt eigentlich der Saamen zu ihrer Fortpflantzung. Die andere Art iſt die **Ceyloniſche**, dieſe iſt zweymahl ſo groß als jene, und dabey nebſt ihrer langen und ſtarcken, gerad unter ſich gehenden Wurzel, auch darinnen von ſolcher unterſchieden, daß ihre Blätter länglicht, wie das Weiden-Laub, aber allenthalben, wie eine Säge, zerkerbt ſeyn, und daß ihre reiffen Kerne gantz weiß bleiben. Der Saame von dieſen Pflanzen muß alle Jahr friſch eingeſtecket, und ein paar Tage zuvor in laulichtes Waſſer, darinnen Sauerteig liegt, eingeweichet werden, erfordert auch eine mit Küh-Miſt vermengte fette Erde, und will anfänglich im Schatten und nachgehends in der Sonne ſtehen. Wenn ſie herfür zu wachſen beginnen, muß man ſie an ein dazu gemachtes Geländere herum ſchlingen, ſo hän-

gen

gen ſie ſich bald an, ſteigen hoch hinauf, und geben ſo wohl mit ihrer Blüthe, als der ſchönen gelb-rothen Frucht ein liebliches Anſehen. Sie wollen, wider die gemeine Garten-Regel, (welche will, daß man im Frühling früh **Morgens**, und im Sommer des **Abends begieſſen** ſolle,) um den Mittag, wann die Sonne am heiſſeſten ſcheinet, und zwar offt mit Fleiſch-Waſſer begoſſen ſeyn. Vor dem Froſt muß man ſie wohl bewahren, dann dieſer iſt ihnen gar ſehr zuwider.

Banck-Eiſen, iſt ein langes Stück Eiſen, ſo an dem einen Ende wie ein ſtarcker Nagel zugeſpitzet, und hin und wieder an den Seiten aufgehauen iſt, daß es ſich nicht ſo leicht heraus ziehe, wo es eingeſchlagen, in der Mitte hat es einen Anſatz, um es durch das Schlagen mit einem Hammer oder Beil in die Wand eintreiben zu können; das andere Theil und Ende, ſo auſſer der Wand bleibet, iſt breit, wie ein Band geſchlagen, hat einige Löcher, daraus es mit Nägeln an eine lange Banck, hohes Repoſitorium, Köthe und dergleichen zu befeſtigen, ſo daß folglich dieſe Stücke an einer Wand unbeweglich zu machen.

Band, iſt das nach einem langen Faden ein oder mehrfärbig verfertigte Gewebe, welches auf einem beſondern, doch gantz ſimplen verfertigten Wirck-Stuhl zubereitet, mit der Ellen ausgemeſſen, ingleichen den Stücken oder auch den Schocken nach im Gantzen verkaufft wird. Es iſt dieſes bald breit, bald ſchmahl; die gantz ſchmahlen und kleinſten Sorten heiſſen **Holländiſch Bändgen, Paternoſter-Bändgen, Stroh-Bändgen und Bislint.** Hiernächſt wird es auch der Materie nach, woraus es gemacht, unterſchieden, und iſt theils **Zwirn- Wollen- gantz Seiden- und halb Seiden- oder Floret-Seiden-**, theils **Silber- und Gold-Band**: So giebt es auch dem Gewebe und der übrigen Zubereitung nach vielerley Sorten des Bandes, als **ſchlechtes, gemodeltes, gedrucktes, glattes, geblümtes, gleiches, zäckigtes, einfaches, doppeltes, gewäſſertes, piccirtes und geſtreifftes** u.ſ.f. Solches Band wird eines Theils entweder zu dem Putz der Kleidungen, auf dem Kopf, zu Einfaſſungen hier und da nach der eingeführten Art der Tracht häuffig oder ſparſam gebrauchet; andern Theils aber iſt ſonderlich das Zwirn-Band an einigen Stücken der Wäſche und des Geräthes gantz unentbehrlich, welches ſodenn ordentliche Haus-Frauen, ehe ſie nach vollzogener Wäſche die Stücken in die Wäſch-Köthen legen, mit dem Meſſer zuförderſt glatt ausſtreichen, und am Daumen über das gedachte Meſſer gantz behende in ſchmahle Fältgen zu legen wiſſen, dergleichen Arbeit von ihnen das **Bänder-Kerben** genennet wird. Heut zu Tage hat man hierzu auch ein beſonderes ausgefaltztes Inſtrument, deſſen man ſich zugleich zu breiten Stücken, als die Zipffel an den Nacht-Zeugen ſeyn, bedienen kan.

Band-Haacken, ſiehe **Bänder.**

Band-Weide, ſiehe **Weide.**

Bann-Mühle, ſiehe **Zwang-Mühle.**

Bann-Ofen, ſiehe **Zwang-Backofen.**

Bann-Raitel, werden in Ober-Deutſchland die **Laß-Reiſer** genennet, davon dieſes Wort nachzuſchlagen.

Bann-Steine, iſt eine Art **Mahl-Steine**, davon unter dieſem Worte gehandelt worden.

Barbe oder **Barme**, iſt ein ſchuppichter und faſt wie ein Karpff geſtalter Fiſch, welcher einen kleinen ſpitzigen Kopff, danckeln Rücken, danckel-gelbe Seiten, und weiſſen Bauch hat, auch, nachdeme er in guten nahrhafften, oder ſchlechten Waſſern ſtehet, oder zu ſeinem richtigen Wachsthum und Alter gelanget, groß, lang, und dicke iſt. Er hat vorne am Maule zwey Floſſen, welche faſt einem Knebel-Bart ähnlich, (wovon er auch ſeinen Nahmen mag bekommen haben,) einen geſpaltenen Schwantz und ſechs Floß-Federn, als zwo an den Kieffern, zwo am Bauche, eine am Ausgang, und eine auf dem Rücken. Ob er wohl mit unter die Raub-Fiſche gerechnet wird, weil er alles, was er erlangen und zwingen kan, verſchlinget, auch ſo gar ſeines eigenen Geſchlechtes nicht verſchonet, ſo muß man ihn doch vor einen niedlichen, geſunden und leicht verdaulichen Fiſch paßiren laſſen, zumahl im April, May und Junio. Seine Laichzeit iſt gegen das Ende des Mertzens, um die Zeit der Frühlings-Tag- und Nacht-Gleiche. Er hält ſich meiſtens in Flüſſen, unter den Steinen oder Baum-Wurtzeln und in hohlen Ufern auf, (da man ihn, wenn man anderſt in dem Waſſer waten kan, leicht mit Händen erhaſchet,) oder wühlet wie ein Schwein mit dem Maule ſo lange in die Erde oder in den Schlamm, bis er ein Loch gemacht, darein er ſich verbergen kan. In Seen ſtehet er nicht ſo wohl, iſt auch nicht ſo geſund, als in Flüſſen, in Teichen aber gar nicht; Der Kopff, und ſonderlich das Maul an ſelbigem, wird vor das delicateſte gehalten; Sein Rogen hergegen ſoll trefflich laxiren, und darum wirfft man ihn gewöhnlich weg. Im Winter ſoll er in ſeiner Höhle ſtecken bleiben, und ſich wenig ſehen laſſen, weil er die Kälte nicht vertragen kan. Die Egeln ſetzen ſich gerne an dieſelben, die ſie an den Steinen und Baum-Wurtzeln mit Gewalt abſtreiffen. Sie werden mit Angeln, Reuſſen und Garn-Säcken gefangen; Worbey noch zu erinnern, daß ſie diejenigen Köder, wo Anis, Fenchel, Weinbeere, Honig, und andere ſüſſe Sachen darunter, am meiſten zu lieben pflegen. Man richtet die Barben auf allerhand Art in der Küche zu, als trocken blau geſotten, oder mit allerley Brühen, oder gebacken. Ihre Vorbereitung beſtehet darinnen, daß man ſie reiſſet, und ſodenn ſchuppet, ausgenommen diejenigen, die man trocken und blau ſieden will: denn da werden ſie nur geriſſen, und wenn ſie groß, in Stücken zerſchnitten; Hierauf wäſchet man ſie rein aus, legt ſie in ein Gefäß, gieſſet Eßig darüber, ſetzt in einem Keſſel Waſſer über das Feuer, ſaltzet daſſelbe, und merckt, daß zu vier **Pfund Barben zwey Hände voll Saltz gehören.** Siedet nun dieſes

dieſes Saltz-Waſſer, ſo wirfft man die Barben hinein, und läſſet ſie bey hellem Feuer wohl kochen. Ein geringer, aber wohl zu beobachtender Handgriff iſt wegen des Blauwerdens zu bemercken, daß man, wenn ſie bey hellem Feuer wohl eingekocht, und nun davon gehoben, alsbald kaltes Waſſer darauf ſpritzen, und rein Papier darüber legen müſſe, nur, daß der Braden nicht davon gehe, denn ſobald dieſes aus Verſehen geſchehen ſolte, werden dieſe Fiſche nicht blau, ſondern ſchwartz. Bey dem Anrichten wird eine Serviette gebrochen, darauf ſie fein zierlich zu legen, auch wohl grüne Peterſilie darüber zu ſtreuen. **Mit einer gelben Pohlniſchen Brühe:** Da werden ſie gehörig vorbereitet, und gleich dem vorigen in Saltz-Waſſer abgeſotten, doch kan des Saltzes weniger genommen werden. Inzwiſchen ſetzt man einen Topff mit Waſſer oder Bouillon ans Feuer, ſchneidet Zwiebeln und etliche Borsdörffer-Aepffel hinein, thut Semmel-Rinden, Ingber und Pfeffer daran, und läſſet es zuſammen kochen. Wenn dieſes gnugſam gekocht, wird es durch ein Haar-Tuch, oder in Ermangelung deſſen durch einen Durchſchlag geſtrichen, in eine Caſſerole geſchüttet, und da es ſehr dicke, Wein, aber nicht viel Eßig daran gegoſſen, hierzu wirfft man Butter, rein geleſene groſſe Roſinen, abgezogene Mandeln, geſchnittene Citronen-Schalen, ein Viertel-Pfund Zucker, und etwa um drey Pfennige Saffran, läſſet alles zuſammen wohl auffſieden, leget hernach die Barben hinein, welche auf einem gelinden Feuer durch einander dämpfen müſſen. Bey dem Anrichten werden dieſe zierlich auf einer Schüſſel herum geleget, über ſelbige ein wenig weiſſer Ingber und Muſcaten-Blüthen geſtreuet, und die beſchriebene Brühe darüber her gegoſſen, auch die Schüſſel im übrigen mit Gebackens und Citronen garniret. **Mit einer ſchwartzen Pohlniſchen Brühe:** Man verfähret mit den Barben gleich wie bey vorigen; alsdenn ſetzt man Wein, Waſſer und Wein-Eßig zum Feuer, ſchneidet Zwiebeln und Rinde von Rocken-Brot darein, ſchüttet Pfeffer und Ingber darzu, und läſſet dieſes alles fein mit einander kochen, reibet ohngefehr um 1 Groſchen guten Pfeffer-Kuchen in dieſe Brühe, ſtreichet ſolche hernach durch ein hären Tuch oder Durchſchlag in ein Caſſerol, macht braune Butter daran, und wirfft noch ein Stück Butter, Citronen-Schalen, Nelcken und Zucker darein. Wenn ſolches kochet, quirlt man etwas Schweiß, von welchem Thier es auch ſey, mit ein wenig Eßig ab, gieſſet den hinein, und rühret die Brüh wohl um. Endlich legt man die Barben dahinein, und läßt ſie ein wenig durchziehen. Bey dem Anrichten verhält man ſich wie bey vorhergehenden, nur daß geſchnittene Citronen-Schalen darüber geſtreuet werden. **Mit einer weiſſen Butter-Soſſe:** Nachdem die Barben gehörig vorbereitet und abgeſotten, ſo ſetzet man halb Waſſer und halb Brühe, darinnen dieſe Fiſche geſotten, in einem Caſſerol übers Feuer, thut etwas geriebene Semmel, Muſcaten-Blüthen, Ingber und ein Stück Butter hinzu, und läßt es kochen. Ferner legt man eine gantze Zwiebel, ein bißgen klein gehackte Peterſilie und hernach die Barben in dieſe Brühe, damit ſie etwas durchziehen. Hierauf ſchlägt man drey Eyer-Dottern in ein Töpffgen, gieſſet ein paar Tropffen Wein darzu, quirlt ſolches gantz klar, und gieſſet es unter die Brühe, die noch auf den Fiſchen, hebt ſolche vom Feuer, ſonſt rinnen die Eyer zuſammen. Im Anrichten verhält man ſich, wie ſchon gemeldet, nur beſprenget man dieſe Fiſche mit ein wenig abgeklärter Butter. **Mit zerlaſſener Butter:** Vorbereitet und ſiedet die Barben, wie ſchon gemeldet, richtet dieſelben an, beſtreuet ſolche mit klein gehackter Peterſilie und Muſcaten-Blüthen, ſetzet ſie auf glühende Aſche, und gieſſet zerlaſſene und abgeklärte Butter darüber, ſo iſt das Eſſen fertig. **Mit einer Capern-Soſſe und Baum-Oel:** Anfangs ſchuppet, reiſſet und ſchneidet man die Barben in Stücken, ſaltzet ſelbige ein, und bäckt ſie aus Schmaltz, wie bald ſoll angewieſen werden, iedoch ohne Mehl. Hierauf macht man Butter braun, thut ein wenig Mehl hinein, und bräunet ſolches gleichfalls. Wenn dieſes vollbracht, gieſſet man ein wenig Brüh oder Peterſilien-Waſſer, nach dieſen aber noch Wein und etwas Eßig hinzu, legt Lorbeer-Blätter, Ingber, Pfeffer, etliche gantze Zwiebeln darzu, läſſet es durch einander kochen, miſchet auch eine Hand voll Capern darunter, legt die Barben, nebſt zerſchnittenen Citronen-Schalen und Scheiben dahinein, und läſſet ſolches wieder kochen. Endlich ſchüttet man ohngefehr eine Viertel-Stunde vor dem Anrichten ſtat der Butter Baum-Oel in die Brühe, läſſet ſelbige abermahlen noch einen Aufwall thun, und richtet, wie gewöhnlich, die Fiſche hernach an. **Mit ſaurer Fricaſſee und geröſteter Semmel:** Die Barben werden wie vorige geſotten: inzwiſchen thut man Eyer-Dottern in ein Töpffgen, ſchüttet eine Meſſer-Spitze rohes Mehl hinzu, gieſſet ein paar Tropffen Eßig darein, und quirlt es klar, hernach miſchet und rühret man halb Eßig und halb Brühe, darinnen die Fiſche geſotten worden, unter die Eyer-Dottern, thut Pfeffer und Ingber hinein, ſetzt ſolches mit dem Töpffgen ins Kohl-Feuer, da dieſes denn immer muß gerühret werden. Endlich legt man auch ein Stück Butter hinzu, und rühret wieder ſo lange, bis es ſiedet. Iſt es nun dick, ſo gieſſet man einen Eß-Löffel kaltes Waſſer hinein, damit die Eyer nicht zuſammen lauffen können, richtet die Barben gehörig an, und gieſſet dieſe gedachte Brühe darüber, da denn endlich würfflicht geſchnittene und fein Gold-gelb in Butter geröſtete Semmel zugleich über die Fiſche geſtreuet wird. **Die Barbe zu backen:** Da dieſe geſchuppet und geriſſen, werden ſie über und über gekerbet, alsdenn in Stücke geſchnitten und eine Stunde in Saltz geleget. Sodenn läſſet man in einer Pfanne Schmaltz heiß werden, trocknet die Barbe abe, beſtreuet ſie mit Grieß oder Mehl,

Mehl, wirfft ſie in das heiſſe Schmaltz, und bäcket ſolche fein Gold-gelb heraus. Hat man nun grüne ſauber geleſene, gewaſchene und wieder trocken gewordene Peterſilie auch aus dieſem Schmaltz gebacken, werden die Fiſche ordentlich angerichtet, und mit nur gedachter Peterſilie beſtreuet.

Barber, alſo wird eine gewiſſe Art einiger in der Barbarey und Africa gefallener Pferde genennet, welche ſchwach und mager vom Leibe, leichter Füſſe, und dahero von faſt unglaublichem ſchnellen Lauff ſind. Werden aber ſelten zu uns gebracht, weil ſie in der Barbarey und Africa ſelbſt zum theurſten verkauffet, ja ſo hoch gehalten werden, daß man ihr Geſchlecht-Regiſter eben ſo, als bey uns die Genealogien groſſer Herren hält.

Barbet, iſt eine Art zottichter und mit langen Ohren verſehener Waſſer-Hunde, welchen, damit ſie deſto beſſer ſchwimmen können, das groſſe dicke Haar abgenommen, ihnen ein rechter Bart und Augenbraunen ſtehen gelaſſen, und der Schwantz geſtutzet wird, darum ſie die Frantzoſen wegen ihres Barts Barbet nennen. Dieſe Art Waſſer-Hunde, welche von Isländiſchen grauen Pudeln, und unſern rothen Jagd-Hunden als Baſtarte fallen, werden mehrentheils braun, auch offt weiß mit braunen Flecken, wie Hüner-Hunde, oder gar ſchwartz angetroffen, und ſind hurtig und treue Hunde, ſuchen und jagen gern, lieben auch von Natur das Waſſer-Baden, mit welchen man des Frühjahrs bey warmen Wetter, in flache kleine Waſſer-Pfützen hinein waten, und ſie durch Wiederholen eines Hölzleins, nachmahls eines Vogels, heraus zu bringen gewöhnen muß, bis ein ſolcher Hund hinter den Schützen zu kriechen, und nach dem Schuß zu lauffen begierig werde; ſodann muß man ihn nach einer lebendigen Ente hetzen, und blind ſchieſſen, ſo wird er hitzig darnach ſchwimmen, dieſelbe würgen und heraus holen lernen. Dieſe Hunde thun gute Stöber-Dienſte im Gerohricht, Moraſt und Waſſer, alles Waſſer-Geflügel, ſo es angeſchoſſen, heraus zu bringen, welches man ſonſt ohne Kahn ſchwerlich kriegen, ſondern wohl liegen bleiben und verderben würde, zumahl da mancher Waſſer-Vogel nur lahm geſchoſſen wird, oder flatternd fortzuſchwimmen, ſich unterzutauchen und im Schilff zu verſtecken pfleget, welchen der Jäger durch den Hund wohl auswittern, finden und heraus bringen kan.

Barchent oder **Barchet**, iſt ein dichtes, bald breit, bald ſchmahl gewebtes Tuch, daran der Zettel aus leinen Faden, der Eintrag aber aus Baum-Wollen. Er iſt entweder weiß, oder färbig, oder blau und buntſtreiffig; Der erſte wird meiſtens zu Unter-Futter gebrauchet, des letzten aber bedienet man ſich in der Haushaltung zu denen Bett-Indelten. Der allerfeinſte und beſte iſt der Augſpurger Schnur-Parchent.

Barillen, ſiehe Apricoſen.

Barlapp, ſiehe Gürtel-Kraut.

Barme, ſiehe Barbe.

Barometrum, iſt eine gläſerne auf einem Bretgen feſt gemachte Röhre, welche vermittelſt des darinnen in die Höhe ſteigenden oder fallenden Queck-Silbers die Schwere oder Leichte der Lufft, folglich auch das bevorſtehende Wetter anzeiget. Bey einer Land-Wirtſchafft iſt dieſes ein höchſt nützlich- und wichtiges Inſtrument, an welchem man zum voraus die Veränderung des Wetters abnehmen, und ſowohl ein Gärtner als der Ackermann mit dem Pflantzen, Säen, Erndten und andern Garten- und Feld-Arbeiten ſich darnach richten kan. Es giebt zweyerley Sorten von Barometris: Einfache und gedoppelte. Wir wollen hier nur die erſtere Gattung erklären, weil ſolche die Veränderung der Lufft am accurateſten anzeigt.

Das einfache Barometrum, welches Tab. I fig. 7 vorgeſtellet iſt, beſtehet aus einer gläſernen Röhre, welche an dem einen Ende a hermetiſch verſiegelt, oder zugeſchmeltzet; am andern aber bey c, d, e gekrümmet, und daſelbſt mit einer Glas-Kugel e, f verſehen iſt. Dieſe hat bey f eine Oeffnung, das Queck-Silber vermittelſt eines Trichterleins hinein zu gieſſen, welches das ſpatium nicht weiter, als bis an die Helffte gedachter Kugel, nemlich bis e anfüllet, auf der andern Seite, oder in dem Theil a, d, aber nur bis in b ſteiget. Der oberſte Theil a, b bleibet iedesmahl leer, nachdem bey dem Füllen auf das ſorgfältigſte die Lufft daraus getrieben worden; Das Theil b, c iſt ohngefehr 30 Zoll über der horizontal- oder Waſſer-gleichen Linie c, e. Man hat hiernächſt beobachtet, daß das Queck-Silber auf der Seite c, b nicht immerzu in einerley Höhe bleibe, ſondern manchmahl bis auf zwey und dreyßig ein Drittheil Leipziger Zoll über den horizontal-Stand e, c in die Höhe ſteiget, und nach den Umſtänden der Witterung eine Veränderung im ſteigen und fallen zeiget, welches eine Differenz von zwey und ein drittel Zollen ausmacht, die immerzu mit den verſchiedenen Veränderungen der Lufft überein kommet, oder gegen ſolche proportioniret iſt. Dieſe Länge der Differenz b, g theilet man in zwölff gleiche Theile oder Gradus, daß bey dem oberſten Punct g, wo nemlich das Queck-Silber am höchſten ſtehen bleibet, der erſte Grad gezählet, und mit den Worten ſehr trocken bemercket wird; der andere Grad, beſtändig, weilen das Wetter viele Tage in dieſem Stande continuiret; beym vierten Grad marquirt man ſchön Wetter; beym ſechſten veränderlich; beym achten Regen, oder Schnee; beym zehenden ſehr regneriſch oder ſtarckes Schnee-Geſtöber; und beym zwölfften Wind oder Sturm-Wetter. Oder man pfleget auch die gedachte Diſtanz b, g aus ihrer Mitte h über und unter ſich in drey gleiche Haupt-Theile zu theilen, einen ieden von dieſen aber wieder in drey andere kleinere, und dieſe ſowohl unter als über ſich mit den Zahlen 1 bis 9 zu bezeichnen;

Ja man ſchreibet auch zu dieſer Abtheilung auf die eine Seite des Sommers und auf die andere des Winters Witterung alſo: Zu der Mitte b wird geſetzt: Veränderlich, das iſt, wenn der Mercurius darinnen ſtehe, daß die Luft alsdann weder zu leichte noch zu ſchwer, und daß es, wenn er entweder fällt, zum Regen, Schnee und Sturm; oder wenn er über ſich ſteiget, zum klaren, guten und kalten Wetter ſich ſchicke: Wenn demnach im Sommer der Mercurius am höchſten, nemlich in g geſtiegen, verkündiget ſolches groſſe Hitze und Dürre; im Winter aber groſſe Kälte und hell Wetter; findet man ihn drey Grad weiter herunter, ſo bedeutet es im Sommer beſtändig trocken Wetter; im Winter aber anhaltende Kälte: ſtehet er noch 3 Grad weiter herunter, ſoll es im Sommer hell und klar Wetter ſeyn; im Winter aber zielet es auf helles Wetter und Kälte: Iſt der Mercurius nur drey Grad von h herunter gefallen, bedeutet es im Sommer feuchte Lufft und Regen; im Winter Schnee: fällt er noch um drey Grad, folget im Sommer groſſer Regen; Winters-Zeit aber Schnee und Sturm-Wind: Kommt er endlich gar in b zu ſtehen, ſo giebt es im Sommer Platz-Regen und Sturm; im Winter hergegen groſſen Sturm. Da man nun weiß, daß die gedachte Veränderung im Fallen und Steigen des Mercurii daher entſtehe, nachdem die Lufft nemlich ſchwer oder leichte iſt, die Lufft aber theils durch die Kälte, theils durch die Dünſte und Feuchtigkeit ſchwer; hergegen durch die Wärme und durch die Entledigung der Dünſte leichter wird: So weiſet gar deutlich Jacob Leupold in ſeinem Theatro Statico Part. III, wie man hierinnen behutſam von einem auf das andere ſchlüſſen müſſe, und verdienet davon ſonderlich §. 61. loc. cit. nachgeleſen zu werden. Endlich iſt noch von dieſer hier beſchriebenen Art des Barometri zu erinnern, daß, weil es auf den Glas-Hütten nicht allzu leichte nach behöriger accurateſſe zu haben und viel Umſtände darbey vorfallen, die deſſen Güte ſchwächen können, über dieſes alles ſich dergleichen nicht gar wohl von einem Ort zum andern, geſchweige denn gar über Land bringen läſſet; So ſeyn diejenigen allerdings von mehrerer Güte, woran der krumme Theil c, d nebſt ſeiner Kugel, e, f weggelaſſen, und dargegen die gerade Röhre a, e in eine höltzerne Büchſe mit ihrer Oeffnung eingeſetzet, oder auf eine andere Art mit einer Glas-Kugel verſehen, von welchen allen nebſt beygefügten gar nützlichen Anmerckungen nur belobter Autor am gedachten Orte ausführlich handelt.

Barſch, ſiehe Parſch.

Bart, heiſſet zwar eigentlich dasjenige ſtarcke Haar, ſo ordentlicher weiſe den Mannes-Perſonen an dem Kinn heraus wächſet, und ſich zuweilen bis zu oberſt an den Backen hin erſtrecket. Weil man nun vor alters gewohnet war, dergleichen Haar lang wachſen zu laſſen; ſo hat man wegen der Gleichheit nachgehends auch manche Stücke alſo zubenahmet, die etwa einem ſolchen vorſtehenden oder hervor ragenden Bart gleich kommen, und alſo heiſſet bey dem Spinnen ein Bart an dem Wocken, wenn unerfahrne oder ſonſt unachtſame Perſonen die Enden der abgebrochenen Fäden um den Wocken, gleich einem Bart herab hangen laſſen und ſie nicht gleich wieder mit einſpinnen: Nicht weniger heiſſet ein Bart die kleine Spitze oder Koppe einer Feder, worbey man dieſelbe anfaſſet und ſie bey dem Feder-Schlieſſen gemeiniglich daran ſtehen läſſet. Deshalben hat eine ſorgfältige Haus-Mutter inſonderheit Acht, daß derer nicht allzu groſſe an gedachten Kielen von dem Geſinde gelaſſen werden.

Bart-Haber, ſiehe Haber.

Bart-Nüſſe, ſiehe Haſel-Nüſſe.

Bartſch, iſt ein Tranck, welcher aus Waſſer, ſo mit Kraute von Bärenklau, wovon dieſer Art. nachzuſehen, und ein wenig Sauerteig abgeſotten und alſo bereitet wird. Es löſcht den Durſt in hitzigen Fiebern. In Polen und Litthauen trinckt ſolchen Tranck das gemeine Volck an ſtat des Biers.

Baſilien, iſt ein kleines wohlriechendes Kraut, von dem man zwey Haupt-Geſchlechte hat, nemlich: Das groſſe und das kleine. Der Groſſe Baſilien, wird im Frühling in ein Miſt-Beet geſäet, und fleißig begoſſen; hernach, wann die Pflantzen in etwas erwachſen ſind, in ein gutes ſandiges, doch fettes Erdreich, ordentlich nach der Schnure, Reihen weiſe, und allenthalben, einen halben Schuh breit von einander auf lange Beete gepflantzet, und im trockenen Wetter offt und wohl begoſſen. Wenn es in der Blüthe viel Regen giebet, ſo verdirbet es, und bringet keinen Saamen, welcher ſonſt in trockenem Wetter hier zu Lande zeitig wird; Wenn er recht zeitig iſt, kan er ſich wohl vier Jahr lang halten, iſt klein, länglicht und einer ſchwärtzlichten Farbe, und muß an einem lufftigen und trockenen Orte verwahret werden. Von Unkraut muß man es rein halten, ſo wächſet es zu ſchönen groſſen Büſchen.

Das kleine Baſilien-Kraut belangend, iſt ſelbiges viel zärter als das groſſe, und wird deswegen nicht ſo früh als jenes geſäet, weil es die geringſte Reiffen oder rauhe Winde nicht erdulden kan, und muß in dem Miſt-Beete davor wohl gedecket und verwahret werden. Wenn die Pflantzen in etwas aufgekommen ſind, ſo muß man ſie in Töpffe und Kaſten, in gute verfaulte Holtz-Erde verpflantzen, und weil es groſſe Büſche giebet, und ſich ausbreitet, ſo muß man allemahl nur eine Pflantze in der Mitte des Topffs ſetzen, welchen es hernach gantz bedecket, und ein ſchönes Anſehen giebet. Es iſt ein ſonderliches ſchönes Gewächſe, ſo wohl wegen ſeines vortrefflichen Geruchs, als auch wegen ſeiner Geſtalt und Anſehen. Es bringet Schneeweiſſe Blümlein, darauf folget der Saamen; Doch bekommt es dieſen nur, wenn es ein trockener und heiſſer Sommer iſt; aber in kalten und naſſen Sommern verdirbet das Gewächs, und wird der Saame nicht zeitig, dahero man ihn ſodann aus Italien bringen laſſen muß:

Wenn

Wenn er recht zeitig iſt, ſo hält er ſich drey Jahr. Man muß dieſe Pflantze, welche wegen ihrer Schönheit gemeiniglich unter die Blumen-Gewächſe gezählet wird, an einen gar warmen Ort, hinter eine Mauer, wo es die völlige Mittags-Sonne haben kan, ſtellen, und fleißig, auch offt im heiſſen Mittage begieſſen. Uiber dieſe beyde Gattungen des Baſilien, hat man ſo wohl des groſſen als des kleinen noch eine braune Art, ſie haben aber alle einerley Wartung und Nutzen: Denn es wird das Kraut gedörret von manchen an das Eſſen wie Majoran verbraucht, ingleichen auch mit unter die Schlag-Waſſer gezählet, ſo man es deſtilliret. Der Saamen in Wein mit getruncken giebt eine gute Hertz-Stärckung. Es giebt Leute, welche glauben, wann dieſe Pflantze an einem feuchten Orte ſtehe, ſo wüchſen Scorpionen daraus, ja ſie wollen gar verſichern, daß man dergleichen Thierlein in den ſecirten Köpffen einiger Perſonen gefunden, die gerne an dieſes Kraut gerochen, oder aber daſſelbe pulveriſirt, wie Schnupf-Toback, in die Naſe gezogen haben. Wann dieſes wahr wäre, wie ſie es durch das Zeugniß verſchiedener glaubwürdiger Perſonen behaupten wollen, ſo werden ſie uns doch nicht überreden zu glauben, daß dieſes Kraut immediate und aus ſich ſelbſten Scorpionen zeugen ſollte; ſondern es ſcheint vielmehr, daß die Scorpionen, welche dem Geruch dieſer Pflantze ſtarck nachgehen, und ſolche auffreſſen, ihre ſubtilen Eyerlein auf die Blätter fallen laſſen, welche nachmahls auf gedachten Blättern ſelbſt, oder in denenjenigen Orten, wohin ſie vermittelſt derſelbigen gelangen können, ausgebrütet werden.

Baſiliske, ſoll, wie alle diejenigen, ſo dieſes Thier beſchrieben, darinnen übereinſtimmen, eine beſondere Art ſehr gifftiger Schlangen ſeyn, welche alle andere an ihrem ungemeinen Gifft übertreffe, ſey gelber Farbe, und habe einen ſpitzigen Kopff mit drey weißfleckigen Hügeln, die einer Krone gleichen, daher ſie von einigen vor den König der Schlangen angeſehen wird. Plinius und Aelianus beſchreiben ihn in ihren Hiſtorien als eine fliegende Schlange, welches man an ſeinen Ort geſtellet ſeyn läſſet. Daß aber ein Baſilisk mit ſeinem bloſſen Anſehen Menſchen und Vieh tödte, ja ſein Ziſchen, wenn man es nur höre, eben dieſe Wirckung habe, nicht weniger, daß er aus einem Ey entſpringe, welches von einem Hahn geleget worden, ſolches pflegt man heut zu Tage billig mit unter die Fabeln zu zählen.

Baſtling, ſiehe Fimmel.

Baſt, iſt die dünne und zähe Schale, welche ſich zwiſchen dem Splint und der äuſſern Rinde eines Baumes befindet, und zu Seilen, Stricken, Matten, ſonderlich von Linden und Weiden, auch vielerley andern Manufacturen dienet, weil dieſe Schale, wenn ſie noch nicht dürre, ſich wie ein grober Faden tractiren und nach Gefallen biegen läſſet. Alſo wird inſonderheit von der Provintz Angola, in Africa gelegen, geſchrieben, daß man daſelbſt den Baum-Baſt ſo künſtlich zu verarbeiten, und daraus allerley Teppiche und Decken, ja gar gantze Kleidungen zu verfertigen wiſſe, welche das Anſehen eines des ſchönſten ſeidenen Zeuges hätten. Daher man auch wohl die Benennung desjenigen dauerhafften Zeuges genommen haben mag, der bey uns aus Cameel-Haar und Schaaf-Wolle fabriciret und gemeiniglich zu mancherley Kleidungen vom Frauen-Volcke gebraucht wird. In denen Forſt-Ordnungen iſt verboten, von denen ſtehenden Eichen, Büchen, Erlen, Bircken, Linden, und andern nutzbaren Bäumen Baſt zu machen, ſondern nur von dem bereits angewieſenen und gefällten Bau- und Brenn-Holtz.

Baſt, nennen die Jäger das rauhe Häutlein, welches dem Hirſch und dem Rehe-Bock um das neu-aufgeſetzte Gehörne oder Geweyh wächſet, ehe daſſelbe zur Vollkommenheit gelanget, da denn der Hirſch ſo wohl als der Reh-Bock ſolch Häutlein wieder abſchläget, welches hernachmahls das Dickmaaß oder Gefege genennet wird. Siehe Gefege.

Baſtard, heiſſet, was in der Natur nicht nach der gewöhnlichen Ordnung, ſondern durch fremde ausſchweiffende Vermiſchung entſtanden: Alſo iſt derjenige Wein ein Baſtard, der auf einem Weinſtock wächſet, davon der Reben von einem Deutſchen Weinſtock, z. E. an dem Rhein geſchnitten und in Spanien oder fremdes Erdreich eines andern Climatis eingeleget und zum Wachsthum gebracht worden; Gleichergeſtalt pfleget man dasjenige Kind, ſo auſſer dem verordneten Eheſtand von einem oder dem andern Theil erzeuget worden, einen Baſtard zu nennen, und ſo in andern Fällen mehr, z. E. ſiehe **Canarien-Vogel**. Auch heiſſen bey denen Gärtnern alle Spröſſlinge und Faſemen, ſo der Baum anfänglich ausſtößt, Baſtarde.

Baſt-Donen, ſiehe Donen.

Batſche, ſiehe Britſche.

Batavia, iſt der Nahme einer Nelcke, ſo ſehr hellroth iſt, und innewendig auf Roſen-Farbe ziehet. Wann man ihr nicht wenigſtens 6 Knöpffe läſſet, ſo platzt ſie leichtlich. Ihre Gröſſe und Breite macht ihre Schönheit aus. Sonſt aber heißt auch eine Stadt der Holländer in Oſt-Indien ſo, wo ſie ihr vornehmſtes Contoir haben.

Bathengel, iſt ein Gewächs, ſo auf rauhen Bergen in der Sonne wächſt. Die Blätter ſind gut vor die Leber und Miltz, treiben den Schweiß und Harn, und machen das Fleiſch wachſend.

Battades, iſt eine Art Zuckerſüſſer Wurtzeln, die in America von ſich ſelbſt wachſen, von dar ſind ſie zuerſt nach Spanien, aus dieſen aber nach Holland und andere Orte in Europa mehr gebracht und daſelbſt fortgepflantzet worden. Sie ſind ungleich gröſſer als unſere Zucker-Wurtzeln, und dienen ſehr wohl zur Speiſe.

Siehe Natur-Lexicon, ingleichen unten das Wort *Patatas*.

Bätze, iſt ein Hund weiblichen Geſchlechtes, ſo man auch auſſer dieſen eine Hündin zu nennen pfleget. Es ſind dieſe insgemein die wohl gewachſenſten und auch gelernigſten, daher ſie zu allerley Künſten am erſten ſich abrichten laſſen.

Batzen, iſt eine beſondere Zierath, oder ein Angehencke von Gold oder Silber mit hangenden, auch ſonſt hin und wieder eingeſetzten Diamanten reichlich verſehen, woran auſſer dieſen in vielen Gelencken hangenden Gliedern, auch noch andere nach der ſchönſten Invention ſich ausbreitende Theile zu befinden, welche das Frauenzimmer gewohnt iſt, an einem darzu gehörigen Schnür-Kaſten am Hals herunter hangen zu laſſen. Es wird auch ſonſt eine bekannte Scheide-Müntze, ſo 16 Pfennige gilt, darunter verſtanden, davon ſ. das Nat. Lex.

Bau, heiſſen bey der Jägerey die Löcher, worinnen ſich Dachſe, Füchſe, Caninichen, Fiſch-Ottern aufzuhalten pflegen. Von dem Fuchſe iſt bekannt, daß, ob er gleich gerne in der Erde wohnet, derſelbe ſich doch nicht leichtlich ſelbſten einen Bau macht, ſondern nur dahin trachtet, wie er einen Dachs entweder durch Liſt, oder, wo er ſeiner mächtig werden kan, mit Gewalt aus ſeinem Bau treiben und ſich darein logiren kan. Da aber der Fuchs keinen Dachs-Bau findet, und doch ſicher ſeyn will, muß er nothwendig ſeinen Bau unter einen wurtzlichten Baum oder Stein machen, welches doch nur mit einer Röhre geſchiehet, dahingegen in denen Dachs-Bauen mehrere ſind. Man findet auch öffters in freyen ebenen Korn-Feldern Fuchs-Gruben, welches von Jägern ein Noth-Bau genennet wird. Dergleichen machen nur junge Füchſe, welche von ihren Alten vertrieben worden, und ſonſten nirgends hin wiſſen.

Bau, wird auch diejenige Arbeit genennet, welche man auf ein Stücke Landes wendet, um ſolches fruchtbar zu machen, und wird nach ſeinen Gattungen, durch iedesmahlige Vorſetzung eines Bey-Wortes in Acker-Bau, oder Feld-Bau, Garten-Bau, Hopffen-Bau, Wein-Bau ꝛc. unterſchieden. Wovon ein mehrers unter eines ieden Benennung zu finden.

Bauch, heiſſet, wann man an dem Erndte-Wagen an ieder Leiter, bey der daran zwiſchen dem Hinter- und Vorder-Rade befindlichen Oeffnung drey Stricke (ſo man Bauch-Seile oder Bauch-Stricke nennet) mit ihren beyden Enden, an dem Ober- und Unter-Leiter-Baum, ohngefehr zwey Spannen weit von einander anſchleiffet und feſt machet, damit nicht nur beym Einführen des Getraides eine Anzahl Garben darein geleget, und alſo ein mehreres, als ſonſten ordentlich zwiſchen den puren Leitern geladen, ſondern auch der Wagen, wegen des auf unebenem Lande zu ſchulden kommenden Schwanckens, ſicherer geführet werden könne. Die Holtz-Bauern und Fuhr-Leute machen an ihren Holtz- und Laſt-Wägen auch Bäuche, und zwar von Wieden oder Ketten.

Bauch-Bettgen, Bauch-Küſſen, iſt ein nicht allzu groſſes mit weichen Pflaumen- zuweilen Schwanen-Federn ausgeſtopfftes und mit einem feinen Uiberzug verſehenes Bette, ſo zärtliche Perſonen wohl des Tages bey rauhem Wetter auf der Bruſt zu tragen pflegen, insgemein aber iſt man gewohnet, den kleinen Kindern dergleichen des Nachts vorzubinden.

Bauch-Gurt, iſt ein breites Stücke Riemen, ſo an den Seiten-Blättern und Reit-Scheiden auf der einen Seite angenäht oder angeſchnallt, unter des Pferdes Bauch hindurch gezogen, und auf der andern Seite vermittelſt eines eiſernen Knebels, in einen am Seiten-Blat befindlichen Ring, geknebelt und befeſtiget wird.

Bauch-Küſſen-Züge, heißt der Uiberzug des kurtz vorher beſchriebenen Bettgens. Es wird dieſer entweder aus Damaſt, Neſſel-Tuch, weiß oder buntem Catun, oder auch wohl nur aus feiner weiſſer Leinewand zubereitet.

Bauch-Seile oder

Bauch-Stricke, ſiehe **Bauch**.

Bauch-Wehe der Pferde, ſiehe **Darm-Gicht**.

Bauen, heiſſet eines theils ſo viel als aus höchſter Bedürffniß einen Raum alſo zubereiten, daß man darinnen ſicher wohnen und ſeinen Aufenthalt haben möge, und hat GOtt den Trieb darzu in die Natur alſo geleget, daß auch ſo gar das unvernünfftige Vieh darauf bedacht iſt, und meiſtentheils mit der klügſten Vorſichtigkeit dergleichen auszuleſen und in der ſchönſten Ordnung zuzurichten gewohnt iſt, wie in dieſem Buche hin und wieder bey Erklärung derer Thiere und ihrer Eigenſchafften, vornemlich aber kurtz vorher unter dem Wort **Bau** angeführt zu finden; Andern theils aber heiſſet auch **Bauen** diejenige Bemühung oder das Gewerbe, ſo in dem gemeinen Leben die Menſchen nach dem kläglichen Sünden-Fall vermöge des ſtrengen göttlichen Ausſpruches vorzunehmen ſchuldig ſeyn, um ſo wohl vor ſich als auch andere Neben-Menſchen im Schweiß ihres Angeſichtes den benöthigten Unterhalt des Leibes anzuſchaffen. Das Bauen der Gebäude auf dem Lande muß nur zur Nothdurfft und hauswirtlicher Bequemlichkeit, nicht aber zur bloſſen Luſt und Zierath, auſſer, wo es reinlich ſeyn kan, zur Reinigkeit und nicht allzu koſtbar angeſtellet werden. Denn die Gebäude werffen eigentlich nichts auf dem Lande auſſer dem Gebrauch in der Wirtſchafft ab, und werden daher in ſchlechten Anſchlag gebracht. Sie müſſen ſonderlich ſo angeleget werden, damit der Wirt aus ſeiner Wohnung Scheune, Ställe

und

und den Hof überſehen kan, dazu ſich ein gleiches oder längliches Viereck oder ein halber Zirckel am beſten ſchicket, auch mehr Kammern und Böden als Stuben, und ſo viel möglich keine Hinter-Thüren haben. Sonſt kan man auf dem Lande viel wohlfeiler als in denen Städten bauen. Feuerfeſte zu bauen iſt auch hier nöthig. Vieler andern Land-Bau-Regeln zu geſchweigen. Wenn man aber das überflüßige Bauen auf dem Lande widerräth, ſo hat ſolches nicht die Meinung, daß man gar nicht bauen, und alſo die Gebäude liederlich ſolte verfallen laſſen. Denn auch das iſt ein ſchlechter Rath geitziger Land-Wirte:

Wer die Land-Güter will nützen,
Muß die Häuſer ſteiffen und ſtützen.

Unter allen nur gewöhnlichen Arten iſt das allernothwendigſte

Bauen, das Feld-Bauen. Dieſes aber heißt: Das Feld mit Ausrottung des ſchädlichen Gebüſches und Unkrauts, mit Düngen, Pflügen, Eden, Egen, Hacken ꝛc. dergeſtalt zurichten, daß es die erwünſchten Früchte bringe.

Bauer, ſiehe Vogel-Bauer.

Bauer, iſt überhaupt derjenige, der das Feld erſt beſchriebener maſſen tractiret und Früchte zu tragen geſchickt macht, auch alleine von dem Feld-Bau ſeine Nahrung und Lebens-Unterhalt ſuchen muß. Der Bauren-Stand iſt nicht nur der allerälteſte, geſtalten man das Alterthum deſſelben bald nach Erſchaffung des erſten Menſchen herführen kan, ſondern auch der allernützlichſte und der allernöthigſte, weil alles und iedes, was in der Welt lebet, dadurch ernähret und erhalten wird, auch ohne denſelben das gemeine Weſen keines weges beſtehen kan. Es müſſen aber die Bauren vor alters in gröſſerer Hochachtung und vielleicht auch frömmer geweſen ſeyn, als ſie heut zu Tage zum Theil ſind: Denn wenn die alten Römer iemand als einen ehrlichen rechtſchaffenen Mann loben wollten, ſo hieſſen ſie ihn nur einen guten Acker-Mann, einen guten Bauers-Mann. Wie glückſelig die Bauren wären, wann ſie das Gute, ſo ſie gegen alle andere Stände zum Voraus haben, recht erkennen könnten, davon hat ein Wirtſchaffts-Verſtändiger Gelehrter bereits vor 1700 Jahren nachdrücklich alſo geſchrieben:

Ein Baur wär höchſt beglückt; Wißt ihr, was ihm gebricht?
Das Gute hat er wohl, nur das Erkenntniß nicht.

Sonſt aber, wenn man den eigentlichen Stand der Bauern nach ſeinem Urſprung in Deutſchland betrachtet, ſo iſt derſelbe von denen ehemahligen Leibeigenen her zu leiten, die endlich in denen mittlern Zeiten aus einer irrigen Meinung, als ob der Knechts-Stand der Chriſtlichen Religion zuwider, Hauffenweis einige Rechte der Freygelaſſenen erlanget haben, und daher, unerachtet ſie an denen meiſten Orten heut zu Tage freye Leute ſind, von ihren Gütern Dienſte thun, und Zinſen geben müſſen. Ja es wird regulariter dafür gehalten, daß auf dem Lande alle Bauer-Güter dienſt- und zinsbar ſeyn, wenn ſie nicht ihre Freyheit ſonſt erweiſen können. Der eigentliche Bauer-Stand hat auch eben daher noch viel Knechtiſches an ſich, und iſt deswegen noch bey uns Deutſchen in einiger Verächtlichkeit. Ein Bauer überhaupt iſt alſo eigentlich ein Menſch, der ſelbſt vor ſeine Perſon das Land bauet, und von ſeinen Land-Gütern Hand- oder Spann-Fröhne thun und Zinſen geben muß. Sie haben auch übrigens aus dem Alterthum noch vielerley andere Nahmen und mannigfaltigen Unterſcheid. Davon *Heineccius* Inſtit. Jur. Germ. und Herr *D.* Stießer in der Einleitung zur Land-Wirtſchafft der Deutſchen nachzuſehen.

Bauer, wird an einigen Orten, in einer Dorffs-Gemeine, derjenige inſonderheit genennet, welcher ein Gut beſitzet, worauf wenigſtens ein paar Pferde gehalten werden müſſen, ſowohl ſeinen Feld-Bau mit zu beſtreiten, als auch die der Herrſchafft zu gewiſſen Zeiten ſchuldige Frohn-Dienſte mit verrichten zu können. Es dient hierzu dasjenige nachzuleſen, was oben bereits unter dem Wort Acker-Bau angeführet worden. Ein ſolches Gut wird ein

Bauer-Gut, oder ein **Pferd-Gut** geheiſſen, dahero man dergleichen Bauern auch **Pferdner** oder **Pferd-Bauern**, und an etlichen Orten **Ausſpänner**, **Hübner** oder **Hüffner**, zu nennen pfleget. Diejenigen Bauern aber, welche aus Mangel genugſamen Feld-Baues kein Zug-Vieh halten können, und ihrer Herrſchafft nur mit Hand-Dienſten verbunden ſind, werden **Hinterſäſſer**, und das Gut, ſo ein ſolcher beſitzt, ein Hinterſäſſer-Gut genennt; Hat einer aber gar nichts eigenes, ſondern ſitzt nur in einem der Herrſchafft oder einem Bauer gehörigen Häusgen zur Miethe, und genieſſet eben kein Nachbar-Recht, ſondern nur den Schutz, heiſſet man einen ſolchen einen **Häusler**.

Bauer-Regeln, ſind Muthmaſſungen, ſo vor alters die Bauern von der Witterung einer gewiſſen Zeit, oder eines gewiſſen Tages genommen, und darans die Witterung folgender Zeiten, ingleichen die Fruchtbar- oder Unfruchtbarkeit, und andere Beſchaffenheiten des Jahres zum Voraus beurtheilet. Es beſtehen ſolche aus vielfältig wiederholten Obſervationen oder Anmerckungen; die wenigſten aber beruhen auf einem recht zu erweiſenden Grund. Doch ſind nicht überhaupt alle Bauer-Regeln zu verwerffen, zumal wo ſie nicht einen abgeſchmackten Aberglauben zum Fundamente haben. Die bekannteſten Bauer-Regeln ſind theils in dem gegenwärtigen Haushaltungs-Calender zu Ende eines ieden Monats einverleibt, theils ſonſt in folgender Abhandlung hin und wieder eingedruckt zu finden.

Bauer-Wolle, ſiehe Wolle.

Bauflöß-Holtz, ſiehe Flöß-Holtz.

Bau-Holtz oder **Zimmer-Holtz**, wird alles dasjenige Holtz genennet, welches zu Verfertigung

fertigung eines Gebäudes an Schwellen, Blat-Stücken, Unterzügen, Balcken, Mauer-Latten, Seulen, Bändern, Riegeln, Saum-Schwellen, Stuhl-Seulen, Span-Riegeln, Platten, Dach-Sparren, Bohlen, Pfoſten, Dielen, Bretern und Latten, ꝛc. gebraucht wird. Es beſtehet daſſelbige aus Eichen, Tannen, Fichten, Kiefern, Ellern, Aeſpen und dergleichen, davon ein iedes nach ſeiner Art mit Nutzen gebraucht wird. Das Eichen-Holtz dienet vornehmlich zu Schwellen, Mauer-Latten, Haupt-Seulen, Pfählen und faſt durchgehends zu Mühlen- und Waſſer-Bau. Das Tannen- und Fichten-Holtz nutzet wegen ſeines geraden Wuchſes zu Blatt-Stücken, Saum-Schwellen, Unterzügen, Sparren, Balcken, Dach-Schwellen, Stuhl-Seulen, Platten, Riegeln u. ſ. f. ſo giebt es auch gute Bret-Klötze. Das Kieferne iſt gut zu Waſſer-Röhren und Pfoſten, die ebenfalls in Waſſer-Gebäuden und zu anderm Gebrauch dienlich. Das Aeſpen-Holtz läßt ſich noch ziemlich zum Bauen gebrauchen, will aber, weil es die Näſſe nicht vertragen mag, nur an trockenen Orten angebracht ſeyn. Wo man das Büchen-Holtz überflüßig hat und zum Bauen gebrauchen will, muß ſolches ſowohl bey der Verwahrung, als im Bau ſelbſt gantz im trocknen ſeyn können oder beſtändig in Waſſer und Näſſe bleiben. Allem Gehöltze aber gehet in dem Waſſer-Bau das Ellerne für, und wenn es von Waſſer und Sumpff beſtändig bedeckt bleibet, dauert ſelbiges undenckliche Jahre, wird daher auch noch lieber als das Kieferne zu Waſſer-Röhren genommen. Der Lerchen-Baum, von dem man ſagt, daß er nicht ſo leicht wie das andere Holtz Feuer fange, und der Flamme ſich gleichſam erwehren ſoll, würde ein treffliches Bau-Holtz geben, wenn er bey uns in ſolcher Menge, wie in Rußland, auf den Alpen und Schweitzer-Gebirgen anzutreffen wäre. Im übrigen iſt überhaupt bey allem Bau-Holtze, groß und klein, genau und wohl zu mercken, daß man ſolches nach fleißig-genommenem Augen-Maaſſe, ſo viel möglich, fein gerade und lang ausſuche; daß man den Stamm viſitire, ob er nicht hohl ſey, welches durch einen Schlag mit der Axt an demſelben, wann ſolcher einen hellen Klang von ſich giebet, gar leichte zu hören und zu erfahren iſt, ingleichen ob er nicht ſchnell gehend, ſchwammicht, faulfleckigt, und, wenn es ein fichtener Stamm, ob er nicht rothſeitig, mithin bey ſolcher Bewandniß zum Bauen untüchtig ſey. Wann nun das Bau-Holtz, ſo, wie man es nöthig hat, ausgeſuchet, ausgezeichnet oder angelaſchet, und behörig angewieſen worden, ſo muß es folglich im Herbſt, und zwar am beſten vom Anfang oder Mittel des Novembers bis zu Ende des Januarii, iederzeit im abnehmenden Monden und zwar gegen das Ende des letzten Viertels bey trockenem Wetter nach dem Vortheil gehauen und gefället werden, daß die Stämme nicht in das Dickigte fallen oder das junge Unter-Gehöltze niederſchlagen; Doch darff es nicht zu einer Zeit, da es ſtarck gefroren, oder bey naſſem Wetter geſchehen, weilen ein gefrorner Stamm beym Fall zerſpringet, ein bey naſſem Wetter gefällter Baum aber geſchwinde wurmſtichig wird. Die Wipffel ſoll man nicht gleich abnehmen, ſondern drey oder vier Tage liegen laſſen, bis das Laub daran anfängt zu dorren, und der Stamm vom Safft etwas ausgetrocknet iſt. In dieſer Abſicht wird öffters auch der Bau-Stamm, ehe man ihn fället, zur unterſt rings herum bis an den Kern ſo tief eingehauen oder eingekerbt, daß er nur noch ſo viel Haltung, als er zum ſtehen nöthig, behalte und nicht umfalle, damit deſſen übrige Feuchtigkeit austriefe. Das beſte ſchönſte und beſtändigſte Bau-Holtz geben diejenigen Bäume, ſo gegen den Aufgang der Sonnen und gegen Mitternacht ſtehen. So wird auch das mit weiten Jahren, und welches an hohen trockenen Orten gewachſen, vor beſſer gehalten, als welches enge Jahre hat und auf einem niedrigen feuchten Boden geſtanden. Je länger und gerader das Bau-Holtz, ie lieber haben es auch die Zimmer-Leute, doch kan auch, nachdem die Gebäude ſind, das kürtzere gebraucht werden. Es muß aber ein Bau-Stamm am ſchwartzen Holtze, wann er ſpännig, wenigſtens vier und zwantzig bis dreyßig Ellen bauen, wiewohlen man auch zuweilen im wüchſigen Holtze Stämme von dergleichen Stärcke findet, welche auf viertzig bis zwey und viertzig Ellen bauen. Die Förſter, Forſt- oder ſogenannte Fuß-Knechte müſſen nach beſchehener Anweiſung und Zeichnung des Bau-Holtzes, ſo ſonderlich mit dem Wald-Hammer und zwar gantz unten geſchiehet, wohl in Acht nehmen, daß man kein anderes und mehreres Holtz, als was angewieſen worden, umhaue, oder weg bringe, noch ſonſten durch das Fällen, und Abführen an dem jungen Wuchſe keinen Schaden verurſache; So iſt auch nicht zu geſtatten, daß die Bau-Stämme in denen Höltzern beſchlagen, oder gar die Zulage der Gebäude darinnen verfertiget werde, ſondern ſo bald die Bäume ausgezeichnet, ſollen ſowohl die Stämme, als der Abraum, innerhalb ſechs Wochen von Zeit der Fällung an, aus dem Holtze heraus und an behörigen Ort geſchaffet werden; es wäre dann wegen langwierigen Regen-Wetters, ſtarcken Schnees und anderer erheblichen Urſachen halber die Unmöglichkeit vorhanden.

Baum, iſt die fürnehmſte und größte Pflantze, ſo von der Erde hervor gebracht wird, und aus einem einigen Haupt-Stamme, welcher unten mit einer Wurtzel und oben mit einem Wipfel ſamt vielen Aeſten, Zweigen und Blättern verſehen iſt, beſtehet. Es giebt deren faſt unzählige Gattungen, und Geſchlechter, wovon diejenigen, ſo am bekannteſten, und von denen ein Land-Mann hauptſächlich Wiſſenſchafft haben ſoll, ieder unter ſeiner ſonderbaren Benennung zu finden. Die allgemeinſte Abtheilung der Bäume iſt, daß ſie unterſchieden werden in wilde oder Wald-Bäume, und in zahme oder Garten-Bäume. Jene, die wilden Bäume, wachſen von ſich ſelbſt auf, ohne menſchliche Hülffe und Arbeit; Dieſe, die zahmen oder Garten-Bäume, werden durch Mühe und Fleiß der Menſchen erzielet und erzo-

gen. Die wilden Bäume gehören zum Theil unter das Tangel= oder Hartz=Holtz; und zum Theil unter das Laub=Holtz. Dieſe laſſen ihre Blätter jährlich zur Herbſtzeit fallen, und treiben erſt im Frühling, wenn der Safft mit aufſteigender Sonne wieder in den Baum tritt, aufs neue ihr Laub von ſich; jene, die Tangel=Bäume aber bleiben unverändert Sommers und Winters grüne. Beede Arten werden wieder in weich=holtzigte und in hart=holtzigte eingetheilet; wovon unten unter dem Wort Holtz ein mehrers nachgeſehen werden kan. Die Tangel=Bäume ſind die Fichte, der Tannen=Baum, die Kiefer, oder der Kienſohren=Baum, der Taxus oder Eiben=Baum, der Lerchen=Baum, und der Wachholder=Baum. Die Laub=Bäume ſind der Ahorn=Baum, der wilde oder Holtz=Apffel=Baum, der Arls=Beer= oder Arls=Kirſchen=Baum, die Aeſpe, der Bircken=Baum, der wilde oder Holtz=Birn=Baum, die Buche, der Caſtanien=Baum, der Cornel= oder Herlsken=Baum, die Eiche, der Elſtbeer=Baum, die Erle oder Eller, der Eſchen=Baum, der Faul=Baum, der Fliegen=Baum, der Hollunder=Baum, der Ilmen=Baum, der Kirſch=Baum, die Linde, der Maß=Ellern= oder An=Erlen=Baum, der Nuß=Baum, der Pappel=Baum, die Rüſter oder der Rüſt=Baum, der Schißbeer=Baum, der Spindel=Baum, der Pflaum=Baum, der Sperbeer= oder Speyerling=Baum, der Vogelbeer= oder Ebereſchen=Baum, der Seiden=Baum, der weiſſe Maulbeer=Baum, der keinen Wurm zuläſſet ꝛc. Unter dieſen wilden Laub=Bäumen wachſen der Ahorn=Baum, die Aeſpe, die Bircke, der Caſtanien=Baum, die Erle, der Eſchen=Baum, die Ilme, der Kirſch=Baum, die Linde, die Pappel und alle andere Arten der groſſen Weiden=Bäume ziemlich ſchnell und eher auf, als die andern Bäume, tragen auch viel Holtz und Aeſte, daß in zwantzig Jahren ein ziemlicher Stamm daraus wird. Ferner werden die wilden oder Wald=Bäume auch abgetheilet in unfruchtbare, welche nemlich, ob ſie wohl ſonſten ihren vortrefflichen Nutzen haben, dennoch mit keiner zum Eſſen tauglichen Frucht, ſondern nur mit bloſſen Saamen verſehen ſind, als der Ahorn=Baum, die Aſpe, Bircke, Weiß=Buche, Erle, Eſchenbaum, Ilme, Linde, Maß=Erlen, Pappel=Weide, Rüſter ꝛc. iedoch freſſen unterſchiedene Vögel auch von dieſen Saamen; Andere aber ſind fruchtbar, als Aepffel=Bäume, Arlsbeer=Bäume, Birn=Bäume, Caſtanien=Bäume, Eichen, Kirſch=Bäume, Meſpel=Bäume, Nuß=Bäume, Pflaum=Bäume, Vogel= oder Eber=Eſchenbeer=Bäume, Roth=Büchen ꝛc. deren Früchte denen Menſchen ſowohl, als dem Vieh dienlich und verträglich ſind. Die zahmen oder Garten=Bäume werden eingetheilt in hohe, oder hochſtämmige, und niederſtämmige, oder Zwerg=Bäume, in inn= und ausländiſche, in fruchtbare oder unfruchtbare, in wilde oder nur aus dem Kern erwachſene, und in gepfropffte oder oculirte, in frey ſtehende und Spalier=Bäume, in Obſt=Bäume, welche entweder um ihrer Rarität willen, oder aber lediglich zur Zierde, wie z. E. der Taxus, Baum des Lebens, Sumach oder Gerber=Baum, Granaten=Baum ꝛc. in den Gärten gehalten werden. Die Obſt=Bäume werden wieder eingetheilt in Kern=Obſt=Bäume, worunter die Aepffel= Birn= Caſtanien= Maulbeer= Nuß= und Quitten=Bäume gehören, und in Stein=Obſt=Bäume, als: Amarellen= Apricoſen= Cornel=Kirſchen= oder Herlsken= Kirſchen= Mandeln= Miſpeln= Pferſich= Pflaumen= Mirobolanen= und Spilling=Bäume. Endlich machen auch etliche einen Unterſchied in Anſehen des Geſchlechts, und halten dafür, daß unter etlichen Geſchlechten der Bäume **Männlein** und **Weiblein**, dergleichen die Aepffel= und Birn=Bäume seyn ſollen, wie denn dieſes von ihnen gewiß, daß, wenn in einer Reihe ſie wechſels weiſe geſetzt ſind, ſolche am fruchtbareſten und in beſſerm Wachsthum ſich befinden, als wenn einerley Art beyſammen ſtehet. Weil aber die Meinungen dererjenigen, ſo dieſe Eintheilung ſtatuiren, ſehr unterſchieden, und einander gantz und gar zu entgegen ſind, folglich noch nichts gewiſſes deßwegen ausgemacht iſt, als läſſet man ſolche Eintheilung lieber fahren, und erinnert nur noch, daß das äuſſerſte rauhe Theil eines Baumes an Stamm und Aeſten die **Rinde** oder **Schale** genennet werde; nach ſolcher folget der **Baſt**, hierauf der **Spint** oder **Splint**, dann das **Holtz**, endlich der **Kern**. Wie im übrigen ein Baum abzuſängen, zu begieſſen, zu beſchneiden, zu düngen, einzulegen oder zu ſencken, zu lüfften, zu oculiren, zu pfropffen, zu ſchröpffen, zu verſetzen, zu köpffen und zu ſchneiden, oder ſonſt zu warten und zu pflegen, iſt iedes an ſeinem Orte beſchrieben zu finden; ingleichen ſiehe **Obſt=Bäume**.

Baum, iſt ein Bey=Nahmen, welcher bey einer Land=Wirtſchafft verſchiedenen Theilen von Schiff und Geſchirre gegeben und beygeleget wird, als dem **Hebe=Baum**; **Heu=Baum**; **Karren=Baum**; **Leiter=Baum**; **Senſen=Baum**; **Stand=Baum**. Wovon unter ieder Benennung ein mehrers.

Bau=Materialien, ſind diejenigen Sachen, daraus ein iedes Gebäude aufgeführet wird, und kan man aus der Wahl und derer Gebrauch die Geſchicklichkeit des Bau=Meiſters abnehmen. Es beſtehen aber dieſelben in unterſchiedenen Arten **Steine**, als Bruch= Ziegel= und Quater=Steinen; im **Sand**, der entweder gegraben und der beſte, oder Fluß= und Meer=Sand, ingleichen von Tropff= und Tauch=Steinen, die im Waſſer wachſen, wie auch von alten Dach=Steinen und Marmor=Stücken; im **Kalck** und **Gips**, die aus harten Steinen, Alabaſter und andern weiſſen Steinen, ja endlich auch aus Muſcheln gebrannt; im **Mörtel**, das aus zwey Theilen Sand und einem Theil Kalck beſtehet; im **Leim**, **Holtz**; in mancherley **Metallen** und ſo ferner.

Baum=Baſt, ſiehe **Baſt**.

Baum=Bohne, ſiehe **Bohnen=Baum**.

Baum des Lebens, iſt ein Baum, an den Blättern dem Sade=Baum (Segel= oder Se=

ven-Baum) nicht ungleich, wächſt aber nicht ſo krumm und höckricht, ſondern ſein Stamm gehet gerade in die Höhe, und die Blätter ſehen glatt und gleichſam geplattet aus. Die Rinde iſt rothbraun, rauch und zerſchrunden; Das Laub bleibt auch im Winter grün, ohne daß es zur ſelbigen Zeit etwas dunckler und bleich-grüner ſich zeiget. An den Spitzen der Aeſte kommen im Frühling kleine gelblichte Blümlein, die hernach ein kleines ſchuppichtes Knöpfflein von ſich geben, worinnen der kleine Saamen verborgen liegt. Dieſen Saamen ſäet man im Frühling, im Zunehmen des Monden in einem Kaſten oder Geſchirr, und begieſſet denſelbigen fleißig: oder man kan auch dieſes Gewächſe zu vermehren, die friſch abgebrochenen Zweiglein in taugliche Erde einlegen, und im Schatten halten, ſo bekommen ſie auch leichtlich, und keimen wohl. Wann die jungen Bäumlein ziemlich erwachſen ſind, kan man ſie in den Luſt-Gärten an wohl anſtändige Orte pflanzen, denn weil er ſich in allerhand Figuren ziehen läßt, und ſein Laub nicht verlieret, ſo giebt er demſelben eine nicht geringe Zierde. Es iſt dieſer Baum eines anmuthigen Geruchs, welchen er beſtändig behält, er mag friſch und grün ſeyn, oder aber dürr und ſeinen Safft verlohren haben. Wegen ſeines bittern Geſchmacks hat er eine reinigende und verdauende Eigenſchafft. Man muß aber nicht meinen, als ob dieſer Baum der Baum des Lebens im Paradieſe ſey, davon in der heiligen Schrifft gedacht wird.

Baumen, heißt ein Fuder Heu, Stroh, oder Getreide, wenn man es auf den Wagen geladen, mit dem Heu-Baum feſte verwahren, daß man nichts davon verſchütte oder verliere. Man leget nemlich den Heu-Baum gerade oben über das Fuder, der Länge nach, in der Mitten hin, und bringet vornen die, an die beeden obern Leiter-Bäume befeſtigte Kette daran, wodurch der vordere Theil des Baumes niedergezogen wird, hernach ziehet man hinten mit dem Heu-Seil den Baum nieder, ſo weit als möglich iſt, und verwahret es mit Herumwinden und Verſchleiffen an dem Wagen, daß das Fuder recht feſte beyſammen bleiben muß, und der Baum ſich nicht aufziehen kan.

Baumen, iſt auch ein Jagd-Terminus, und wird geſagt, wenn ein Luchs, Marder, oder wilde Katze von einem Baum zum andern ſpringet.

Baumen, oder **Bäumen**, **Aufbäumen**, wird auch von einem Pferde gebraucht, wenn es nemlich mit den vordern Füſſen, da es auf die hinteren ſich ein wenig ſetzet, in die Höhe gehet und den Leib faſt ſo gerade auf, als ein Baum wächſet, aufrichtet, worbey ein Reuter ſich vorzuſehen hat, daß das Pferd mit ihm nicht überſchlage.

Baum-Falcke, ſiehe **Falcke**.

Baum-Früchte, kommen entweder von wilden oder von zahmen Bäumen; mit glatten oder rauhen Schalen: werden abgenommen oder abgeſchlagen, oder fallen von ſich ſelbſten ab, und dienen theils den Menſchen zur Nahrung, theils dem Viehe zum Futter. Sie werden auch in der Küchen, ja überhaupt in der gantzen Haushaltung gar auf unterſchiedene Art angewendet und zubereitet. Es gehören aber darzu: Aepffel, Birn, Caſtanien, Citronen, Datteln, Feigen, Granat-Aepffel, Kirſchen, Limonien, Maul-Beere, Mandeln, Miſpeln, Nüſſe, Oliven, Pfirſinge, Pflaumen, Piſtacien, Pomerantzen, Quitten ꝛc. Von welchen allen inſonderheit am gehörigen Orte.

Baum-Garten, **Obſt-Garten**, iſt ein mit allerhand fruchtbaren Stein- und Kern-Obſt-Bäumen bepflantzter, und vor dem Anlauff des Viehes und der wilden Thiere mit einer Mauer, Plancke, oder einem Zaun umfangener und eingeſchloſſener Platz. Das beſte Lager zu einem Baum-Garten iſt, wenn er gegen Morgen, nach dem Mittag zu ſich lenckend freye Lufft hat, und von daher nicht verbauet iſt: Denn wenn ein Baum-Garten gegen Mitternacht zu liegt, ſo hat er zu wenig Sonne; ſo wie der gegen Abend liegende, wegen der Nachmittags-Hitze, derſelben zu viel hat; So ſind auch dieſe beeden letztern Gegenden, nemlich Mitternacht und Abend wegen der, zwiſchen Auf- und Niedergang der Sonnen, von der mitternächtigen Seite hereinbrechenden rauhen und kalten Winde und Sturm-Wetter ſowohl den Bäumen ſelbſten, als deren Früchten und Blüthen höchſt nachtheilig. Der Boden oder das Erdreich zu einem Baum-Garten ſoll mittelmäßig, hübſch ſchwartz, mürbe und fett, alſo weder zu ſtarck noch zu ſandig, weder zu kalt noch zu hitzig, auch ſonſten nicht zu hoch oder zu niedrig gelegen ſeyn: Denn wo der Boden leimig, ſandig, ſteinig, ſauer, kalt, ſumpfig ꝛc. da kan kein Baum recht wachſen und fortkommen, vielweniger in die Länge dauren, ſonderlich wenn er tiefe Wurtzeln ſchlägt und unten bald Stein-Felſen findet. Bey gantz neuer Anlage eines ſolchen Gartens und der Erwählung eines bequemen Platzes hierzu, iſt der Grund vorher eine halbe Klaffter tieff aufzugraben, damit man ſeine Beſchaffenheit eigentlich erfahren möge, indeme manchmal ein Grund von auſſenher gute Anzeigung giebt, welcher aber kaum einer Spannen-tief währet, und hernach untenher ein leimiger, ſandiger, ſteinigter oder naſſer und moraſtiger Grund folget. Daher ein Baum, wenn deſſen Hertz-Keim todten Kieß oder ſonſt zum Theil hartes unfruchtbares Erdreich erreichet, entweder gantz moſicht wird und verbuttet, oder der Kern wird in ſolchem ſchwartz, und wenn er ſchon blühet, iſt doch der Safft daher nicht kräfftig gute Früchte zu treiben, er ſchiebet keinen rechten Jahr-Schoß, ſondern nur Laub-Knoſpen und kurtze Knötlein, und nimmt folglich mehr ab als zu, bis er endlich gar eingehet. Iſt nun, wie öffters geſchiehet, der Boden nicht nach Verlangen, ſo kan ihm dennoch durch Fleiß und Arbeit ſolchergeſtalt geholffen werden:

Man

Man läſſet die Gruben, oder Löcher, worein die Wildlinge oder Pfropff-Stämme zu ſtehen kommen ſollen, deſto weiter und tiefer ausgraben und vermiſcht den ausgegrabenen Grund mit guter trächtiger Erde und anſtändiger Düngung. Einen ſtarcken leimigten Boden muß man durch Sand, und einen ſandigen durch Leim verbeſſern und temperiren. Sonſt iſt ein leimichter Grund den Obſt-Bäumen allezeit bequemer und erſprießlicher, als ein ſandiger, wann er nur nicht gar zu hart, und dergeſtalt zähe iſt, daß er bey dürrem Wetter ſo feſt als ein Stein wird, als welcher gantz und gar nichts taugt. Ein gar zu ſteiniger Grund muß erſtlich von ſeinen Steinen geſäubert, und die Gruben oder Baum-Löcher mit beſſerer Erde angefüllet; ein naſſer moraſtiger Boden aber, welcher der allerſchlimmiſte und ſchädlichſte vor einen Baum-Garten iſt, kan von ſeiner übrigen Feuchtigkeit, durch Gräben, worinn ſich das verderbliche Waſſer ſammlet, befreyet werden; hat man Platz, Canäle oder breite Waſſer-Gräben, um, oder in einem ſolchen Garten zu führen, ſo hat man doppelten Nutzen davon: Dann 1 kan der vorher wäſſerig gelegene Baum-Garten, wann deſſen Terrain mit dem aus den Canälen gegrabenen und geführten Erdreich erhöhet worden, weit fruchtbarer, mithin auch der Nutzen davon um ein anſehnliches vermehret werden; und zum 2 müſſen ſich die darauf verwandten Unkoſten, auſſer erſt beſagtem groſſen Nutzen, durch die Fiſcherey in denen Canälen verintereßiren. Zu geſchweigen, was ein- oder mehrere in einem Garten wohlangebrachte Canäle demſelben vor ein angenehmes und luſtiges Anſehen machen, und wie commode bey einfallender groſſer Hitze und Dürre die nothleidenden Bäume daraus erquicket werden können, auch was man noch von denen um die Canäle herum gepflantzten Band-Weiden, welche von denen Gärtnern, Böttichern, Korbmachern ꝛc. ſehr geſucht werden, vor einen Gewinn a parte zu hoffen habe. Was die Gröſſe eines Baum-Gartens anbelanget, muß man ſich nach der Gelegenheit des Platzes richten: Das iſt gewiß, daß derſelbe, wo man Raum darzu hat, zu hochſtämmigen Obſt-Bäumen nicht leicht zu groß ſeyn kan, indem er ſeine Stelle reichlich verzinſet, und das Obſt, wo etwan groſſe Städte oder aber ein Schiffreiches Waſſer in der Nähe iſt, vor baar Geld, zum Theil friſch und zum Theil getreugt, verkauffet werden kan. Auſſer dieſem aber kan man auch die Haushaltung damit verſorgen, einen Cidre oder Apffel- und Birn-Moſt, Eßig und Brantewein daraus machen, theils dörren oder treugen, und die andere Koſt im Hauſe dabey erſparen. Wo aber der Platz zum Baum-Garten zu eng wäre, ſo können Obſt-Bäume von groſſer Gattung, die ſich gern weit ausbr[illegible]en, wie das Kern-Obſt zu thun pfleget, nicht wohl Platz darinnen finden, ſondern man muß ſich ſolcher Bäume bedienen, die mit ihren Aeſten am wenigſten Platz einnehmen, und ſich folglich an enge und kleine Plätze beſſer ſchicken, unter welchen die Stein-Obſt-Bäume darzu dienen, vor welchen aber noch mehr die ſogenannten Zwerg-Bäume von Kern-Obſt, deren allzeit vier bis fünff an ſtat eines hochſtämmigen Baumes können gepflantzet werden, billig den Vorzug haben.

Baum-Gärtner, deſſen Pflicht und Schuldigkeit ſiehe unter dem Wort Gärtner.

Baum-Gebrechen oder **Baum-Kranckheiten** ſind ſolche Schäden oder Mängel, welche entweder die **Wurtzel** oder den Stamm, oder die Aeſte eines Baumes anfallen. Die **Wurtzel** wird ſchadhafft, wenn ſie zu feucht oder zu trocken, auch wenn der Grund zu dürre und unkräfftig, oder zu geil und fett iſt, (in welchem Fall die Blätter des Baumes vor der Zeit gelb werden, welches einige die Gelbſucht der Bäume nennen, die am beſten zu curiren iſt, wenn man die geile und fette Erde mit dürrer und geringerer untermenget) oder ſie wird von Würmern und anderm Ungeziefer angegriffen, die man durch Laug-Aſche, Urin und gepulverten Schwefel vertreiben kan. Der Stamm bekommt die Fäule, welche ſich an der Rinde zeigt, und mit Kälber-Blut und Küh-Miſt im abnehmenden Mond auf den Schaden geſtrichen, oder mit ſpitzigem Wegerich in Eßig geſotten, und dem Baum umgeſchlagen, geheilet werden kan: Die Schwindſucht, welche in dem Abſtehen und Magre der Bäume beſtehet, und durch guten alten Dünger ſich vertreiben läßt: Den **Brand**, ſo die Rinde am Baume verzehret und von unten bis oben ſchwartz machet; dem iſt am beſten durchs Schrepffen, Verbeſſerung des Erdreichs, worinnen der Baum ſtehet, und durch eine gute Brand-Salbe zu helffen: Den **Auſſatz**, **Grind** oder **Raudigkeit**, ingleichen den Schurff der Bäume, ſo von allzuhäufigem Moos, und andern äuſſerlichen Zufällen entſtehet, und mit Abſchabung oder ſubtiler Abziehung der äuſſern groben und abgeſtorbenen Rinde vertrieben werden kan; wodurch auch das Moos wegzubringen: Den **Wurm**, von einigen auch der Borck-Wurm genannt, welcher in denen Obſt-Bäumen entweder Alters halber, oder wenn ſie hart geſtoſſen, geſchlagen, oder auf andere Weiſe verletzet werden, entſtehet, da die Rinde ſich von dem Baum ablöſet, und, nach Ausflieſſung des beſten Nahrungs-Safftes, Würmer darinnen wachſen; wird mit Ochſen-Harn und Eßig unter einander gemenget, oder mit Schweins-Miſt und Menſchen-Harn vermiſcht, und den Schaden oder die Wurtzel damit begoſſen, wieder vertrieben. Der **Krebs** iſt ein innerlicher Zuſtand, der dem Baum nach und nach alles Vermögen, und die benöthigten Kräffte völlig entziehet, und äuſſerlich daran erkannt wird, wenn die Rinde hin und wieder Puckeln aufwirfft, und ſchwartze Flecken bekommt, welche immer weiter und weiter um ſich freſſen, bis die Rinde endlich aufreißt, und an allen Aeſten zu verdorren anfan-

anfänget. Dieſes Ubel wird am beſten durch den Schnitt geheilet, welcher mit einer guten Baum-Salbe verbunden, und vor Regen und Näſſe bewahret werden muß. Die Aeſte letztens betreffend, ſo ſind dieſelben auſſer denen mit dem Stamme ihnen gemein ſeyenden Gebrechen, noch verſchiedenen Zufällen unterworffen, unter denen der hauptſächlichſte iſt, wann der Baum derer Aeſte zu viel hat, die den Früchten die Nahrung entziehen, daß ſolche entweder nicht zur gebührenden Gröſſe, oder auch nicht zur rechten Zeitigung gelangen mögen, in welchem Fall das Beſchneiden das ſicherſte und beſte Mittel ſeyn wird. Andere Mängel, ſo denen Bäumen, auſſer denen vorbeſchriebenen zuſtoſſen möchten, müſſen nach Beſchaffenheit derer dabey vorfallenden Umſtände curiret werden. Conf. hierbey den Artic. Aderlaſſen der Bäume.

Baum-Hacker, Baum-Häcklein oder **Baum-Heckel**, ſiehe Specht.

Baum-Hebe, iſt ein Werck-Zeug, womit ein groſſer Baum, Bau-Stamm und dergleichen bequem und ohne groſſe Mühe auf einen Wagen geladen, und wieder von demſelben herunter geſchafft werden kan. Es beſtehet dieſe Baum-Hebe Tab. I fig. 8 in einem vier Ellen langen, ſieben Zoll breiten und ſechs Zoll ſtarcken viereckigt gehauenen Stücke Holtz a, b, worzu das Rüſterne am beſten iſt, oben hat es einen halb-elligten Kopff und unten einen Fuß von gleicher Höhe, iſt an ieder breiten Seite, nach Ausweis der Figur mit vielen Löchern durchbohret, an den ſchmalen Seiten aber mit einem dritthalb Zoll weiten Raum durchhauen. Darzu gehören zwey eiſerne mit einer Kette zuſammen gehängte Steck-Nagel c, deren ieder ſammt dem Kopff vierzehen Zoll lang iſt. Dieſe Steck-Nagel werden in die Löcher der Seule in ſolcher Höhe geſteckt, als es nöthig iſt, hierauf die um den Lade-Baum oder Bau-Stamm geſchleiffte Kette, an dem eiſernen Haken d des Hebe-Baums feſt gemacht; Dieſer aber wird mit denen auf beyden Seiten des Hakens befindlichen Kerben e auf die Nagel geleget, und damit der Baum in die Höhe gewogen, bey iedem Ruck aber ein Nagel fortgeſteckt, wordurch der Baum in kurtzer Zeit auf den Wagen gebracht werden kan.

Baumkantig, wird ein Holtz oder Stamm genennet, wenn es nicht an allen Seiten nach dem Winckel glatt beſchlagen, ſondern hier und da noch etwas Rundung von dem Baume, wie er gewachſen, behalten; In dieſer Bedeutung wird auch von einem Bau-Stamme geſaget, er ſey nicht vollkantig, wenn nemlich ſeine Seiten nicht ſcharffe Ecken haben.

Baum-Kranckheiten, ſiehe Baum-Gebrechen.

Baum-Künſte, ſind gewiſſe von curieuſen Garten-Liebhabern erſonnene Mittel, die Natur der Bäume und Früchte zu verbeſſern, und auf mancherley Weiſe an Geſtalt, Farbe, Geruch und Geſchmack zu verändern. Die beſte Kunſt iſt unſtreitig das Oculiren, wordurch man die Früchte nicht nur verbeſſern, ſondern auch vergröſſern kan. Denen Aepffeln eine ſchöne Farbe zu geben, ſoll man die Bäume um die Wurtzeln aufgraben und warm Blut von einem friſch geſchlachteten Ochſen hinein gieſſen, welches denen Aepffeln durch den aufſteigenden Safft eine feine Röthe beybringen ſoll. Etliche pflegen auch die abgeſchnittene Reiſer bey dem Aufſetzen in friſch Hecht-Blut zu tuncken; oder auch ſo wohl die Aepffel- als die Birn-Zweige auf Maulbeer-Stämme zu pfropffen. Folgendes Kunſt-Stücke aber ſoll den Vorzug vor andern haben, da man nemlich ein Apffel-Reiß von ſchöner Art nimmt, und auf ein junges Bäumlein ſetzt; wenn nun ſolches bekommt, ſo ſoll man wieder von einer andern Art, oben auf das im vorigen Jahr geſetzte Reiß pfropffen, und dann auf dieſes im dritten Jahr noch von einer andern Art. Ein auf ſolche Weiſe gepflantzter Baum wird an Farben ſchön gemengte Aepffel tragen. Denen Früchten einen angenehmen Geruch zu wege zu bringen, ſoll man die Zweige, gleich wenn man ſie pfropffen will, mit einem wohlriechenden Saffte beſtreichen, oder ſie zuvor in ein wohlriechendes Waſſer legen. Limonien-Zweige aber pfleget man in Zimmet-Oel einzuweichen. Denen Pflaumen kan man einen Biſams-Geruch beybringen, wenn man die Zweige kurtz zuvor, ehe man ſie aufſetzet, in Biſam eintuncket. Wann man dem Obſt einen anmuthigen Geſchmack geben will, ſo ſoll man in den Baum mit einem Bohrer ein Loch machen, bis mitten auf den Kern, und zwar, daß das Loch etwas abwerts gehe, dahinein ſoll man ein Pulver von Ambra, Zimmet, Nelcken und Anis zugerichtet ſchütten, alsdann das Loch mit einem Zapffen, der aus eben deſſelben Baumes friſchem Holtze gemacht worden, zuſtopffen, und es auswendig wohl mit Peltz-Wachſe verſtreichen. Allein es muß im Mertz, wenn der Safft anfänget aufzuſteigen, geſchehen. Wann ſonſt ein Baum ſaures Obſt bringet, bohret man eine Spanne oberhalb der Wurtzel, etwas unter ſich ein Loch, und füllet daſſelbe mit Honig-Seim, das Loch aber muß, wie bey dem vorigen gemeldet worden, mit einem Nagel von friſchem Holtze eben deſſelben Baumes zugemachet werden. Man könte allhier noch vielerley Künſte, als: Kirſchen, Pflaumen und ander Stein-Obſt ohne Kern und Steine zu zeugen; Nüſſe ohne Schalen; und Pfirſiche zu erzielen, die an ſtat des Kerns inwendig eine Nuß haben; Schrifft auf Pfirſiche und allerhand Figuren auf andere Früchte zu bringen; Vielerley Obſt auf einem Stamme zu zeugen; Wein-Trauben an einem Kirſch-Baum zu pflantzen, und dergleichen Künſte mehr beyfügen: Alleine weilen ſie zum Theil ungewiß, zum Theil aber unnützlich ſind, und viele von ſolchen Künſten die Probe nicht halten, ſo übergehet man dieſelben lieber mit Stillſchweigen. Conf. Rüſners neu erfundene Bau-Kunſt zu lebendigen

gen Baum-Gebäuden, ed. 1716, it. nie erhörte wunderbare Garten-Luſt, Hamb. 1710. fol. it. *Agricolæ* Wahrheit und Beſtändigkeit der Univerſal-Vermehrung aller Bäume.

Baum-Laub, ſiehe **Laub**.

Baum-Laus, iſt ein kleines Ungeziefer, welches ſich an die jungen Schößer und Zweige derer Bäume und Pflantzen hauffenweiſe hänget, und dieſelben verderben machet. Man findet welche, die ſchwartz ſind, iedoch ſind die grünen die gemeinſten und bekannteſten. Sie kommen im Frühling zum Vorſchein, haben auf ieglicher Seite drey Füſſe, und am Kopffe, welcher ſehr klein und mit zwey rothen und braunen Augen verſehen iſt, zwey ziemlich lange Hörner, und bekommen nachgehends auf dem Rücken Flügel. Die Blätter, worunter ſie ſich verbergen, falten ſich gantz zuſammen, und dienen ihnen zu gleicher Zeit, ſo wohl zu ihrer Nahrung und Unterhalt, als zu ihrer Bedeckung wider die rauhe Lufft und andere ihnen verdrüßlich fallende Witterung. Die Feinde dieſer Baum-Läuſe ſind die Ameiſen, welche hauffenweiſe auf ſie los gehen, ihre Neſter verſtören, und die Baum-Läuſe ſelbſt niedermachen. Man kan ſie vertreiben, wann man verſchiedener Orten in dem Garten Raucke oder Rückette pflantzet, und die Oerter, wo ſich dieſes Ungeziefer aufhält, mit ſtarckem Wein-Eßig, welcher mit Bilſen-Safft vermiſcht ſeyn muß, brav beſprenget. Man kan auch noch über dieſes die Aeſte, daran ſie ſich gehencket, mit ungelöſchtem Kalch reiben.

Baum-Leiter, iſt eine aus zehen, zwölff oder wohl mehr Sproſſen beſtehende gewöhnliche Leiter, an welche zu oberſt vermittelſt eines eiſernen Boltzens zwey andere mit zwey bis drey höltzernen Quer-Bändern verbundene Leiter-Bäume dergeſtalt befeſtiget, daß ſie ſich beyde um den oben durchgeſchobenen Nagel bewegen laſſen. Dieſe letzten ſind unten an den Enden, womit ſie auf dem Boden ſtehen, zugeſpitzet oder wohl gar mit Eiſen beſchuhet, daß ſie nicht fortrücken, weil ſie gleichſam Stützen abgeben, um die Leiter in das freye überall nach Gefallen aufſtellen zu können, ohne daß man dieſelbe an den Baum anlehne, weil dadurch den Aeſten mancherley Schaden zugefüget werden kan, und man auch um ſo viel gewiſſer darauf ſtehet.

Baum-Löcher, ſind ohngefehr drey Schuh weite und drey Schuh tieffe, bey üblem und ſchlechtem Boden aber wohl ſo viel Ellen groß zubereitete Gruben, welche vor Winters, ehe noch der Boden gefrieret, an diejenige Orte gemachet werden, wohin man ſogleich oder erſt folgendes Früh-Jahr junge Bäume aus der Baum-Schule ſetzen will. Die ausgegrabene ſchlechte Erde wird auf die Seite geſchafft, und hingegen die Lücken mit den alten Raſen, Gaſſen-Erde oder gutem Schlamm, faulem Holtz und ausgepreßten Obſt-Traben, wo man ſolche hat, untermenget, von unten auf wiederum angefüllt, iedoch, ſonderlich im letzten Fall, nicht völlig, ſondern nur ohngefehr dritthalb Schuh hoch, damit die Winter-Feuchte ſich in das noch etwas offene Loch ſetzen und die Erde noch mehr mürbe und fruchtbar machen könne. In dieſe Löcher werden nachmals, wie erſtgedacht, die jungen Bäume entweder alsbald oder recht im Frühling geſetzet, und der noch ledige Raum an ſolchen dem übrigen Garten-Boden gleich wieder völlig angefüllet.

Baum-Marder, ſiehe **Marder**.

Baum-Meiſſel, oder **Schrot-Eiſen**, iſt ein eiſernes Garten-Inſtrument, welches oben breit und ſcharf iſt, oder aber zur rechten und lincken Seite ſcharffe Hacken hat, ie einen länger als der andere, auch etwas umgekrümmet. Dieſes Eiſen iſt auf einem langen höltzernen Stiel feſt gemachet, um damit die Waſſer-Schößlein und andere unnütze Aeſte auf allerley Art abzuſtoſſen, und den Schnitt wieder zu ebnen und glatt zu machen.

Baum-Mooß, iſt eine kleine Pflantze oder Auswuchs, welcher in den Spalten und auf den Rinden der mehreſten Wald-Bäume, als Eichen, Bircken, Pappel- und Ulmen-Bäumen, Tannen und dergleichen, ſowohl, als auch denen Obſt-Bäumen wächſet. Es hat weiſſe, weiche, gantz klein und ſubtil gekerbte Blätter, und wird unter die Gebrechen oder Kranckheiten derer Bäume mit gezählet, dahero man es auch im Früh-Jahr an denen Obſt-Bäumen ſonderlich nach einem Regen, da der Mooß noch feuchte iſt, und im Zunehmen des Monden mit einer Scharre an einer Stange, doch daß die rauhe Rinde nicht Schaden leide, abzukratzen, oder auch nur mit einem groben wollenen, oder leinen alten Tuch abzureiben pflegt. So wenig man nun den Mooß an den Bäumen leiden kan, ſo gut kan man ſolchen bey Ausmaurung der gegrabenen Brunnen, nicht weniger unter den Haar-Poudre, und auch ſonſten als eine Artzney gebrauchen, davon weiter unten im Art. **Mooß**, Erwähnung geſchiehet. Einige halten es auf gewiſſe Maße vor ſchädlich, das Mooß an der Nord- oder Mitter-Nacht-Seite der Bäume völlig abzuſchaben, weil dadurch die Bäume auf ſolcher Seite ihre Bedeckung verlieren, und alſo der Froſt, Glatt-Eiß, und kalte Winde, ſo meiſtens von Norden her entſtehen, dieſelben alsdann ſchadhafft machen, oder gar verderben würden, und hätte GOtt und die Natur die Bäume nicht umſonſt gegen die kalte Mitternacht-Seite mit Mooß verwahret, als welches zu ihrer Erhaltung und beſſerm Wachsthum gereichet. Andere aber ſetzen entgegen: Der Mooß verwahrete zwar den Stamm etwas vor dem Froſt, wenn ſich aber Eiß daran hienge, ſo erkälte es auch den Baum deſto mehr, abſonderlich aber den Ort, wo es ausgewachſen iſt, dahero es keines weges zu hegen, ſondern vielmehr zu vertilgen ſeye. Die Nord-Seiten derer Bäume ſind mit dem Mooſe am ſtärckſten bewachſen, dahero kan ein Reiſender, der ſich in einem Walde verirret, in Ermanglung eines Compaſſes leicht die vier Welt-Gegenden, und ſich dadurch wieder zu rechte finden. Der Baum-Mooß hat auch in der Artzney ſeinen Nutzen, indeme

er troc-

er trocknende und zuſammen ziehende Krafft hat, die rothe Ruhr und andere Bauch-Flüſſe, ingleichen das Naſen-Bluten und Erbrechen ſtillet, unter die Mund-Waſſer genommen die wacklende Zähne befeſtiget; in Laugen geſotten, und den Kopff damit gewaſchen, machet er ein ſchönes Haar. Der lange **Baum-Moos** wird mehrentheils nur an den Fichten gefunden. Siehe **Moos**.

Baum-Mumie, ſiehe **Baum-Salbe**.

Baum-Oel, wird das aus den reiffen Oliven gepreßte Oel genennet, welches meiſtentheils aus Portugall, Spanien, Italien und Franckreich in groſſen Pipen und Fäſſern zu uns gebracht wird. Unter allem Baum-Oel hält man das Liſſaboniſche, und das Italiäniſche, welches um den Lago di Garda herumwächſet, und dahero bey uns das Gard ſeer Oel genennet wird, vor das beſte, weil es ſchön rein und ſüß von Geſchmack iſt. Das Auspreſſen des Oels aus denen Oliven geſchiehet in obgedachten Ländern, wo die Oel-Bäume häufig zu finden, gemeinialich um die Zeit, wenn die Oliven zeitig worden, und faſt ſchwartz zu werden beginnen. Dieſe Oliven brechen ſie des Morgens früh, wenns ſchön Wetter iſt, ab, und zwar nicht mehr auf einmahl, als man in Tag und Nacht auspreſſen kan; ſo bald ſie abgenommen, werden ſie auf geflochtenen Hurden ausgebreitet, damit die übrige Feuchtigkeit von ihnen komme; hierauf ſchütten ſie ſolche in die Preſſe, welche auf einem gepflaſterten und etwas abhängigen Eſtrich ſtehet, damit das ausgepreßte Oel in denen darin gemachten kleinen Gängen deſto beſſer ablauffen möge. Der Ort ſelbſt, wo man das Oel preſſet, muß warm ſeyn, damit das Oel in der Wärme deſto beſſer flieſſe und nicht bald erkalte; ſo werden auch alle Inſtrumente, und ſonderlich die Oel-Preſſe ſauber und flugs bey der Hand gehalten, damit man in währender Arbeit an nichts gehindert werde. Wann nun alles fertig, ſo werden die Oliven, in ſaubern von friſchen Weiden geflochtenen Körben, nach der Oel-Preſſe getragen, und daſelbſt gepreſſet. Etliche Oel-Schläger treten auch wohl vorher die Oliven mit Füſſen, und geben vor, daß das ſolcher geſtalt ausgetretene Oel viel beſſer, lauterer und wohl geſchmackter, als das ausgepreßte ſey; Weil aber das Treten viel langſamer denn das Preſſen, als iſt dieſes auch mehr im Gebrauch. Der erſte Druck, welcher mit der Preſſe geſchiehet, giebet allezeit das beſte und klärſte Oel, dahero man ſolches auch gleich beſonders faſſet, und Jungfern-Oel nennet; Der andere Druck iſt ſchon etwas ſchlechter von Geſchmack, wird auch beſonders aufgefaſſet, und dieſes Oel vielfältig zum Salben gebrauchet: Der dritte Druck, als der ſchlechteſte, giebt das Oel, ſo man in den Lampen brennet. So bald das ausgepreßte Oel eine Zeit lang in den Fäſſern geſtanden, ſo ſchüttet man ſolches in andere Gefäſſe, weil das Oel die Art an ſich hat, daß, ie mehr es beweget und durchlüfftet wird, ie klärer und lauterer es auch wird. Die neuen Oel-Fäſſer werden allezeit wohl gepicht, und gut mit Hartz verſehen, die alten aber nur mit Laugen ſauber ausgewaſchen, und wird in ſolche, nach etwan dreyßig Tagen, wann ſich die Oel-Drüſen oder das grobe und unreine ſchon geſetzet, das Oel eingegoſſen, hierauf in friſchen und kalten Kellern, ſonderlich die gegen Mitternacht zu liegen, verwahret, auch wohl des Winters (wenn etwan das Oel über den Drüſen geſtanden) etwas geröſtet Saltz darunter gethan; Denn ſolches ſchmeltzet das geſtandene Oel, und ſcheidet es von allem Unflat. Will man es hernach ferner bewahren, daß es nicht rantzig oder garſtig werde, ſo nimmt man Wachs und Oel in gleicher Schwere, zerläßt es auf dem Feuer, thut geröſtet Saltz und Anis darunter, und wirffts zuſammen in die Oel-Tonne. Trüb oder unſauber **Baum-Oel** wird an der Sonnen, oder am Feuer lauter gemacht, man ſchüttet auch wohl ſiedend-heiß Waſſer in die Oel-Tonnen. Zu ſtinckendem Oel nimmt man die Broſamen von Gerſten-Brot, miſchet Saltz darunter, und wirfft es in das Oel-Faß; Item, gebeitzte Stein-Klee-Blüthe, auch wohl grüne unzeitige Oliven, welche man klein ſtöſſet, und in das Oel-Faß thut. Wenn das Oel verderben und faul werden will, nimmt man eine Hand voll Coriander-Kraut und hänget es in die Tonne; oder man kan auch das Oel auf ein friſches Faß abſtecken. Ein wohlriechendes Oel machet man auch aus dem ſogenannten Jungfern-Oel, in welches geſtoſſene Lorbeeren, Violen-Wurtzeln und andere dergleichen wohlriechende Materialien ſamt klein geſtoſſenem Saltz geworffen werden, dieſes ſtellet man alsdenn ein vierzehen Tage an die Sonne, oder läſſet es wohl gar über einem gelinden Feuer ein drey Stunden lang kochen und ſeiget es endlich durch. Das Baum-Oel wird in Apothecken zu ungemein vielen Artzneyen, und in der Küche durchgehends zu Sallaten und an ſtat der Butter an verſchiedene Speiſen, Fiſche und Backwerck, zum Röſten und Braten, auch zum Mariniren und ſonſten gar wohl gebraucht. Das Oel, welches in der Tonne oben auf iſt, wird vor beſſer gehalten, als das, ſo in der Mitte, oder auf dem Boden iſt; Uiberhaupt aber iſt dasjenige Oel das beſte, ſo ſchöne klar und von grüner oder weiſſer Farbe und ohne einigen Geruch iſt.

Baum-Oel-Ständer, iſt ein von verzinntem Blech, oder aber gantz von Zinne verfertigtes tieffes und weites viereckigtes oder rundes Behältniß und Gefäſſe mit einem Deckel, worinnen eine Haus-Mutter ihr Baum-Oel in der Küche oder Speiſe-Kammer zu erhalten pfleget. Damit ſie es aber bey dem Gebrauch bequem da heraus ſchöpffen könne, befindet ſich in dergleichen Gefäß annoch ein anderes weit kleineres an einem langen Stiel, womit es gemeiniglich in den Ständer angehangen werden kan, dieſes wird ein **Baum-Oel-Mäßlein** genennet.

Baum-Pfahl, iſt ein meiſt fünff Ellen langes Stücke Holtz, welches um der erforderten Dauerhafftigkeit willen, gemeiniglich von Eichen oder, wo ſie zu haben, von Fichten gemacht, und entweder um der Zierlichkeit und beſſern Anſehens willen, auf einer Sege-Müh-

le ge-

le geſchnitten, oder, welches beſſer, nur geſpalten, unten aber zugeſpitzt wird, damit man es bey einem jungen Baum in die Erde ſtecken, und ſolchen dergeſtalt daran mit Baſt befeſtigen kan, daß er gerade auf- und fortwachſen, und von dem Wind keinen Schaden leiden möge, ſiehe **Aufbinden**. Die Länge und Stärcke dieſer Pfähle muß man nach der Gröſſe der Bäume reguliren; das Holtz darzu aber den Winter über, ehe der Safft wieder in die Bäume tritt, iederzeit im vollen Monden ſchlagen laſſen: Denn alſo dauren ſie am beſten. Solche Pfähle ſollen mit den jungen Bäumen zugleich geſetzet werden, oder wo dieſes ja nicht geſchehen kan, muß wenigſtens mit einem glatten Pfahl-Eiſen alsdenn vorgearbeitet werden, damit nicht ſo leicht die Wurtzeln von gedachten Bäumen Schaden leiden.

Baum-Pfeiffen oder **Flöten** nennen die Gärtner, wann ſie von einem ſchönen Pomerantzen- oder Citronen-Baum, wovon ſie gerne gleiche Art haben möchten, einen jungen Zweig nehmen, deſſen Rinde ringsumher ſubtil in Geſtalt einer Pfeiffe (doch daß der Stamm und Aſt nicht berühret werde) abſchneiden, alsdenn den Ort, wo die Rinde weggeſchnitten iſt, mit Spick-Oel beſtreichen und denſelben mit friſchem Schweins-Leder bewickeln; wenn ſolches geſchehen, denſelben durch einen mit guter und zu dergleichen Gewächſen zugerichteten Erde angefüllten Spalt-Topff ziehen, fleißig begieſſen, und vor der Sonnen-Hitze mit Moos bedecken, hierauf an einen wenig Sonne habenden Ort ſtellen, und weil der Zweig in kurtzer Zeit Wurtzeln geſchlagen hat, hernachmahls abſchneiden, und anders wohin verſetzen.

Baum-Reiter, wird eine Art Spechte genennet, ſiehe **Specht**.

Baum-Rinde, iſt der äuſſerſte Theil eines Baumes, welcher demſelben gleichſam als ein Kleid zur Bedeckung dienet. Von einigen Bäumen geben ſie einen beſondern Nutzen: Als die von Eichen, Aſpen, Fichten, dienen denen Roth-Gerbern oder Lederern zur Gerber-Lohe, die von Ellern oder Erlen, und Faul-Bäumen denen Färbern, die Rinden von Tannen-Bäumen werden von denen Bauren und Land-Leuten an einigen Orten zu Körben, höltzernen Dach-Ziegeln und Verwahrung ihrer Bien-Stöcke wider Regen gebraucht. Siehe **Rinden-Schälen**.

Baum-Rutter, wird der Kater von den wilden Katzen genennet. Siehe **Katze**.

Baum-Säge, gehöret unter die Garten-Inſtrumente, und iſt eine gute ſtählerne Säge, welche mit einem eintzigen höltzernen Stiel oder Hand-Griff, und einem eiſernen Bügel über dem Säge-Blat verſehen iſt. Je niedriger dieſer Bügel iſt, ie beſſer läßt ſich damit zwiſchen denen Aeſten und Zweigen ſägen. Das Blat dieſer Säge ſoll etwas weit geſchrenckt ſeyn, damit der Schnitt nicht ſo enge werde und folglich der Baum im Schneiden dieſelbe einklemme, wodurch leichte die Rinde eingeriſſen und der Baum ſchadhafft werden kan.

Baum-Salbe, iſt ein gewiſſes äuſſerliches, aus allerhand Speciebus zuſammengeſetztes Mittel, womit die Bäume, die entweder an der Wurtzel, am Stamme, an der Rinde, oder an den Aeſten beſchädiget werden, curiret und wieder zurechte gebracht werden. Man hat auch eine Baum-Salbe, ſo man Baum-Mumie oder die vegetabiliſche Mumie nennet. Es iſt ſolches eine Salbe, wodurch man das Wachsthum der Pflantzen, ſo wohl die Erzeugung als Vermehrung befördert. Agricola hat davon unterſchiedliche Compoſitiones. Sie wird aber in die edle und gemeine Garten-Mumie unterſchieden. Zu jener durchſiebet man ein Viertel-Pfund pulveriſirtes Gummi Copal, vermiſchet es unter ein und ein halb Pfund Venetianiſchen Terpentin, wenn ſelbiger vorher in einem irdenen Gefäſſe auf dem Feuer gelinde zerlaſſen worden. Hierauf ſetzt man alles wieder über ein gelindes Feuer, rühret es mit einem Holtze beſtändig um, und vermehret nach und nach die Hitze, läſſet ſolchergeſtalt die Maſſam ſo lange ausdämpffen, bis ſie dicke werde. Es muß alles in freyer Lufft geſchehen, weil dieſe Maſſa ſich leicht entzündet und über dem gut iſt, wenn der Terpentin auch anbrennet, nur muß er immer wieder und zwar durch Benehmung der Lufft ausgelöſchet werden, wie man denn diejenige Feuer-Flamme, welche von Fett und Hartz entſtehet, überhaupt nicht mit Waſſer, ſondern mit naſſen Lappen, oder Erde oder ſonſt einem Mittel, wodurch ihr die Lufft genommen wird, löſchen muß. Was die gemeine Garten-Mumie anbelanget, ſo wird ſelbige auf gleiche Weiſe aus ein und ein halb Pfund gemeinen Terpentin und gemeinem Pech 2 Pfund gemachet. Sonſt aber wird eine gute Baum-Salbe vor gebrechliche und zerſtoſſene Bäume alſo zubereitet: Man nimmt Wachs, und zwar deſſen viel oder wenig, nachdem man nemlich der Salbe viel oder wenig machen will, friſche ungeſaltzene Butter, friſches Hirſch- (oder in Ermangelung deſſelben Schaf-) Inſchlitt, eines geſchnittenen Eber-Schweines Schmaltz und Hartz ana, (das iſt: eines ſo viel als des andern) Honig, Wall-Wurtz- und Ebiſch-Wurtzel-Safft, halb ſo viel als des vorigen, alles durch einander gemenget, hierzu etwas Baum-Oel, wie auch Terpentin gethan, läſſet alles über einem gelinden Kohl-Feuer in einem Tiegel ſieden, rühret es mit einem Höltzlein wohl durch einander, ſtreichet es hernach durch ein hären Tuch, und wenn es erkaltet iſt, ſo kan man es in einer Schweins-Blaſen, oder irdenem Geſchirr zum Gebrauch verwahren. Vor eine allgemeine Baum-Salbe, womit alle äuſſerliche Schäden eines Baumes geheilet werden können, wird folgende von denen erfahrenſten Gärtnern recommendiret: Man nimmt nemlich 1 Pfund weiſſen Weyrauch, 1 Viertel Pfund Mirobolani Citrini, vor 2 Groſchen Schwefel, und eine Hand voll Saltz; ſtöſſet iedes beſonders gantz klein zu einem Pulver; Nimmt hernach ferner drey Pfund Wachs, zwey Pfund Gloriet,

ein

ein Pfund rindern Inſchlitt und ein viertel Pfund Honig, läßt dieſe vier Stücke zuſammen auf einer Glut in einem glaſirten Topffe wohl zergehen, rühret folglich ein iegliches Pulver beſonders in die unter einander zerlaſſene Materie; läßt es alſo auf der Glut eine halbe Stunde wohl ſieden, rührt es aber immer mit einem etwas breiten Span, damit es an dem Boden nicht anbrenne und ſich wohl durch einander vermenge. Wann ſolches geſchehen, nimmt man den Topff vom Feuer, und läßt ſolchen ſo lange ſtehen, bis ſich das Dicke auf dem Boden geſetzet hat, das obere, als die rechte Baum-Salbe, ſeihet man herab in ein anders Geſchirr, und läßt es kalt werden. Mit dieſer Salbe, welche wegen ihrer Ingredientien billig vor die beſte gehalten wird, kan man auch die Pfropff-Reiſer beſchmieren, ſo darff man ſie nicht mit Baum-Wachs verbinden. Die gemeinſte und iedesmahl bald zubereitete Baum-Salbe iſt, etwas Leimen mit Küh-Miſt vermiſcht und durch wenigen Eßig oder Miſt-Lake angefeuchtet, ſolches wohl unter einander gerühret und etwas Reh- oder Bär-Haare und Waſſer vermiſchet, auf den ſchadhafften Ort des Baumes bey Zeiten geſchlagen, und mit einem ausgewaſchenen Hader oder feuchten Stroh-Seil nicht allzufeſte ummwunden, ſo heilet der Schade auch gar fein darunter zuſammen. Siehe **Baum-Wachs.**

Baum-Schaden, ſiehe **Baum-Gebrechen.**

Baum-Scheere, iſt ein Garten-Inſtrument, womit man das unſaubere Holtz von den Bäumen räumet; es iſt ſolche Scheere an dem einen Hand-Griff auf eine lange Stange geſteckt und feſte gemacht; an dem andern aber iſt eine Schnur angebunden, vermittelſt welcher man die Scheere zuziehen, und wann ſie ihren Effect gethan, wieder nachlaſſen kan, da ſie dann durch Hülfe einer ſtählernen Feder wieder aufſpringet.

Baum-Schröpffen, ſiehe **Schröpffen.**

Baum-Schule, heiſſet derjenige Ort, wo man von allen Arten der fruchtbarſten Bäume gantz junge Stämmlein, durch fleißige Wartung, zu angehenden tragbaren Bäumen erziehet. Deren ſind vornemlich zweyerley Gattungen, ſo mit dieſem Nahmen beleget werden, nemlich 1) die **Stein- und Kern- oder kleine Schule**; und 2) Die **Pfropff- oder Peltz- oder groſſe Baum-Schule.**

1) **Die Stein- und Kern-Schule**, von den Frantzoſen Pepiniere genannt, iſt ein beſonderer Platz in einem Garten, wo junge Bäumlein aus dem Saamen, Steinen oder Kernen gezeuget, und bis zum Verſetzen aufgezogen werden. Es giebt deren wieder zweyerley Sorten, nemlich: eine Schule von wilden Bäumen, als Ulmen, Linden, Eichen, Roth- oder Trage-Buchen, Ahornen ꝛc. welche alle aus dem Saamen können gezeuget werden; und eine Schule von Obſt-Bäumen, als: Apffel- Birn- Caſtanien- Nuß- Quitten- Apricoſen- Miſpel- Pflaumen- Pförſich- und andern Bäumen, welche am liebſten aus denen Kernen oder Steinen aufwachſen. Dergleichen Schulen können an einem abgeſonderten Ort in einem Garten angeleget werden, welcher die Morgen- und Mittags-Sonne, aber keine groſſen Bäume und Spaliere, die ihm ſolche benehmen konten, zu Nachbarn hat, und wo die Mitternächtiſchen Winde, die denen kleinen und zarten Pflänzgen ſehr gefährlich ſind, nicht anfallen können, auch das Hüner-Vieh nicht hinein zu kommen vermag. Der Boden darff darzu nicht ſonderlich fett oder gedünget, doch auch nicht ſchlecht und unfruchtbar, ſondern wohl umgegraben, mürbe, und von allen Wurtzeln und anderm Unkraut gereiniget ſeyn, welches beſſer, als wenn er entweder von Natur zu fett, oder zu ſtarck gedünget wäre. Dieſe Schule muß in ordentliche Beete eingetheilet werden, und kan man die Länge derſelben nach Belieben einrichten; doch dörffen ſie nicht breiter ſeyn, als daß man von beeden Seiten auf die Helffte eines Beetes mit leichter Mühe reichen und das Unkraut deſto bequemer ausjäten könne, damit man nicht mit den Füſſen darauf umſteigen dörffe, welches denenſelben höchſt ſchädlich wäre. Die Kerne, ſo man zu ſtecken willens, ſoll man nicht ins Maul nehmen, ſauber austrocknen, und an einem temperirten Ort bis zur Saat-Zeit iede Art beſonders aufheben, ſolche auch nachgehends im Beete nicht unter einander, ſondern iede Sorte, ſowohl von Kern- als Stein-Obſt a parte, als Aepffel-Kerne beſonders, Birn-Kerne beſonders, Pfirſich-Kerne beſonders, Kirſch-Kerne beſonders ꝛc. ſäen oder ſtecken. Die Kerne ſollen ſo wohl wegen der Mäuſe, die derſelben immerhin etliche verzehren oder ſonſt verderben, als auch der Winter-Kälte halber, welche ihnen manchmahl Schaden thut, dicke geſäet oder geſtecket, und entweder mit einem höltzernen Rechen eingeharcket, oder aber mit darüber geworffener oder geſiebter Erde bedecket werden. Ehe aber ſolches geſchiehet, ſoll man ſie zuvor im Waſſer probiren, und diejenige, ſo gegen den Boden und auf den Grund fallen, ihrer Schwere, Wichtig- und Gewichtigkeit wegen gebrauchen, hingegen aber dieſe, welche oben ſchwimmen, als taub und unnützlich, wegwerfen. Wenn hernach die geſteckten Kerne gar zu dicke aufgehen, muß man die geringſten fein behutſam ausziehen, damit die nächſten nicht auch mit ausgehoben oder locker gemachet werden. Den Winter über müſſen ſie vor der Kälte mit Stroh, Tannen-Gras oder Bretern verwahret ſeyn, da ſie dann zwar nicht überflüſſig darunter aufwachſen können; es werden ſich aber die Wurtzeln dieſe Zeit über dergeſtalt verſtärcken, daß ſie hernach bey ankommendem Frühling deſto tapfferer über ſich treiben können. Die zarten Schößlinge muß man im erſten Jahr nicht beſchneiden, bis ſie etwas gröſſer werden, nur wollen ſie, wenn gar zu dürr Wetter einfällt, bisweilen gewäſſert ſeyn; im Anfang des Junii iſt eine Nothwendigkeit, daß man die neu aufgegangenen Bäumlein, um ſolche ſo wohl vor der Sonnen-Hitze als vor dem Unge-

Ungeziefer zu beſchirmen, mit friſchem zarten Waldfarren-Kraut bedecke, welches man hernach im Winter zwiſchen die Reihen der Bäumlein eingraben und den Grund damit verbeſſern kan. Alles Stein-Obſt, wie auch die Nüſſe, werden Zeilweiſe vier Finger weit von einander und vier Finger tieff in die Erden geſteckt. Nun pflegen zwar theils an ſolchen Nüſſen und Stein-Obſt-Kernen die Spitzen unter ſich, theils aber ſelbe über ſich zu kehren. Alleine ſie irren hierinnen beyderſeits, denn man ſoll die mit einem Spitzlein verſehene Kerne nach den Seiten, daß ſich das Keimlein gerade entweder auf die rechte oder lincke Hand kehre, einlegen, und alſo wird weder die Wurtzel, noch das Stämmlein, welche beyde aus ſelbigen Spitzlein kommen, am Austreiben gehindert. Vom harten Stein-Obſt, als Pfirſichen, Apricoſen, Mandeln ꝛc. ſoll man die Kerne vor dem Stecken nicht öffnen oder aufſchlagen, ſondern lieber drey oder vier Tage vorher einweichen, weilen denen offenen und aufgeſchlagenen Kernen das Ungeziefer, Mäuſe und Würme gefährlich ſind. Was endlich die Zeit belanget, ſo wollen die meiſten, daß dieſes Säen oder Stecken am ſicherſten im September im alten Mond geſchehe, da man ohne dis den Winter-Anbau im Felde zu verrichten beginnet; wiewohl andere lieber den Frühling ſo wohl wegen der Kälte, als auch wegen der Mäuſe und anders Ungeziefers vorſchlagen, welches demnach zu dem Belieben des Haus-Vaters geſtellet, und nur dieſes noch erinnert wird, daß ſich die Pfirſichen- und Apricoſen-Kerne auch, ſo bald die Frucht völlig reiff, mit derſelben, wie ſie vom Baume kommt, ſtecken laſſen, da dann bey iedem Kern ein kleines Pfälgen in die Erde zu ſtoſſen, damit man beym Jäten dem Keim keinen Schaden zufüge; Die andere Gattung der Baum-Schule, nemlich die

2) **Pfropff- oder Peltz-Schule**, iſt in einem Garten ein auf zwey Schuh tieff wohl umgegrabener, und mit einem entweder von Natur gutem, oder aber wohl und gut zugerichteten Boden verſehener Platz, worein man die aus der Kern-Schule genommene Wildlinge, nachdeme ſie in derſelben ein bis anderthalb Jahre geſtanden, entweder im Frühling oder im Herbſt ohne Verzug ein- und ſo weit von einander ſetzet, daß die Wurtzeln ſich nicht viel berühren und dadurch einander am Wachsthum hinderlich fallen können. Und dieſes kan ebenmäßig mit Aeſten von ſolchen Bäumen, welche leichtlich Wurzeln ſchlagen, als zum Exempel: mit Quitten, Feigen, Granaten, und andern dergleichen alſo vorgenommen werden. Dieſe ſolchergeſtalt verſetzte Bäumlein muß man zum wenigſten dreymahl des Jahrs umhacken, fleißig um dieſelbe das Unkraut ausjäten, in den erſten zwey Jahren bey dürrer und heiſſer Witterung, der Gebühr nach, begieſſen, und, iedoch nicht zu viel beſchneiden. Nach beſchehener Pfropffung, können ſie ſodann an diejenigen Orte, wo ſie beſtändig verbleiben ſollen, verſetzet werden. Einige bedienen ſich gar keiner Kern-Schule, ſondern ſchaffen ſich Wildlinge oder Wild-Stämme an, und ſetzen ſie ſo gleich in ihre Pfropff- oder Peltz-Schulen, allwo ſie ſelbige, wann ſie eingewurzelt, zu pfropffen pflegen. Der Nutzen dieſer Peltz- oder Pfropff-Schulen iſt dreyerley: Denn erſtlich hat man iederzeit Bäume im Vorrath, ſolche an der abgeſtorbenen, krancken oder ſonſten nicht viel taugenden Stelle zu ſetzen: Zum andern entſtehet unter der groſſen Menge derer in der Kern-Schule befindlichen Pflantz-Bäumlein keine Unordnung, welche bey Ermangelung einer Pfropff-Schule, ſonſt nicht wohl zu vermeiden wäre; und drittens kan der Eigenthums-Herr den allenfalls nicht nöthig habenden Uiberfluß verkauffen, welches ihme die bereits daraus in ſeinen Garten verpflantzten Bäume gar leichte bezahlen wird: zu geſchweigen der Früchte, ſo die annoch in der Schule ſtehende Bäume tragen, auch daß ein zweymahl-verſetzter Baum weit ſchöner wächſet, als wann er gleich aus der Kern-Schule in ſeine bleibliche Stelle verſetzet wird. Endlich iſt bey der Stein- und Kern- ſowohl als bey der Peltz- oder Pfropff-Schule noch zu erinnern, daß der Gärtner bey ſeinen Pflantz- und gepfropfften Bäumlein, nach ihren Arten, gewiſſe kleine Numern-Pfähle ſtecken, und, ſowohl zu ſeiner, als eines allenfalls ſich angebenden Käuffers Nachricht ein ordentliches Regiſter darüber halten ſolle. In denen Baum-Gärten ſind die Baum-Schulen ein Mittel, davon immer Nutzen zu ziehen, da ſonſt die Obſt-Nutzung manches Jahr ausfällt.

Baum-Schwamm, iſt ein dichtes und gelb- oder braunes Gewächſe, welches aus den alten Stöcken und Stämmen der Buchen, Eichen, Bircken, Fichten, Rüſtern, weiſſen Pappel- und Nuß-Bäumen ꝛc. hervor zu kommen pflegt. Dergleichen Schwämme werden in einer ſcharfen Salpeter-Laugen abgekocht, nachmahls getrocknet, und wohl geſchlagen, da man ſie dann zu Zunder gebrauchen kan. Der Schwamm vom Lerchen-Baum, in den Apothecken Agaricus oder Lerchen-Schwamm genannt, wird in das männliche und weibliche Geſchlecht eingetheilet, davon jenes ſchwartz, dieſes aber weiß, weich, leicht zerbrechlich, und im Munde zuerſt ſüßlich, hernach aber bitter iſt, und ſeinen Nutzen in der Artzney hat. Siehe Schwamm.

Baum-Stützen, erfordern diejenigen Obſt-Bäume, deren Aeſte durch die daran hängende Früchte dermaſſen beſchweret werden, daß ſie ſich zur Erde biegen, und daher zu beſorgen, ſie möchten entweder durch die Winde abgeriſſen, oder durch die Schwere der Früchte abgedrücket werden. Man nimmt aber zu Stützen, nach Proportion der Bäume und Aeſte, länge oder kurtze, ſtarcke oder ſchwache Stangen, welche am beſten oben zwieſelicht oder Gabelförmig ſind, damit die Aeſte deſto gewiſſer auf ſolchen Stützen ruhen können. Zwiſchen denen Aeſten und Gabeln ſoll billig eine Unterlage von alten Hadern oder Stroh und dergleichen ſeyn, damit die Rinden der Aeſte durch das Hin- und Herſtoſſen der Winde nicht abgerieben und verletzet werden mögen. Dieſes Stützen muß bey Zeiten geſchehen, und nicht,

bis

bis die Aeſte ſich ſchon abwerts gebogen, damit gewartet werden, immaſſen alsdann ſelbige, wann man ihnen durch Unterſtützen zu Hülfe kommen will, leichtlich einen Bruch bekommen können. So bald das Obſt von den Bäumen, ſollen auch die Baum-Stützen wieder ausgezogen oder weggethan, und ſodann an einem trockenen Ort zu künfftigem weitern Gebrauch wohl verwahret, was aber davon zerbrochen oder faul, zerhauen und in die Küche verbrauchet werden.

Baum-Wachs, ſo auch **Peltz-** oder **Pfropff-Wachs** genennet wird, weil man es beym Pfropffen und zu Verſtreichung der ſchadhafften Bäume gebraucht, muß die Sonne ſowohl als den Regen erleiden können, und dahero weder zu linde, daß es von der Sonnen-Hitze nicht ſchmeltze, noch zu harte, daß es von einem kalten Regen nicht leichte abfalle, mithin alſo mit beſonderm Fleiß verfertiget werden. Zum gemeinen Baum- oder Pfropff-Wachs nimmt man zu einem Pfund Wachs, ein Pfund weiſſes Hartz, und drey Viertel Pfund Terpentin; zerläſſet daſſelbe allgemach über dem Feuer in einem Pfännlein, und rühret es fleiſſig durch einander, darnach ſchüttet man deſſen ein wenig in kaltes Waſſer, und arbeitet es ſtarck mit ſaubern Händen. Iſt es zu hart, ſo muß man denſelbigen mit mehrerm Terpentin zu Hülffe kommen; da es aber zu gelinde, muß man mehr Wachs und weiſſes Hartz, oder, da dieſes letztere nicht vorhanden, nur Pech darzu nehmen: denn daſſelbe hält inſonderheit das Regen-Waſſer wohl auf, daß es nicht in den Spalt oder in die Rinde kommen mag, maſſen ſolches ſowohl denen Stämmen als Schoſſen ſehr ſchädlich iſt, abſonderlich aber an denen Miſpel-Bäumen, die zu Zeiten gar darvon verderben. Wann man in dieſe Compoſition etwas leinenes eintaucht, und nach der Gröſſe des Schadens an einem Baum iedesmahl ein proportionirtes Stücklein abſchneidet, ſo kan man viel von dieſem Pfropff-Wachſe erſparen. Es kan auch dergleichen Wachs-Leinewand zu Bedeckung der Pfropff-Spalten im Stamme mit Nutzen gebraucht, und das Pfropff-Reiß ſolchergeſtalt vor Waſſer-Schaden verwahret werden. Vor allen andern **Baum-** und **Pfropff-Wachſen**, wird folgendes denen Garten-Liebhabern ſehr recommendiret. Rec. Wachs 1 Pfund, Terpentin 1 Pfund, Schiff-Pech 1 Pfund, ungeſaltzene Butter 1 Untze, Vogel-Leim 2 Untzen, Myrrhen und Weyrauch iedes 1 Quintlein, Schwefel eine halbe Untze; Dieſes alles läſſet man zergehen, rühret es wohl unter einander, und machet Zapffen davon. Je älter dieſes Wachs wird, ie beſſer iſt es, und dauret daſſelbe wohl ins zwantzigſte Jahr. Dieſes Wachs, wenn man einen Baum-Schaden einmahl recht damit beſtrichen, wird nicht abweichen oder herab fallen, auch keine Näſſe noch Lufft darzu laſſen, bis daß die junge Rinde den völligen Schaden überwimmert hat, alſo daß es auch vor eine gute **Baum-Salbe** zu gebrauchen iſt.

Baum-Wantze, iſt ein fliegendes und ſchädliches Ungezieffer in einem Garten, welches die Roſen-Knöpffe friſſet, und andere Blumen und Blüthen verderbet. Die Baum-Wantzen ſtincken ſo arg, als die gemeinen Wantzen, und können durch Wein-Eßig vertrieben werden, als worvon ſie ſterben, wann nur die Pflantzen, worauf ſie kommen, damit beſprenget ſind.

Baum-Wolle, iſt ein Gewächſe des nächſtfolgenden beſchriebenen Baumes, womit ein groſſer Handel getrieben wird, ſo daß allein der Sineſiſche Kayſer davon 250000 Ducaten jährlich Einkommen genieſſen ſoll. Wir unſers Orts bekommen ſie meiſtens aus Italien, Cypern und der Levante. Sie wird häufig in Faden geſponnen, und zu Parchet, Catonen, verarbeitet, nicht weniger auch zum Verſtricken und anderer Geräthſchafft verbrauchet. Auch bedienet man ſich derſelben, in einige Kleider zwiſchen das Futter zu legen, damit ſolche dadurch pauſicht werden, und auch wärmer halten. Jngleichen ſchreibt man ihr die Tugend zu, daß ſie zu Pulver verbrannt, und ſodenn in die Wunden geſtreuet, das Blut ſtille.

Baum-Wollen-Baum, iſt ein ausländiſches Gewächſe, deſſen es verſchiedene Arten in Oſt- und Weſt-Indien, in Africa, Cypern, Candia, Maltha und Apulien giebt. Der gemeinſte Baum-Wollen-Baum, ſo in denen ietzterwähnten Provintzien wächſet, und bey uns hier und dar in vornehmen Gärten gefunden wird, iſt mehr eine Staude, als ein Baum zu nennen, indem er ſelten über drey bis vier Fuß hoch wächſet, hat breite und in drey Theile geſpaltene Blätter, wie die Weinblätter, ſo aber kleiner und weißlichter ſind. Die Blüthe hat die Geſtalt einer Glocke, und eine gelbe Farbe, welche gegen der Mitte zu, und am Rand herum etwas purpurfärbig iſt. Die Frucht, worzu aber dieſes Gewächſe nicht leicht bey uns gelanget, iſt platt, breit und haaricht, in Geſtalt einer groſſen Nuß, und inwendig in drey oder vier Quartiere abgetheilet. Wenn dieſelbe recht zeitig, ſo ſpringet ſie von ſich ſelbſten auf, und zeiget uns die ſchöne weiſſe und zarte Wolle, welche ſo dicht und harte beyſammen iſt, daß in einem ieden Quartier, wenn mans aus einander zerret, eine Hand voll Baum-Wolle iſt, und einer menſchlichen Hand unmöglich fället, ſolches, wie gerne man auch wolte, wieder in ein ſo kleines Gebäude, wie es vorhin geweſen, zuſammen zu bringen. Jn dieſer Wolle lieget der Saamen verborgen und eingewickelt, welcher länglicht iſt, und faſt denen Cubeben gleichet. Derſelbe wird im Herbſt geſäet, muß aber zuvor drey Tage in Schwein- oder Küh-Miſt-Waſſer eingeweichet werden, und will beſtändig einen mehr trockenen als feuchten Boden haben.

Baur, ſiehe **Bauer**.

Baur, ſiehe **Vogelbaur**.

Bauren-Senff, iſt ein Blumen-Gewächſe, deſſen man ſo vielerley verſchiedene Gattungen hat, daß Tabernæmontanus derſelben zu ſeiner Zeit neunzehen, Caſpar Bauhinus aber bis viertzig gezählet. Jn denen Gärten wird gebauet, der geſchirmte Cretiſche Bauren-Senff,

Senff, der groſſe Cretiſche Bauren-Senff mit weiſſen Blumen, und der Bauren-Senff mit Levcojen-Blättern, welche ſtets grün bleiben, und im Julio und Auguſto blühen. Ihr Saame iſt am Geſchmack ſo ſcharf wie ein Senf, daher auch die Pflantze ihren Nahmen bekommen, es wird aber derſelbe bey uns nicht alle Jahr zeitig, daher ihre Vermehrung durch Zerreiſſung der Stöcke geſchehen muß. Sie können die Kälte nicht vertragen, und müſſen deshalber auf den Winter beygeſezet werden. Des Ungariſchen Bauren-Senffs, ſind dreyerley Gattungen, deren Blumen weiß, blau und Leib-Farb im Junio hervor kommen, und den gantzen Sommer über bleiben, bis ſie der Reif vertreibet. Sie werden im April in Beetlein geſäet und beſaamen ſich hernach ſelbſt, oder durch Zerreiſſung der Stöcke, ingleichen durchs Abſäugeln vermehret. Dieſe Pflantzen ſtehen am liebſten in fettem Erdreich, und haben faſt die Eigenſchaften des ordentlichen und gemeinen Senfs, oder auch der Garten-Kreſſe, und werden unter die Gegen-Gifte gebraucht.

Bech, ſ. Pech.

Becher, wird die Art eines Trinck-Geſchirrs genennet, welches die Form eines abgeſchnittenen Kegels, oder eines ſeiner Spitze beraubten Coni führet.

Becken, heiſſet ein iedes geraumes und mit einem Rand etwas vertieftes Geſchirr, welches nach ſeinem mannigfaltigen Gebrauch, auch von unterſchiedener Materie gemacht wird, und eben auch daher mancherley Benennung bekommet, als da iſt Tauf-Barbier-Hand- oder Waſch-Becken u. ſ. f.

Becker, iſt eine Perſon, ſo mit allerhand Mehl-Teig von unterſchiedenen Feld-Früchten, vornemlich aber Rocken und Weitzen, dergeſtalt umzugehen weiß, daß er daraus eine ſchmackhafte und geſunde Speiſe, als Brot und Kuchen, zuzubereiten geſchickt iſt. Ob nun wohl die darzu ausgelernte ein beſonders Handwerck ausmachen, welches nunmehr eines der vornehmſten und nothwendigſten, die ſich wiederum in die Faſt-Kuchen- und Los-Becker eintheilen, (davon weitläuftig nebſt ihrem nöthigſten Werckzeuge in dem Natur-Kunſt-ꝛc. Lexico, unter eben dieſem Worte gehandelt wird) ſo daß in denen Städten, auſſer einer gewiſſen von der Obrigkeit beſtimmten Zahl, niemand bey groſſer Strafe ſich unterfangen darf, einen Back-Ofen anzulegen, um darinnen vor ſich, vielweniger vor andere, Brot zu backen: So iſt es hingegen auf dem Lande einem ieden erlaubt, vor ſeine eigene Haushaltung, einen Back-Ofen zu ſetzen, und darinnen nach ſeinem Gefallen, entweder vor ſich, oder auch vor andere zu ieder Zeit zu backen, ſiehe unten Brot-Backen. Es ſey denn, daß die Herrſchaft, wie ſie an einigen, doch wenigen Orten damit berechtiget, einen Zwang-Back-Ofen halte. Wie und auf was Weiſe im übrigen die Becker, das feine und ſchmackhafte Rocken- und Weitzen-Brot, auf den Kauf zu backen begünſtiget ſeyn, ſolches geben die zu aller Zeit hier und da in das Land ergangene hochlöbliche und richtig ſupputirte Brot- und Becker-Ordnungen, worzu 1599 ſchon Churfürſt Friedrich, und Pfaltz-Graf am Rhein, den Anfang gemacht. Worauf aber ſolche gedachte Ordnungen ſich allermeiſt gründen müſſen, und auf was Weiſe das darzu höchſtnöthige Brot-Backen vorzunehmen, ja wie endlich nach Einrechnung derer darbey noch aufgehenden Unkoſten, am Einkauf des Getreides, Mahl-Groſchens, Holtz, Feuerung u. d. gl. die rechte Taxe eines ieden Pfund Brotes nach ſeiner verſchiedenen Art ausfündig zu machen, ſolches findet man beyſammen in einem gedruckten Bericht von Brot-Backen, welchen in 4to. 1616 Sebald Müller zu Leipzig auflegen laſſen. Es verdienet allerdings dieſes Buch, wegen ſeiner Materie geleſen zu werden; da es aber in wenigen Händen mehr ſeyn dürfte, ſoll nicht nur an dieſem Ort, ſondern auch hin und wieder dasjenige daraus angeführet werden, was einem ſorgfältigen Haus-Vater, zu ſeiner Zeit Nutzen ſchaffen kan. Indem nun gedachter Autor anführet, daß zum Grund aller Becker-Ordnungen nicht allein zuförderſt ausgemacht ſeyn müſſe, wie viel Kleye und waſſerley Mehl aus einem gantzen vermetzten Scheffel Korn oder Weitzen gemahlen, auch wie viel Brot daraus gebacken werden könne, ſondern auch die vielfältigen davon gemachten Proben erwieſen, daß das Mehl durch den Zuſatz von Waſſer bey dem Einteigen, durch das Saltz und den Sauer-Teig augmentiret und vermehret werde; alſo ſchreibet er ſodenn ferner, als von einer ausgemachten klaren Sache, daß, ſo oft ein Bürger dem Becker 5 Pfund Mehl reichet, müſſe der Becker dem Bürger 7 Pfund Brot liefern, alſo und auf dieſe Weiſe müſſen aus 90 Pfund Mehl 126 Pfund Brot, nach Abgang aber 2 oder 3 Pfund Kleye, 120 Pfund Brot, und nach Abgang 15 Pfund Kleye, aus 75 Pfund feinem Mehl 105 Pfund Brot erbacken werden können: Denn eines Theils Brot wird aus dem feinſten geſichteten Mehl, andern Theils aus dieſem und dem Mittel-Mehl zuſammen, und anderes aus noch ſchlechtern, da Mehl und Kleye faſt beyſammen bleiben, ja wohl gar aus bloſſen ausgeſichten Kleyen gebacken, welche letzte Art aber auf den Kauf zu backen gäntzlich verboten. Man kan auch in dem 2 Theil des allezeit fertigen Rechen-Meiſters Herrn Köhlers die angehängte Mahl- und Back-Probe nachſchlagen, wo dieſes alles umſtändlich zu finden. Ein Land-Wirt braucht auch dieſe Ausrechnung und Vorſicht bey dem Brot-Backen vor das Geſinde und die Fröhner, wobey ſonſt vieler Betrug vorgehet, wenn man ſich nicht darein finden kan. In des Herrn von Feldecks Böhmiſch- und Oeſterreichiſchen Haushalter findet man zu dem Ende p. 338, 339 eine noch kürtzere Nachricht und Tabelle.

Been-Gras, Beinbrech-Gras, iſt eigentlich ein Norwegiſches Gewächs, das dem erſten Gras, ſo nach dem Winter an allen feuchten Orten hervor kommt, gleichet, wovon das Vieh, welches es zu der Zeit begierig hinein frißt, mager, gering und entkräftet wird, daß ihm die Knochen überall ausſtehen, auch

dieſe davon ſo weich werden, daß man ſie beugen kan, weshalben ſie faſt nicht mehr darauf gehen können. Das Mittel, ſo davor zu gebrauchen, ſind gedörrte und pulveriſirte Knochen eines andern Viehes, ſo an eben dieſer Kranckheit geſtorben, welches ihnen, nachdem ſie es in dem gewöhnlichen Futter mit zu freſſen bekommen, das Waſſer häufig aus dem Halſe treibet, worauf ſie alsdenn wieder geſund werden. Man weiß auch daſelbſt aus dieſem Kraute eine Salbe zuzubereiten, mit welcher die zerbrochenen Knochen der Glieder ſich wieder gleichſam zuſammen leimen laſſen.

Beere, ſind die Früchte von gewiſſen Bäumen und Pflantzen, ſo entweder als einzelne Körner, wie die Wachholder- Johannis- Schwartz- Schiß- Preuſſel- oder andere dergleichen Beere wachſen, oder aber, da eine Beere aus vielen kleinen ſaftigen und an einander ſtehenden Beerlein zuſammen geſetzet iſt, wie die Him- oder Hindbeer, Brom- und Maulbeer iſt. Den Nahmen Beere führen die Arlsbeere, Attichbeere, Berbisbeere, Brombeere, Bruſtbeere, Creutzbeere, Droſſelbeere, Eber- Eſchen- oder Vogelbeere, Elſebeere, Erdbeere, Faulbeere, Heidel- oder Schwartzbeere, Him- oder Hindbeere, Hollunderbeere, Johannisbeere, Lorbeere, Maulbeere, Preuſſelbeere, Rhein- Weiden- oder Hartrigelbeere, verſchiedene Arten Schißbeere, Stachelbeere, Wachholderbeere und Weinbeere. Welche zum Theil friſch genoſſen, zum Theil getreugt, zum Theil eingemacht, und zum Theil in der Artzney, auch zum Vogelfang gebraucht werden.

Beer-Hacke, ſ. Hacke, it. Weinbau.

Beer-Kraute, ſ. Kraute, it. Weinbau.

Beer-Lappen, iſt ein rundes moſichtes Wald-Kraut, ſo ſich mit kleinen weiſſen Fäſerchen an die Erde und Felſen hänget. Im Junio trägt es gelbe runde Zapfen wie die Haſelſtauden. Der Saame dienet in Blutflüſſen, Durchbruch, Rothen-Ruhr, Nieren-Geſchwüren und Stein.

Beer-Raute, ſ. Raute.

Beet oder Beth, iſt eigentlich ein langer und nicht gar zu breiter abgetheilter Raum, eines wohl zugerichteten Bodens, und weil dieſer nach demjenigen Gebrauch, wozu er Nutzen ſchaffen ſoll, zu rechte gemacht und bearbeitet werden muß, als ſuche dieſes Worts verſchiedene Bedeutung ferner unter deſſen Special-Benennungen, als Acker-Beet, Blumen-Beet, Garten-Beet, Miſt-Beet, Pflantz-Beet.

Beflügelter Wald, iſt ein mit denen zur Jagd gehörigen durchgehauenen Flügeln verſehener Wald. Siehe Flügel.

Befühlen, ſagt man, wenn die wirtliche Haus-Mutter fleißig nach denen Hünern ſiehet, und dieſelben gehörigen Ortes viſitiret, ob ſie bald legen werden: Denn weil manche Hüner ihre Eyer an einem Ort legen, wo man ſelbigen nicht beykommen kan, oder aber ſelbige gar, ſo bald ſie ſolche geleget, wieder auffreſſen, ſo muß man ein wachſames Auge auf ſie haben, damit aller Schaden verhütet werden möge. Dieſe Unterſuchung wird am bequemſten des Morgens angeſtellet, ehe die Hüner aus ihrem Stalle gelaſſen werden, da denn diejenigen, welche dieſen Tag am erſten legen dörften, ſo lange eingeſperret verbleiben, bis ſie ihr Ey ordentlich gezinſet, die andern aber, von denen auf dieſe Zeit keine Ausbeute zu hoffen, genieſſen die Freyheit.

Begieſſen, iſt eine Garten-Arbeit, wodurch alle Garten-Gewächſe zu einem guten und glücklichen Wachsthum befördert werden. Das Begieſſen der Bäume, ſoll bey einfallender Dürre und groſſen Hitze, in denen Sommer-Monaten des Morgens früh vor der Sonnen Aufgang, oder auf den Abend, um derſelben Niedergang, geſchehen, die Bäume aber vorhero, ſo weit ihre Wurtzeln gehen, umhacket werden, damit die Feuchtigkeit deſto beſſer zu denenſelben eindringen, und das Erdreich durch die Sonne nicht erhärtet werden möge. Zum Begieſſen bedienet man ſich des Regen- oder andern ſtillſtehenden und durch die Sonnen-Hitze gleichſam gewärmten Waſſers, oder der Küh-Miſt-Gauche oder Miſt-Pfützen-Waſſers, womit auch die jungen im Martio verſetzten Bäumlein, wenn ſie nicht fortwachſen wollen, ſonderlich aber um die Wurtzeln herum begoſſen werden ſollen, weilen alle kalte, kieſigte, ſcharfe, geſaltzene und ſalpeteriſche, Quell- und Brunnen-Waſſer an den Bäumen eine ſchädliche Wirckung haben. Noch viel weniger können es die zarten Pflantzen im Küchen- und Blumen-Garten leiden, dahero, wo man zu deren Begieſſung Waſſer aus denen Schöpf-Brunnen herholen muß, ſo gieſſet man ſolches vorhero in viereckigte von Pfoſten gemachte und in dem Garten an gelegenen Orten in die Erde eingeſenckte wohl vertheerte Waſſer-Käſten, oder in groſſe Faſſe und Zuber, welche ebenfalls hier und dar im Garten eingegraben werden können, läſſet es einen Tag oder zween an der warmen Sonnen ſtehen, miſchet auch wohl etwas weniges von Küh- oder Schaf-Miſt darunter, und begieſſet ſodann damit im Sommer des Abends, da es im Frühling des Morgens früh geſchehen ſoll. Die Spreng-Kannen oder Spritz-Krüge, ie kleinere Löchlein ſie haben, ie beſſer und tauglicher ſind ſie, weil das Waſſer gleichſam mit einem Thau oder ſubtilen Regen ſich durchſichtet, und man im Begieſſen ein gutes Maaß damit halten kan. Zu den Melonen, Gurcken und dergleichen, ſo man nicht alle Tage begieſſen, ſondern nur in einer gleichen Befeuchtung halten will, kan man einen Topf voll Waſſers etwas erhöhet ſetzen, und ein wollenes vorhero durchaus angefeuchtetes Band hinein hängen, dergeſtalt, daß das kürtzere Ende in den Topf bis auf den Boden lange, das gröſſere Ende aber an die Wurtzel der Gewächſe reiche, (denn die Blätter oder Reben dürfen nicht naß werden), ſo ziehet das Waſſer durch das feuchte Band bis an die Wurtzel, ſo lange, bis kein Tropfen mehr im Topfe iſt, welcher, ſo oft es nöthig, allemal wieder vollgegoſſen werden muß.

Begieſſen, iſt auch eine Verrichtung einiger Köche, da ſie nemlich den am Spieſſe gehenden Braten, oder die auf dem Roſt über Kohlen liegende Speiſen, zum Theil mit zerlaſſener Butter, theils aber auch mit dem ausgebratenen Fett begieſſen, wodurch die Speiſen mürbe und ſchmackhaft gebraten werden, und eine gelbe, iedoch weiche Rinde bekommen. Weil es aber leichte verſehen, daß der Braten an einem Orte allzu ſchwartz werden kan, Papier aber darum zu binden, um dieſes dadurch zu verhüten, nicht allzeit zu reinlich, und auch daher bey dem Begieſſen eine fleißige Aufſicht und gute Dirigirung des Feuers beſtändig von nöthen; als wird von vielen die Frantzöſiſche Manier, da man den Braten mit gantzem Speck überleget, dem insgemein eingeführten Begieſſen mit Recht vorgezogen.

Behälter, ſ. Fiſchhälter.

Behälter, ſ. Schranck.

Behältniß, iſt ein Jagd-Terminus, und heißt ein Dickigt oder moraſtiger Ort, wo das Wildpret gerne ſeinen Aufenthalt hat.

Behängens-Zeit, geht bey der Jägerey an, vor der Hirſch-Feiſte, oder ehe der Hirſch feiſt wird, da man die Leit-Hunde auszuführen und abzurichten pflegt.

Behen, ſ. Bähung.

Behner, iſt ein von Weiden geflochtener ablangrunder mit einem Mulden-förmigen Boden, und oben in der Mitte mit einem hölzernen Quer-Bügel verſehener Korb, dergleichen man von verſchiedener Gröſſe in denen Gärten zum nöthigen Gebrauch haben muß.

Beich-Faß, iſt eine Art von Waſch-Gefäſſe, darinnen man die Wäſche mit warmer Lauge durchziehen, und dieſelbe hernach durch den Boden wieder ablaufen laſſen kan. Zu dem Ende ſtehet nicht nur dieſes Faß insgemein auf hohen Füſſen, daß unter das Zapfen-Loch eine Gelte oder anderes Gefäß geſetzet, und die abziehende Lauge oder Brühe darein geſammlet werden kan, ſondern es iſt auch in deſſen Boden ein Loch, ſo mit einem eben ſo langen Zapfen und wohl noch etwas darüber, als das Faß tief iſt, zugeſteckt, auch gehet dieſer Zapfen wohl noch in einem an der Daube befindlichen Rohr, daß er vor der darein gelegten Wäſche ungehindert aufgezogen und wiederum niedergeſtoſſen werden könne. Die Arbeit ſelbſt, welche die Wäſcher darinnen mit der Wäſche vornehmen, wird das Beichen, oder an manchen Orten das Laugen genennet, und beſtehet hauptſächlich in folgenden: Nachdem die ſchwartze aus grober und Haus-Leinwand, Strümpfen und dergleichen beſtehende Wäſche in dieſes Faß eingeleget, wird, wiewohl nur an einigen Orten, zu allererſt kaltes Waſſer darüber gegoſſen, und ſogleich durch das Zapfen-Loch dieſes wiederum abgelaſſen, welches zu dem Ende geſchiehet, daß die trockne Wäſche dadurch erſt angefeuchtet, und von der folgends darauf geſchütteten Lauge um ſo viel eher durchzogen werden möge, denn nach dieſen wird zu unterſchiedenen malen, da immer die Lauge gleichſam Grad-weiſe, wärmer und wärmer, bis es endlich gar ſiedend gemacht worden, ſelbige damit auf gleiche Art durchzogen, und endlich gehörig ausgewaſchen.

Beifuß, ſ. Beyfuß.

Beil, iſt eine Art von Aexten, aber breiter, an der Schärfe geſchweifft, und nur auf der rechten Seite zugeſchliffen, welche mit einem kurtzen etwas gekrümmten Helm oder Stiele verſehen iſt, und nach ſeiner unterſchiedlichen Groſſe, in einer Haushaltung, auch ſeinen beſondern Nutzen hat. Die gar groſſen Beile mit Spitzen führen die Zimmerleute, und geben ſolchen den Nahmen Breit- oder Schlicht-Beile. Die, ſo man zu Zerhackung des Fleiſches gebraucht, werden Fleiſch-Beile genannt. Die Hand-Beile, welche noch kleiner, als die beyden vorigen Arten, werden zum Weiden-Köpfen, Buſch-Holzhacken und Reiß-Bündel-machen, auch ſonſten hier und dar in einer Wirtſchaft nützlich gebraucht.

Beinbrecher, iſt der Nahme einer unechten Art von Adlern, welche darum ſo genennet werden, weil ſie die Gebeine der auf dem Raub erhaſchten Thiere zerbrechen. Sie geben an Gröſſe und Courage denen Stein-Adlern wenig nach, horſten in den Felſen, und ernähren ſich mit Haſen und andern kleinen Thieren. Die Farbe der Federn iſt am Leibe weißlicht, falb und dunckelbraun vermengt, am Schwantze aber oben braun mit ſchwartzen Spitzen, und unten weiß; an der Kehle ſind etliche dünne Federn, welche einen Bart vorſtellen, die Füſſe aber meiſtentheils mit Federn bedeckt, und das übrige, ſo bloß daran, von hochgelber, die Klauen hingegen von einer ſchwartz-glänzenden Farbe.

Beinbruch, an einem Pferde, iſt ein gefährlicher Zufall, welcher ſehr mißlich zu heilen, ſonderlich wenn das Roß ſchon bey Jahren iſt; ja falls auch die Cur wohl anſchlüge, würde doch ein dergeſtalt verunglücktes Pferd nicht wieder in den Stand kommen, diejenigen Dienſte zu leiſten, ſo es zuvor gethan. Dem ohngeachtet hat man Mittel und Wege erdacht, den Beinbruch an einem Pferde, welches man dem Schinder noch nicht gerne überlaſſen will, folgender maſſen zu heilen: Vor allen ſoll man das Pferd in einem wohl vermachten Stand, und zwar oberhalb deſſelben, mit einigen am Boden ſtarck angemachten groſſen Schrauben und Haken, mit Gurten und breiten Bändern vornen und hinten alſo in die Höhe aufziehen, daß es in gleichem Gewicht hängt, und mit den Füſſen ein oder zwo Spannen von der Erden ſchwebe, auch, ohnerachtet es keinen Fuß auf den Boden zu bringen oder zu ſetzen mächtig iſt, nichts deſto weniger ſeines Futters, in der etwas erhoheten Krippe, theilhaftig werden könne. Hiernächſt nimmt man Eibiſch-Wurtz, Bibinell, Beinbruch, iedes ein Pfund, einen guten Löffel voll ungeloſchten Kalch, und ein Viertel-Pfund geſtoſſenen Maſtix, kocht alles zuſammen in Wein, daß es wird wie ein Mus, und ſchlägt, ſobald

es vom Feuer kommt, ſechs Eyer darein, rühret es alles fein warm um, ſtreichets auf ein leinen Band, und ſchlägts alſo warm um den ſchadhafften Fuß, welcher hierauf, ſo ſtarck man kan, geſpänet oder geſchindelt werden muß. Unter das Futter, ſoll man in währender Cur, pulveriſirte Eibiſch-Wurtz, Beinbruch und Bibinelle miſchen. Wann der **Beinbruch** neu iſt, ſo nehmet Tannen-Hartz und Jungfer-Wachs, iedes ein Pfund, und eben ſo viel Schwartz-Wurtz (oder Wall-Wurtz), zerſtoſſet dieſe in einem Mörſer, laſſets mit einander ſieden, und machets zu einer Salben; dieſe ſtreichet auf ein lang leinen Tuch, ſchlaget ſolches, ſo warm es das Roß erleiden mag, um den Schaden, und verbindet es mit andern Tüchern, daß es warm bleibe; alsdann muß man es feſt ſchindeln und alle drey Tage ein friſches Pflaſter auflegen, auch iedesmahl wieder ſchindeln, und ſo lange damit continuiren, bis man Beſſerung findet. Wann nun der Fuß etwas erſtarcket, ſo brauchet nachfolgende Bähung allweg über den andern Tag: Nehmet Attich, Pappeln, Quendel-Kraut, Woll- oder Wull-Kraut, Nachtſchatten, groſſe Kletten-Wurtz, Camillen, Schell-Kraut, Beyfuß und Wermut, ſiedet dieſe Kräuter in Wein oder Bier, bähet und waſchet den Fuß wohl damit; machet ihm einen guten ſtarcken Anſtrich, und laſſet es alſo vier Tage ſtehen, waſchet denſelben am fünfften Tage mit ſcharffer Laugen ab, und bähet ihn mit obgemeldten Kräutern wieder.

Bein-Bruch-Gras, ſiehe **Been-Gras.**

Beinbruch, Bein-Welle, Bruch-Stein, iſt ein Stein, der an ſandigten Orten, um Mayntz, Cöln, Heidelberg, Darmſtadt, Jena, Gerau, Berlin, auch im Mecklenburgiſchen, und in der Gegend Hirſchberg in Schleſien, eben alſo unter der ſandigen Erde, wie die Bäume über derſelben in Stamm und Aeſte wächſet. Er ſiehet aus wie ein harter Kalch, darunter Sand gemenget und alſo verhärtet iſt, inwendig hat er ein ſchönes weiſſes Marck voller kleinen Löchlein, und wird am beſten zwiſchen den zween Frauen-Tagen gegraben. Er iſt leichtlich zu finden, denn wo unter dem gelblichten Sand ein weiſſer fetter Sand Strich-weiſe durchgehet, da wird man dieſen Stein zwey, drey, vier auch wohl mehr Ellen tieff, als eine gerad unter ſich gehende, eines mittelmäßigen Armes dicke, und mit dünnen Zweigen verſehene Wurtzel antreffen, welche aber erſt ihre Härtigkeit an der Sonne erlanget, nachdeme der herumliegende Sand nur etwan eine Stunde vorhero weggegraben worden. Merckwürdig iſt, daß dieſer Beinbruch oder Bruch-Stein, an dem Ort, wo er ausgegraben worden, das folgende Jahr wieder nachgewachſen zu finden, nur daß dieß neue Stein-Gewächſe um ein merckliches weicher und brüchiger iſt, als das vorige. Dieſer Stein, welcher eben daher ſeinen Nahmen bekommen, ſoll alle Arm- und Bein-Brüche an Menſchen und Vieh, wann ihnen ein halbes oder gantzes Quintlein davon eingegeben wird, ohne Schmertzen un in gar kurtzer Zeit heilen, doch muß der Bruch dabey gebührend geſchindelt und verbunden werden, daher ſich die Wund-Aertzte deſſen mit gutem Nutzen bedienen. In Polen wird er ſo wohl bey vornehmen Leuten, von Sechs-Wöchnerinnen und in allerley Kranckheiten der kleinen Kinder gebraucht, als auch von dem gemeinen Mann wider das Fieber eingenommen. In Bier geſotten, und ſolches getruncken, ſoll gut für die Colica ſeyn. Man macht auch ein gutes Bruch-Pflaſter davon. Ein mehrers von den Tugenden und Præparirung dieſes Steines, kan in Conrad Kunraths Medulla deſtillatoria nachgeſehen werden.

Bein-Holtz, Mund-Holtz, ſiehe **Rhein-Weiden.**

Beinwelle, ſiehe oben **Beinbruch.**

Beinwelle, Wallwurtz, ſiehe **Schwartzwurtz.**

Beiſſe, ſiehe **Baiſſe.**

Beißker, iſt ein Fiſch, von dem man zweyerley Geſchlechte hat, nemlich die Schlamm-**Beißker** und die Stein-**Beißker**, von welchen an behörigen Orten ein mehrers.

Beiß-Kohl, Beiſſe, Bete, ſiehe **Mangold.**

Beiß-Korb, oder **Maul-Korb**, iſt ein von Eiſen-Blech oder ſtarckem Leder, faſt in Geſtalt eines Korbes verfertigtes Geſchirr, worein beißigen Pferden, Maulthieren, Eſeln, und Hunden, das Maul geſperret, und ihnen das Beiſſen damit verwehret wird. Man pflegt auch dergleichen denen abgeſetzten Kälbern, wenn ſie ſich das Saugen an den Kühen nicht abgewöhnen laſſen wollen, anzubinden und vorzuhängen.

Beiß-Rüben, ſiehe **Rüben.**

Beiß-Zange, Kneiff- oder **Kneip-Zange**, ſiehe **Zange.**

Beitze, ſiehe **Baiſſe.**

Beitzen, nennet man diejenige Art oder das Hülffs-Mittel, da durch ſcharffen Eßig allerley Fleiſch von wilden und zahmen Thieren vor der Fäulniß einige Tage, ja Winters-Zeit wohl einige Wochen præſerviret wird, welches alſo geſchiehet: Nachdem man das Fleiſch recht reine gewaſchen, daß es, und ſonderlich das Wildpret, nicht blutig, ingleichen was derbe Stücken, wohl halb gahr kochen laſſen, und nach Gefallen ein wenig mit nicht allzu klarem Pfeffer abgepfeffert, wird es in ein thönern mit einer fein darauf paſſenden Stürtze verſehenes Geſchirr geleget, ſcharffer Wein-Eßig darüber gegoſſen, denn nach dem Bier-Eßig bekommt das Fleiſch einen bittern Geſchmack, und mit einem leinen Tuch, ſo ebenfalls in dergleichen Eßig gnugſam angefeuchtet, überall umſchlagen, mit dem Deckel recht zugedeckt, und ſamt dem Gefäß in einen kühlen Keller geſetzt: Hierauf muß fleißig darnach geſehen, das Fleiſch zum öfftern umgewendet, das Eßig-Tuch zuweilen abge-

abgenommen, ausgewaſchen, und mit neuem Eßig angefeuchtet wieder darum geſchlagen, ja wenn der alte Eßig ſeine Schärffe verlohren, dieſer ab- und etwas neuer über das Fleiſch gegoſſen werden. Doch iſt darbey zu mercken, wie man meiſtentheils diejenigen Stücken Fleiſch darzu erwählet, welche die wenigſten Knochen haben, und folglich vom Rind-Vieh die Lenden-Braten, Ober-Schaalen und Riemen-Stücke: Vom Kalb-Fleiſch die Vorder- und Hinter-Schlägel: Vom Schweine die Keulen oder Schincken, davon aber vorhero die Schwarte abgezogen werden muß, da es denn ein recht ſchmackhafftiges Eſſen abgiebt.

Befreiſſen, ſiehe **Bezirck**.

Belauffen, wird insgemein von Hunden gebraucht, wenn ſie ſich mit einander vermiſchen, und aus eigenem Trieb ſich zuſammen finden: Da hingegen nach der weydemänniſchen Redens-Art dieſes vermiſchen, wie bey den Pferden, alsdenn belegen heiſſet, wenn man nemlich einen Hund zu einer Hündin beſonders auslieſet, und ihr ſelbigen aus gedachter Urſachen zugeſellet.

Belege, ſind Quittungen oder Scheine, über weggegebene Gelder, Getraide, oder andere unter den Titel Ausgab gehörige Sachen, womit ein Rechnungs-führender Beamter oder Verwalter ſolche angeſetzte Poſten zu belegen hat, das iſt, die Richtigkeit derſelben zu erweiſen, und folglich ſeine Rechnung wider die monita derer, ſo die Rechnung abnehmen, und ſonſt wegen aller Anſprüche zu juſtificiren.

Belegen wird geſagt, wann der Hengſt zur Stutte oder zum Mutter-Pferde gelaſſen wird, ſolches trächtig zu machen; oder auch, wann man einen Hund mit einer Hündin ſich vermiſchen läßt.

Bellen, ſiehe **Pappel-Baum**.

Bellen, dieſes wird eigentlich von einem ieden Hunde gebraucht, wenn er durch einen lauten Ton ſich hören läſſet, und iſt ſolches bey einem guten Haus-Hunde eine derer beſten Tugenden, wenn, ſo bald er etwas fremdes im Hauſe anſichtig wird, er ſolches ſofort durch ſein Bellen und Anſchlagen bekannt machet; Es iſt aber auch eine weydmänniſche Redens-Art vom Fuchſe, wenn er ſich hören läßt, oder laut wird, welches gemeiniglich, wenn es ander Wetter und trübe werden will, geſchiehet.

Bemahlen, heiſſen die Weyd-Leute: den Ort ſehen und bemercken, wo der Vogel des Nachts über bleibet.

Benedicten-Wurtzel, iſt ein heilſames Kraut, deſſen man verſchiedene Gattungen findet. Das erſte Geſchlecht iſt die gemeine **Benedicten-Wurtzel**. Dieſe hat eine mit vielen Zäſerlein behängte Wurtzel, ſo auswendig ſchwartz, inwendig roth, und eines kleinen Fingers dick iſt. Sie giebt, wann ſie im Frühling, und zwar im Vollmond gegraben, gereiniget, und am Schatten getrocknet wird, einen recht angenehmen Negelein-Geruch von ſich; ſo man ſelbige aber zu anderer Zeit ausgräbet, iſt ſie ohne Geruch. Die Blätter ſind rund, am Rande zerkerbt, und tieff geſpalten, wie das Erdbeer-Kraut, grüner Farbe und rauh anzugreiffen, deren gemeiniglich fünffe an einem Stiele wachſen. Der Stengel wird anderthalb Ellen lang, braun-roth, haarig, und theilet ſich oben in etliche Neben-Zweiglein, welche mit fünffblätterigen gelben Blumen beſetzet ſind. Wann dieſe, die den Tormentill-Blumen nicht ungleich kommen, abfallen, ſo folgen rauhe, braun-grüne Knöpflein, in Gröſſe einer Haſel-Nuß, und wie Kletten anzuſehen; doch ſind die Spitzlein nicht ſo ſcharff, ſondern lind und weich. Ein iedes Spitzlein hat unten ein dickes Kölblein, das iſt der Saame. Sie wird an ungebauten fetten und ſchattigten Orten, an Mauren, Zäunen und Hecken der Gärten und Felder angetroffen, wegen ihrer trefflichen Nutzbarkeit aber auch in die Gärten gepflantzt. Das Pulver von dieſer Wurtzel getruncken ſtillet neben andern Bauch-Flüſſen auch die rothe Ruhr, und vertreibet das Blutſpeyen. Die geſottene Brühe aber von dem Kraut verbeſſert die Unverdaulichkeit des Magens, vertreibet das Grimmen, eröffnet die Verſtopffungen der Leber, vertheilet die Winde und das geronnene Geblüte. Der Wurtzel öffterer Geruch ſtärcket das Hertz, und erquicket die Lebens-Geiſter. In den Gewand-Kaſten oder Kleider-Schranck gelegt macht ſie die Kleider wohlriechend, und vertreibt die Schaben. Wann ein Wein oder Bier ſchaal worden, und den Geſchmack verlohren hat, darff man nur Benedicten-Wurtzel darein hencken, ſo kommet es wiederum zurecht, und gewinnet einen lieblichen Geruch und Geſchmack davon. Von dieſer Wurtzel wird ein Kräuter-Wein alſo gemacht: Man nimmt ſechs Loth Benedicten-Wurtzel, zwey Loth Alant-Wurtzel, Betonien, Scabioſen-Kraut, Ehrenpreis und Cardobenedicten-Kraut, iedes drey Hand voll, Tauſendgülden-Kraut, und Wermut iedes zwo Hand voll, thut dieſes alles zuſammen in einen halben Eymer weiſſen Wein, und läßt es vierzehen Tage alſo ſtehen, nach welcher Zeit man alle Morgen nüchtern, und bey dem Mittag-Eſſen nach der Suppe ein Gläslein davon trincken kan. Dieſer Wein iſt alten, inſonderheit aber ſolchen Leuten, die einen kalten und undäuigen Magen haben, und mit Schwachheit des Haupts, Bruſt-Beſchwerung und Verſtopffung der Leber beladen ſind, ſehr nützlich. Die **Waſſer-Benedicten-Wurtzel**, iſt der erſt-beſchriebenen an Blättern und Stengeln gleich, die Wurtzel aber hat keinen ſo ſtarcken Negleins-Geruch, ſondern einen bittern Geſchmack, und iſt braunrother Farbe. Es wird auch eine Art mit gefüllten Blumen geſehen. Ferner findet man noch die **Berg-Benedicten-Wurtzel**, daran die Blätter viel gröſſer ſind, als an der vorigen; die **Benedicten-Wurtz mit Gundel-Reb-Blättern**, die **Italianiſche Benedicten-Wurtzel**, und andere mehr.

Bengeln heiſſet ſo viel, als einem Hunde auf dem Lande, wo Waldungen, und in denſelben Wild vorhanden, einen Kleppel anhängen, daß er dem Wild nicht nachlauffen und daſſelbe ſcheuchen kan. Es iſt ſolches in denen Jagd-Ordnungen denen Unterthanen gemeiniglich bey Straffe auferleget, und ihnen ſo gar die Länge des Kleppels vorgeſchrieben, wie davon weiter nachzuleſen, was unter dem Wort **Kleppel** angeführet worden.

Bentzoe oder auch **Aſand**, iſt ein lieblich riechendes Hartz oder Gummi, ſo in Malacca, Summatra und Java aus gewiſſen groſſen Bäumen flieſſet, wenn ſie an ihrer Rinde verletzet werden. Es läſſet ſich gerne zermülben, wie der Weyrauch, und zergehet bald in der Feuchtigkeit: das beſte, ſo wir aus Malacca bekommen, iſt ſchöne hell und gelb voll weiſſer Flecke, hat einen ſtarcken Geruch. Dieſes mit etwas Storax vermiſchet, klar zermalmet, in einen Brantewein geſchüttet, und über einem gelinden Feuer davon abgezogen, giebt eine gute Tinctur, wovon einige Tropffen in klares, aber nicht warmes Waſch-Waſſer gethan, und das Angeſicht damit gewaſchen, ſehr reine und glatte Haut verſchaffen, deſſen ſich das Frauenzimmer wohl zu bedienen weiß.

Berbisbeere, **Weinſchierling**, ſiehe **Saurach**.

Bereiter heißt derjenige, welcher allerley, beſonders aber junge rohe Pferde und Wildfänge zum Reiten tüchtig zu machen, und dieſelbe ſowohl durch den Zaum und Caveſſon, als die Spitz-Ruthe und Sporn zum Gehorſam anzugewohnen, auch ſie zum Trab, Gallop, Carriere, Corbetten, und andern Lectionen, nach der Kunſt abzurichten weiß. Er muß dabey ein iedes Pferd nach ſeiner Natur und Eigenſchafft, auch innerlichen und äuſſerlichen Beſchaffenheit vollkommen verſtehen, deſſen Fehler und Gebrechen, und wie ſolchen abzuhelffen, wohl zu unterſcheiden wiſſen, und ſeine Straffen, Ordnungen und Liebkoſungen nach der Neigung ſeines Pferdes alſo einrichten, daß es dabey ſcheine, er wiſſe des Pferdes Natur und Vermögen, und das Pferd hingegen wiſſe und thue ſeinen Willen. Und dieſe ſeine Kunſt und Wiſſenſchafft ſoll er, nach allen ihren Regeln, denenjenigen, welche ſeine Information verlangen, getreulich, leutſelig und unverdroſſen beybringen; vornehmlich aber denenſelben eine gute Poſitur und Fermeté im Reiten angewöhnen, wie es ſo wohl zierlichen Reitern zur Parade, als auch in ernſtlichen und luſtigen Begebenheiten vorkommen kan.

Bergamotten, ſind eine Art grüner, runder und mittelmäßig groſſer Birnen, welche einen delicaten Geſchmack und überaus häuffigen Safft haben. Man findet derſelben verſchiedene Gattungen, und zählet der Autor de l'Abregé des bons fruits deren funffzehen, wovon aber bey uns nur folgende drey Arten, nemlich die Sommer- oder gemeine Bergamotten, die Herbſt- und Winter-Bergamotten die bekannteſt- und beliebteſten ſind.

Berg-Benedicten-Wurtzel, ſiehe **Benedicten-Wurtzel**.

Berg-Falcke, ſiehe **Falcke**.

Berg-Fenchel, ſiehe **Fenchel**.

Berg-Fincke, ſiehe **Buchfincke**.

Berg-Hahn, ſiehe **Birck-Hahn**.

Berg-Henne, nennen die armen Bergleute eine geringe und bey vielen offt gewöhnliche Mahlzeit, die in einer auf das ſchlechteſte zubereiteten Waſſer-Suppe, nebſt Käs und Brot beſtehet.

Berg-Holder, ſiehe **Hollunder**.

Berg-Hüner, werden an etlichen, abſonderlich aber an bergichten Orten, die Feld- oder Rebhüner genannt, ſiehe **Rebhüner**.

Berg-Keller, iſt entweder ein in einem Felſen eingehauener Gang, in Form eines ſonſt gewöhnlichen erbaueten Kellers, auſſer daß er nicht alſo geraume; oder man verſtehet auch darunter ein nach gemeiner Art gemauertes Gewölbe, ſo in die Tiefe eines friſchen Sand-Berges angeleget worden. Man bedienet ſich derer, wenn man ſie wegen der Beſchaffenheit des Erdbodens haben kan, wo ſtarcke Brau-Nahrung und viele Biere vorräthig auf dem Lager gehalten werden müſſen. Offt wird der Eingang dererſelben um beſſerer Bequemlichkeit willen mit einer überſeulten Vorlage angebauet, da denn dieſe ſogenannte **Berg-Keller-Häusgen** unten vor dem Eingang des Kellers einen feinen verſchloſſenen Raum zu allerley benöthigtem Gefäß und anderer Geräthſchafft abgeben, über dieſen aber zu oberſt noch eine gute und bequeme Retirade vor eine Compagnie zu finden, welche in heiſſen Sommer-Tagen bey einem friſchen Trunck ſich zu ergötzen belieben.

Berg-Meiſe, ſiehe **Meiſe**.

Berg-Narde, ſiehe **Narde**.

Berg-Raute, ſiehe **Raute**.

Berg-Sanickel, ſiehe **Sanickel**.

Bergwercke, ſind diejenigen Oerter, da man nach Ertzten Schächte ſencket, Stollen treibet, Schürffe wirffet, und wo deren etliche oder viel in einem Refier gebauet, und Ertzt und Mineralien, als: Gold, Silber, Eiſen, Zinn, Bley, Kupffer, Queckſilber, Schwefel, Antimonium, Kobalt, Alaun, Kohlen und dergleichen gewonnen werden. Ein Haus-Vater möchte die allzugroſſe und unermeßliche Luſt, Bergwercke zu bauen, oder zu kauffen, mit unter diejenigen Dinge zählen, die ihn, gleich der Alchimie, durch einen luſtigen und ſüſſen Weg zur bitterſten Armut führen können; geſtalten er dabey ſein angelegtes Capital auf Hoffnung wagen; an ſtat derer von Quartalen zu Quartalen erwartender Ausbeuten, offt eine Zubuſſe nach der andern bezahlen, das was er an einem Orte endlich gewinnet, an dem anderen wiederum zubüſſen, und noch wohl zuletzt, weil die Hoffnung ungewiß und betrüglich, an ſtat des gehofften reichen Berg-Segens, zum armen Mann werden muß; allermeiſt, wann derſelbe ſein gantzes Capital, oder doch den meiſten Theil davon, wovon man hauſen und

leben ſollte, auf eine ungewiſſe Hoffnung unvorſichtiger und unbeſonnener Weiſe darein geſteckt und vergraben hat. Doch dieſes alles iſt mit Unterſchied anzunehmen. Siehe n. 11. im VIII St. der Leipziger Sammlungen. Wer Belieben hat, die bey Bergwercken gebräuchliche Redens-Arten und Terminos technicos oder Kunſt-Wörter, nebſt deren Bedeutung ſich bekannt zu machen, kan ſolche, Alphabetiſcher Ordnung nach, im curieuſen Natur-Kunſt-Gewerck- und Handlungs-Lexico, noch beſſer aber in *Minerophili* N. u. Cur. Bergwercks-Lexico ed. zu Chemnitz 1743, 8 finden.

Bericht, iſt eine Verrichtung, welche in der Wirtſchafft denen Wirtſchaffts-Bedienten, z. E. Verwaltern, theils mündlich theils ſchrifftlich zu thun oblieget, wenn ſie ſo wohl ordentlich als auſſerordentlich auf beſondern Befehl der Herrſchafft und nach vorher gehender Unterſuchung von einem wirtſchafftlichen Object, Zweck, oder Geſchäffte, ſo geſchehen ſoll, oder ſchon geſchehen iſt, gründliche, kurtze, deutliche, wahrhaffte und treuliche Nachricht geben, und alles erzählen müſſen. Einen ſolchen Bericht zu machen, wird erfodert: 1) die Sache ſelbſt in der Wirtſchafft, wovon er handelt, zu verſtehen. 2) Und dabey im Stylo und der äuſſerlichen Form entweder ein vorgeſchriebenes Modell oder aber die gewöhnliche Art zu beobachten wiſſen. Es iſt zu Wirtſchaffts- und Cammer-Berichten einige Anleitung in des Herrn Hofrath Zinckens Grundriß der Einleitung zu denen Cameral-Wiſſenſchafften II Th. p. 558-563 und p. 599-601 gegeben.

Berichten, ſagt man vom Falcken, an ſtat zahm machen.

Bermen, ſiehe Hefen.

Bernſtein, ſuche Agtſtein.

Berohren, heiſſet in dem Bauweſen, wo man gern das Holtzwerck an denen Decken und Wänden gleich den gemauerten bewerffen, und ihm ähnlich machen will, und dahero dieſes mit Rohr überziehet. Es wird aber ſolches auf folgende Art verrichtet: Man nimmt ausgewachſenes, aber nicht allzuſtarckes Rohr von Schilff, das in den halb ſumpfigen Orten zu wachſen pfleget, ſchabet die äuſſere dünne Schaale davon ab, darauf wird ſolches von einem Maurer bedächtig befeſtiget, ſo, daß nicht bald ſtarckes, bald ſchwaches neben einander zu liegen komme, und der ausgeglüete nicht allzuſtarcke Drat immer über das Creutz gezogen, und durch kleine alſo genannte Rohr-Zwecken angenagelt werde. Man pflegt auf ſolche Art nicht nur das Holtz an den ausgemauerten Wänden, und die Balcken, ſondern wohl gar gantze mit Bretern beſchlagene und ausgeſchalte Decken mit Rohr zu überziehen, und nachmahlen zu gipſen, wie denn, wenn dergleichen berohrte Oerter nur mit gewöhnlichem Mörtel zu bewerffen, man iedesmahl etwas Gips darunter zu machen pfleget, damit der Bewurff fein zuſammen halte.

Berſchling, ſiehe Pärſch.

Bertram, iſt eine Pflantze, welche Blätter wie der Roßmarin hat, ſie ſind aber etwas breiter, fetter und dabey ein wenig ausgeſchnitten, trägt eine weiſſe, inwendig mit einem gelben Stern verſehene Blume. Die Wurtzel, ſo Bertrams- it. auch ſonſt Speichel- oder Geiffer-Wurtzel genennet wird, immaſſen ſie im Mund gekäuet den Speichel nach ſich ziehet, iſt ohngefähr einer Spannen lang, Daumens dicke, ſchwärtzlicher Farbe, und etwas zaſericht. Von dem Kraut wird mit Eßig und Zucker eine gute Salſe oder Tuncke gemacht, welche zum Gebratens auf die Tafel gegeben, und von vielen hoch gehalten wird. Die Wurtzel hat eine ſcharffe anziehende Krafft und iſt wider Haupt-Flüſſe, Schwindel und alle kalte und feuchte Gebrechen gut. In Eßig geſotten, und in dem Mund, ſo warm man es erleiden kan, gehalten, vertreibt ſie den aus kalten Flüſſen entſtandenen Zahnſchmertzen. Wer haben will, daß ſein Bier lang gut bleibe, und nicht ſauer werde, der nehme zwey Loth Bertram-Wurtzel, ſchneide ſie klein, thue eine gute Hand voll ebenfalls klein zerſchnittenes Tauſendgülden-Kraut darzu, und hencke ſolches zuſammen in einem Säcklein ins Bier.

Beſchalen, ingl. Ausſchalen, wird von den Decken in den Gemächern geſagt, wenn ſie mit leichten rauhen Bretern beſchlagen werden, welche man auch Schal- oder Beſchlag-Breter nennet, um daß man ſie nach dem Berohren bewerfen, und nach Gefallen gipſen könne. Es werden aber die Breter, ſo wie ſie ſeyn, ohne daß ſie gefugt und gehobelt würden, angenagelt. Auch hat man ebenfalls im Gebrauch, die Sparren des Daches hinter den Ziegeln mit glat gehobelten Bretern zu verkleiden und auszuſchalen.

Beſchehlen oder **Beſchellen**, nennet man, wann der Hengſt zur Stutte oder Mutter-Pferd gelaſſen, und dieſes von jenem beſprungen wird. Es pfleget auf zweyerley Art zu geſchehen, wovon die eine frey Beſchellen, die andere von der Hand aus Beſchellen, genennet wird. Das freye Beſchellen oder Einlauffen heiſſet man, wenn ein Hengſt unter den Stutten ſo lange herum lauffen, und ſie beſpringen darff, bis dieſe jenen nicht mehr achten. Dieſe Art zu beſchellen wird nicht beſonders äſtimiret: Denn 1) giebts der Augenſchein, daß die Stutten den Hengſt offtermalen ſehr ſchlagen, auch zuletzt dahin bringen, daß er ſich der Stutten gar nicht annehmen darff, ſondern wenn er ſchon gerne ſteigen wollte, ſo darff er aus Furcht der Streiche, die er von ihnen bekömmt, nicht hinzunahen, abſonderlich aber wollen diejenigen, ſo Jungen haben, den Beſcheller nicht zu ſich laſſen, daraus denn folget, daß dieſelbigen Stutten erſt ſpat im Sommer hinaus roßig oder ſtruttig werden, und des Beſchellers begehren, ſolcher Geſtalt aber gar ſpäte Füllen, welche nicht für gut gehalten werden, zu fallen pflegen. 2) Befindet man auch, daß der Beſcheller ſich offtmals in eine Stutte verliebet, derſelben ſtets anhänget und nachlauffet, die andern aber unbedienet gehen läſſet, dadurch offtmals viel Stutten unbeſchellet bleiben, welches bey einer Stutterey kein geringer Schade iſt. 3) Lauffen ſich die

Beſcheller auf der Weide ab, freſſen nicht, und treiben die Wilden oder Stutten ſtets zuſammen, ſteigen auch mehr und öffters, als ihnen gut iſt, dadurch ſie ſehr von Leib und Kräfften kommen, und ihr Steigen dahero deſto nichtiger und krafftloſer wird, welches alles eine Urſache iſt, daß ſie nicht lange dauren und zu gebrauchen ſind, ſondern gerne blind, krumm und lahm werden. Die andere Art, nemlich das **Beſchellen von der Hand aus**, iſt, wenn man den Beſcheller nicht frey, ſondern mit der Halffter gezähmt, auf die Stutte, welche ebenfalls mit Stricken und Riemen geſpannt iſt, unter des Hengſt-Manns oder Stutten-Meiſters und der Stall-Knechte Beyhülffe, förmlich ſpringen läßt. Dieſe Art wird vor weit beſſer, als die erſtere, gehalten: Denn 1) kan man zu einer ieden Stutten einen Beſcheller laſſen, welchen man will, welches ſich beym Ein- oder Unterlauffen nicht thun läſſet. 2) Kan man einen Beſcheller verſchonen, daß er ſich nicht abarbeite und ablauffe, (als wie ſonſt zu geſchehen pfleget, wann ſie frey und ledig unterlauffen), ſondern daß er ſeine Sprünge thue, ſo viel, und wann man will. 3) Kan man ſie auch deſto beſſer warten, mit Eſſen, Trincken, und ſonſt allerley guter Pflege, deren ſie zur Zeit des Beſchellens ſonderlich vonnöthen haben. 4) Kan man auch verhüten, daß die Stutten die Beſcheller nicht ſchlagen, oder denenſelben ſonſten einen Schaden zufügen: Denn ſo man ſiehet, daß eine Wilde den Beſcheller nicht gerne leiden will, kan man ihr die hintern Füſſe an die vördern ſpannen, und alsdann den Hengſt ohne alle Gefahr zulaſſen. Man ſoll aber vorhero wohl Achtung geben, ob auch die Stutte, ſo man belegen will, ſtruttig und geſchickt dazu ſeye: Denn wo dieſes nicht iſt, da wird auch der Sprung vergebens ſeyn. Was die Beſchellungs-Zeit anlanget, iſt die bequemlichſte hierzu der Frühling, und zwar etwan acht Tage nach der Tag- und Nachtgleiche, nemlich vom acht oder neun und zwantzigſten Martii an bis den drey oder vier und zwanzigſten Maji, iedesmals zwiſchen dem Neu-Mond und Voll-Monde. Denn weil eine Stutte eilf Monat und zehen Tage, oder doch nicht viel weniger zu tragen pflegt, ſo erreichet ſie ſolcher Geſtalt übers Jahr die Frühlings-Zeit wieder, das Fohlen aber kan von ſeiner Mutter auf der guten friſchen Weide deſto beſſer ernähret werden, und den erſten Antritt ſeines Wachsthums mit deſto mehrerm Vorſchub fortſetzen und ausführen. Die Herbſt-Füllen hingegen werden von den wenigſten für gut gehalten, weil ſie wegen der bald darauf folgenden Winterkälte meiſtentheils ſchwach, und alſo ſtecken bleiben.

Beſchehler oder **Beſcheller**, heißt ein gantzes Pferd oder Hengſt, den man zu Belegung der Stutten hält. Ein Beſcheller ſoll die Haupt-Qualitäten eines ſchönen und guten Pferdes haben, an allen ſeinen Gliedern vollkommen und erwachſen, ſtarck im Rücken, feſt auf den Beinen, und ſeiner Schenckel gewiß, nicht weich noch krafftlos, ſondern dauerhafft, behertzt und freudig, weder ſtättig noch untreu oder heimtückiſch, ſondern fromm gegen Menſchen und Pferden ſeyn; er ſoll ferner weder Feuer noch Waſſer, weder Geräuſche noch Getümmel ſcheuen, ſich gerne zäumen, ſtriegeln, warten, auf- und abſitzen, beſchlagen und ſatteln laſſen. Der Schlauch ſoll ſchwartz, das Geſchröt aber aufgezogen und klein ſeyn, weil diejenigen, die weiſſe Schlauche haben, zur Zucht undienlich gehalten werden. Das allernöthigſte Stück (ohne welches die andern alle nichts nutzen) iſt, daß ein zur Zucht beſtimmter Hengſt genugſame Luſt, Begierde und Kräffte zum Beſchellen habe: Denn ob man wohl Hülffs-Mittel hat, wodurch ein träger Hengſt aufgemuntert werden kan, ſo iſt doch ſolche Hülffe, die aus den Apothecker-Büchſen geholt wird, von wenig Nachdruck, und hat noch weniger Beſtand. Ein Beſcheller ſoll zu dieſem Dienſt ja nicht eher gebraucht werden, bis er ſeine Fohlen-Jahre, welches die erſten fünff Jahre ſind, (denen man gerne noch das ſechſte beyzählet) zurücke geleget hat. Seine beſten Dienſte bey denen Mutter-Pferden, (deren ihme, wann er deſto länger ausdauren ſoll, in einem Jahr über zehen oder zwölff bis höchſtens funfzehn nicht zu untergeben) kan er bis ins vierzehende oder funffzehende Jahr verrichten: Denn ob er nach dieſem wohl noch muthig genug zum ſpringen, ſo wird er doch keine ſchöne Fohlen mehr zu wege bringen. Die Wartung des Beſchellers betreffend, ſo will derſelbe wohl gefüttert ſeyn, damit er fein bey Leib und Kräfften bleibe, doch muß man ihn auch nicht wie ein Schwein mäſten, weil ihm die übrige Feiſte ſchädlich iſt. Zur Zeit des Beſchellens mag man ihm geſchrotene Körner bisweilen unters Futter geben, und in ſeinen Tranck ein wenig weiſſes Mehl thun, daß er eine Milch-Farbe an ſich nehme; dieſer Tranck ſoll ein wenig warm ſeyn, und damit einen Monat vor, und einen Monat nach dem Beſchellen continuiret werden. Die Zeit aber, wann er zugelaſſen wird, ſoll man ihm geben, ſo viel er mag, und da er nicht eſſen wollte, ſoll man ihm die Zunge und das Maul inwendig mit Eßig und Saltz wohl reiben, auch ſein Futter mit geſaltzenem Waſſer beſprengen, man kan ihm auch Ziſer-Erbſen und geſchrotene Bohnen unter den Haber mengen, und zu Zeiten eine Hand voll grünes geben, damit er deſto luſtiger bleibe. Wann ein Beſcheller vom Sprung einer Stutte fertig iſt, ſoll man ſolchen, nachdem man ihn eine viertel Stunde oder etwas länger im Angeſicht der Stutten ſpatzieren geführet hat, in ſeinen Stall thun, ihn auf das fleißigſte ſtriegeln, putzen und warten, das Geſchröt mit gutem warmen Wein bähen, darin ein gepulveriſirter Hirſch-Zahn geſotten worden, ihn mit einer ſaubern leinenen Decke zuhüllen, und wohl erkalten laſſen: Wenn nun gantz keine Hitze mehr an ihm zu verſpüren, mag man ihn mit laulichtem mit ſchönem Mehl vermengten Waſſer träncken, und wann man ihme hierauf ſein Futter gegeben, ruhen laſſen, auch deswegen den Stall etwas finſter halten. Man ſoll auch einen Beſcheller im Stall nicht verſtehen laſſen, ſondern den-

denſelben bey gutem und ſchönem Wetter, wenigſtens allezeit über den andern Tag früh, doch nur gemach und Fuß für Fuß ſpatzieren reiten; abſonderlich aber ſoll man ihn im warmen Sommer offt ins Waſſer gehen laſſen, aber nicht tieffer, als bis an die Knie; und wenn er denn alſo fleißig mit ſonderer Wartung und gutem Futter verſehen wird, ſo wird er auch ſeine Dienſte deſto nachdrücklicher leiſten, und um ſo viel länger ausdauren können. Sonſt muß man ſich bey Stuttereyen ſonderlich auf gute Beſcheler von guter ausländiſcher und ſchöner Art legen, von welchen verſchiedenen Arten der Pferde der Art. Pferd nachzuſehen.

Beſchicken, wird diejenige Arbeit genennet, ſo entweder zuförderſt von der Kinder-Mutter, Bey-Frau und dergleichen, oder nach dieſen von der Mutter ſelbſt, der Wärterin, oder einer Amme täglich mit einem Wochen-Kinde vorzunehmen, und zu deſſen Pflegung und Wartung in Anſehen ſeines zarten Leibes höchſt nöthig iſt. Es beſtehet aber ſolches zu anfangs in Baden, in ſorgfältiger Verbindung des Nabels, in geſchickter Einſchlagung in Windeln, und was dem angehörig, alsdenn in reine legen, einſtreuen, einklopffen, ja in der allerfleißigſten Auffſicht und Beſorgung der Geſundheit vor alle deſſelben ſchwache Gliedmaſſen. Ein anderes aber iſt

Beſchicken, (das Vieh beſchicken) heißt ſo viel als dem Rind- und Ziegen-Vieh zu rechter Zeit ſein gehöriges Futter und Getrăncke geben.

Beſchläge, wird die meiſt aus Eiſenwerck beſtehende Befeſtigung genennet, welche die Schlöſſer an die Thüren und Fenſter zu verfertigen und anzuſchlagen pflegen. Es beſtehet das zu denen Thüren in dem Schloſſe, oder auch nur einer Klincke, Bändern und Handgriffe; zu dem an den Fenſtern aber gehören Winckelhaken, Winckel-Creutz, Vorreiber und Rincken, deren ausführliche Beſchreibungen ſich in der Alphabetiſchen Ordnung gegenwärtig finden laſſen.

Beſchläge, iſt diejenige Arbeit, welche ein Schmidt an Pflügen, Wagen, und deren Zugehörung, und an andern Schiff und Geſchirre zu mehrerer Stärcke, oder beſſerer Verbind- und Verwahrung von Eiſen verfertiget. So werden auch

Beſchläge, die aufgeſchlagenen Huf-Eiſen der Pferde genennet. Und

Beſchlagen, den Pferden die Huf-Eiſen aufſchlagen. Ob nun wohl ſcheinet, als ob dieſe Arbeit allein für die Schmiede gehöre, ſo hat ſich doch auch ein Haus-Vater, der Pferde hat, mit darauf zu halten: dann wer allein den Knechten und dem Schmiede dißfalls vertrauen will, der wird ſich meiſtentheils betrogen finden. Vor allen ſoll man die jungen Füllen, ſo bald ſie aus der Stutterey ausgefangen und im Stall aufgeſtellet ſind, welches von einigen mit fünfftehalb Jahren, ſo vor die beſte Zeit gehalten wird, von andern aber mit viertehalb Jahren, auch noch wohl eher vorgenommen wird, mit aller Gelindigkeit, nicht mit Zwang und Poltern, (davon ſie ihr Lebenlang verderbt ſind, und ſolche Laſter an ſich nehmen, die hernach nimmer zu ändern) ſondern fein ſachte und mit aller Sanfftmuth zum Beſchlagen gewöhnen, einen Fuß um den andern aufheben, mit einem Holtz oder Eiſen gantz ſubtil und ie länger ie ſtärcker, nachdem ſie es gerne und nicht gerne leiden, unten auf den Huf klopffen, und im Fall ſie es gedulten, ihnen ſchön thun, und ein wenig Gras fürgeben, wann ſie es aber anfangs nicht leiden, Gedult haben, ſich alleine mit dem Aufheben vergnügen laſſen, und ihrer Natur, (weil immer eines wilder und unleidiger iſt, als das andere) vernünfftig nachgeben, bis ſie ſich endlich nach und nach drein ergeben, und folgends gar das Beſchlagen leiden. Man ſoll aber die jungen Pferde, ſo lang als man kan, abſonderlich auf den hintern Füſſen barfuß gehen laſſen, weil ihnen die Huffe nur deſto beſſer, breiter und runder davon werden, auch ihnen keine ſchwere, ſondern fein geringe Eiſen anfangs aufſchlagen; nachgehends aber denenſelben alle Monat, oder längſtens in ſechs Wochen einmal, alle vier Eiſen abbrechen, und ſehen, ob ſie gleich auf den Hüfen liegen, und daferne kein Mangel, die Eiſen fein gerade wieder auf- und die Nägel in die alten Löcher ſchlagen laſſen; liegen ſie aber uneben, muß durch das Auswircken alles geebnet, und das Eiſen wieder gleich darauf gerichtet werden. Der Ballen oder die Ferſe des Hufes muß wohl geöffnet bleiben, den Huf-Zwang zu verhüten: Denn wenn ein Pferd enge Ferſen und einen hohen Huf hat, ſo man Eſels-Huf nennet, ſoll man die Wände mit dem Wirck-Meſſer wohl nieder, und bey den Ferſen oder Strahlen weit ausſchneiden, damit die Hufe niedrig und an den Ferſen weit gelüfftet bleiben, daß das Leben wieder in die Füſſe kommen kan. Die Eiſen ſollen einem ieden Pferd, wann es ſchon vollhüfig iſt, gleich, eben, und nicht hoch gerichtet werden, damit ihm die Wände fein ſtarck und wohl wachſen können. Die Eiſen an dem vördern Fuß ſollen dem Horn gleich ſeyn, und nicht vor dem Huf hinaus gehen, es ſey dann, daß der Fuß vertreten oder zerbrochen wäre; hinten an den Strahlen aber ſoll das Eiſen mit beeden Stollen vorgehen, doch daß ſie nicht zu lang ſeyn, damit das Pferd nicht mit den hintern Füſſen darein greiffe, einreiche, und daſſelbige abreiſſe, desgleichen ſollen ſie auch nicht zu kurtz ſeyn, daß es ſich auf der Ferſen oder Ballen nicht verbölle. Was das Beſchlagen der alten ſchon abgerichteten Pferde anbetrifft, wird dabey nichts deſto weniger, wie gerne ſie ſich auch beſchlagen laſſen, Fleiß und Aufſicht erfordert, indeme die Hüfe ſo wohl aus- als inwendig, durch Hornſalben und Einſchläge gut zu erhalten, damit ſie nicht hart und ſpitzig werden, ſondern fein gelind und zähe bleiben, inſonderheit iſt ihnen iederzeit zwey Tage vor dem Beſchlagen mit Baumöl und Honig, ſo viel als einer wel-

welſchen Nuß groß, und ein wenig Kühe-Miſt mit hänffenem Wercke einzuſchlagen; wann es nun beſchlagen iſt, ſo nimmt man Brantewein und ungeloſchten Kalch, und ſchläget zweymal damit ein, aber nicht öffter, bis daß es wieder beſchlagen wird. Man ſoll auch wenigſtens in ein paar Monaten, oder ſo offt es die Nothdurfft erfordert, neu beſchlagen laſſen; und zwar müſſen vollhüfige Pferde im abnehmenden, diejenigen aber, denen der Kern ſchwindet, im wachſenden Monden beſchlagen werden; insgemein aber beſchlägt man die meiſten Pferde im neuen Monden, damit ihnen der Kern wächſet. Die Nägel müſſen nicht zu ſchwach, auch nicht gar zu plump oder zu groß ſeyn, und weder zu ſeichte, weil ſie leichtlich ausreiſſen, noch zu tieff, weil man damit ein Pferd leicht vernageln kan, eingeſchlagen werden.

Beſchlagen, heißt auch das Bau-Holtz dergeſtalt behauen, daß es aus der Rundung viereckigt werde. Siehe oben Ausſchlagen.

Beſchlagen ſagt man bey der Jägerey, wann der Hirſch in der Brunfftzeit das Wild beſpringet.

Beſchlagen, dieſes Wort braucht man auch insgemein von denjenigen Sachen, welche über ihren äuſſeren Theilen durch die Ausdämpfung ihrer noch bey ſich habenden Feuchtigkeit, und vermittelſt der darzu kommenden äuſſerlichen warmen Lufft, zumahl, wo dieſe eingeſchloſſen iſt, eine weiſſe, blaulichte oder grünlichte Haut bekommen, die wie ein Peltz an einander hanget. Siehe Schimmel.

Beſchlag-Breter, ſiehe Breter.

Beſchneiden die Feld- und Garten-Gewächſe, iſt eine ſo nöthige als nützliche Verrichtung, weil überhaupt dadurch ihr Wachsthum befördert, ſie zu angenehmer Ordnung, ja eines Theils die Früchte auch zu gutem Geſchmack gewöhnet, was an ihnen ſchadhafft, abgeſondert, und der Abgang zu anderweitigem Nutzen in der Haushaltung angewendet werden kan. Inſonderheit wird dieſes an denjenigen Bäumen und Sträuchen zu rechter Zeit des Jahres einmahl wohl in Acht genommen, welche entweder viele Blüthen, und groſſe, wie auch ſchmackhaffte Früchte bekommen, oder nur ſonſt zu einer Zierath nach einer regulären Form aufwachſen ſollen, dergleichen die Hecken, Spaliers u. ſ. f. Dieweil aber dieſes Beſchneiden in Anſehen der Sache, daran es ausgeübet wird, immer ſeine beſondere Benennung bekommt, alſo daß es bey den Stauden das Blatten, bey einigen Bäumen das Schneideln, bey dem Weine der Schnitt, bey dem Weitzen das Schräpffen oder Schrappen heiſſet u. ſ. f. als kan dasjenige, ſo bey einem jeden Wort angeführet wird, noch ferner nachgeſchlagen werden, darbey zugleich das, was bey jeder Art in dergleichen Verrichtung beſonders in Acht zu nehmen, mit beſchrieben iſt. Allhier folget das

Beſchneiden der Bäume, heiſſet die überflüßigen, unnützen, ſchädlichen Aeſte eines Obſt-Baumes, ſo demſelben am Wachsthum hinderlich ſind, oder ihn überdiß noch unförmlich und mangelhafft machen, hinweg nehmen, damit denen frucht- und nutzbaren Aeſten der Nahrungs-Safft von dergleichen unnützen Zeuge nicht entzogen werde, und der Baum eine reguläre Figur, und manierliches Anſehen gewinne. Es gehöret hierzu ein reiffes Judicium, am allermeiſten aber ein geſchickter und durch die Erfahrung erlerneter Handgriff, welche Aeſte nützlich oder ſchädlich, welche kurtz oder lang hinweg geſchnitten werden ſollen, weilen man hierbey entweder durch allzu öffteres und häufiges, oder durch allzu ſeltenes und unordentliches Beſchneiden eines Baumes der Sache zu viel thun kan. Anderſt werden die Hochſtämmigen, anderſt die Zwerg- oder Buſch- und wieder anderſt die Spalier-Bäume beſchnitten. Die zum Schneiden gebräuchliche Inſtrumente ſind: Eine Hippe oder Garten-Meſſer, von den Frantzoſen Serpette genannt, welche als ein Taſchen- oder Einleg-Meſſer zuſammen geleget werden kan, und daran das Hefft ſo groß ſeyn muß, daß die Hand darinnen Platz haben und ſich regen kan, und eine Säge, welche eben ſo wie die Hippe zuſammen geleget wird, und deren Klinge ſtarck und von guter Materie ſeyn muß, damit ſich ſolche nicht biege; ſo ſollen auch die Zähne nicht gar genau bey einander, und ein wenig auswerts ſtehen, damit man im Sägen, wann das Holtz grün iſt, nicht gehindert werde; ſie wird zu Abſägung der alten Aeſte, ſo man mit der Hippe nicht wohl beſchneiden kan, gebraucht, und ſoll, nach der beſten und bequemſten Art, mit Klinge und Hefft zwölff bis vierzehen Zoll lang ſeyn. Wann man mit der Hippe oder dem Garten-Meſſer einen Schnitt an einem Aſt thun will, ſo muß mit einer Hand der Aſt unter dem Schnitt feſt gehalten, und mit der andern geſchnitten werden, desgleichen auch in Acht zu nehmen, daß man bey jungen oder neu-geſetzten Bäumlein den Stamm im Schneiden feſt halte, damit ſich ſolcher ſamt der Wurtzel nicht biege oder bewege; es ſoll auch das Garten-Meſſer, damit man beſchneidet, allezeit ſo ſcharff ſeyn, daß man den darzu beſtimmten Aſt auf einen Zug damit abſchneiden kan. Die beſte Zeit zu Beſchneidung der Bäume iſt im Februario, da es bey ſtillem und gelindem Wetter im letzten Monds-Viertel vorgenommen werden ſoll.

Beſchreyen, heißt bey dem gemeinen Volcke die Art einer Zauberey, da ſie gäntzlich, aber ohne den geringſten wahrſcheinlichen Grund, glauben und davor halten, es könne dergleichen unvermerckt durch übermäßiges Lob, das irgend iemand einer lebendigen Creatur, ſonderlich wegen ihres guten Wachsthums, beyleget, an eben derſelben ausgeübet werden. Zu dieſem Ende pflegen ſie, andere närriſche Gauckeleyen mit allem Fleiß allhier unberührt zu laſſen, allermeiſt den

jungen Kindern und Vieh rothe Tücher und Läpplein bald anzuhängen, bald hier und da hinzunähen, und feſt zu hefften. Gleichwie nun ein Vernünfftiger den unſchuldigen Worten auch des Boshafftigſten, geſchweige denn öffters eines wohlgeſinneten Menſchens, unmöglich eine ſolche eingebildete nachtheilige Krafft beymeſſen kan; als verbannet ein Chriſtlicher Haus-Vater dieſen lächerlichen Uberglauben um ſo vielmehr, weil er gerade wider das Vertrauen zu GOtt und deſſen Vorſorge läufft.

Beſchuhen, iſt eine Redens-Art, wenn man einen Pfahl, der in feſtes und ſteinigtes Erdreich tieff eingetrieben werden ſoll, unten an deſſen Spitze mit Eiſen beſchlägt, und verwahret, daß er in dem Einſchlagen ſich nicht ſplittere oder ſetze, ſondern um ſo viel bequemer in den feſten Boden eingehe.

Beſchütten, iſt eine Hülffe, welche denen Küchen-Gärten, ſo durch langwieriges Tragen und Fruchtbringen ſchwach und träge worden, mit Uiberſchüttung guten und friſchen Erdreichs geſchiehet, wodurch das alte wieder erfriſchet, und demſelben gleichſam eine neue Krafft einverleibet wird, daß es nachmahls deſto reichlicher ſeine Früchte bringet. Hierzu dienet vor andern der Schlamm oder Teich-Erde, welche ein Jahr oder drüber ſich erſtlich erliegen muß, ehe man ſie darzu gebrauchen will, da ſie alsdenn vortreffliche Dienſte thut.

Beſem, iſt ein nothwendiges Haus-Geräthe, ſo man allermeiſt zu Reinigung der Häuſer, Ställe und Gaſſen gebrauchet. Sie werden iederzeit von Bircken-Reiſſe gebunden, und entweder lang, wo nemlich unmittelbar der Stiel oder Handgriff daran mit angeflochten und gebunden, zu Haus-Beſem, oder kurtz zu Stall-Beſem gemacht; wiewohl man auſſer dieſem noch eine Sorte der Beſem brauchet, ſo von gewiſſen dünnen zarten ausländiſchen Reißig zuſammen gebunden, um ſich deſſen gleich einer Kehr-Bürſten zu bedienen, davon unten das Wort Kehr-Beſem nachzuſchlagen. Das

Beſem-Reiß-Schneiden, ſoll im Frühjahr, ehe noch die Bircke ausſchlägt, geſchehen, weil die davon gebundene Beſem länger und beſſer halten. Es ſoll auch dieſes Reiß-Schneiden nicht ehe verſtattet werden, als bis die Bircken zu einem ſolchen Wuchs und Stärcke gelanget ſind, daß ſelbige allgemach die unterſten Seiten-Aeſte abzudrücken beginnen, welches man balde ſehen kan, wenn ſie anfangen dürre zu werden. Denn wenn dieſes Schneiden an allzu jungem Holtze geſchiehet, oder auch, wenn die Bircken gar zu weit hinauf an den Gipffel geſchneidelt werden, ſo iſts ihnen nicht zuträglich, dahero thut man wohl, wann man in Bircken-Wäldern alljährlich einen gewiſſen Schlag oder Diſtrict benennet, und denſelben gewiſſen, wo möglich angeſeſſenen Leuten überhaupt anſchläget, welche alsdann, wann der Holtz-Förſter Schaden findet, vor denſelben ſtehen müſſen.

Beſetzen, heißt die Teiche oder Weiher mit einer Anzahl Brut oder Satzes verſehen. Die beſte Zeit, dieſe Verrichtung vorzunehmen, iſt im Frühling, und zwar im Martio oder April, um das erſte Viertel, bevorab, wo man fremden Satz hat, damit derſelbe den Sommer über das Waſſer deſto leichter gewohnen möge; wo man aber mit eigenem Saamen verſehen, kan man auch die Teiche damit im Herbſte beſetzen. Die Anzahl der Beſetzung muß ſich nach der Gröſſe des Teiches, nach der Güte des Bodens, und nach dem Zugang der Nahrung, den der Teich von Feld-Güſſen, vom Vieh, das darein gehen kan, und ſonſten hat, richten, und iſt beſſer, man thue etwas weniger an Satze in einen Teich, daß ſolche deſto gröſſere Stücken wieder gebe, als daß man einen Teich überſetze, und bekomme hernach beym Ausfiſchen nur kleines und verbuttetes Zeug, welches wegen ſeiner Menge, und aus Mangel der dazu behörigen Nahrung nicht gröſſer wachſen können, ſondern zurücke bleiben müſſen. Sonſt wird der Strich oder Saame, welchen die Karpen den erſten Sommer geſtrichen haben, ſeiner Zärtlichkeit wegen im erſten Jahre nicht fortgeführet, ſondern allemahl wenigſtens 2jähriger Saame zum Erſtrecken, dreyjähriger aber zum Wachſen genommen, und damit Streck- und Gewächs-Teiche beſetzet. Man rechnet bey einem Gewächs-Teich insgemein, wenn der Boden nicht gar zu ſchlecht, auf einen Platz von einem halben Scheffel Dreßdner Landes ein und ein halbes Schock dreyjährigen Saamen. Wenn man nun einen ſolchen Gewächs-Teich als einen Streck-Teich beſetzen wolte, ſo kan man auf das Schock dreyjährigen, 6 Schock zweyjährigen rechnen. Oder auf 1 Morgen Landes ſetzt man 3 Schock dreyjährigen, oder 18 Schock zweyjährigen Saamen. Iſt es aber ein Streich-Teich, ſo rechnet man ein halb Schock Streich-Karpen zu zwey Rögnern 1 Milchner. Siehe auch die Art. von der Fiſcherey und Teichen.

Beſtand, nennet man in Wirtſchaffts-Rechnungen und Wochen-Zetteln die, nach decourtirtem Abgang, übrig bleibende Summe an Geld, Naturalien, Pferd- Rind- Schwein- Ziegen- Schaaf- und Feder-Vieh, welche in der folgenden und neuen Rechnung, als Beſtand von der vorigen, in Einnahme gebracht wird.

Beſtand, dieſes Wort wird auch von einigen gebraucht vor Pacht, als Beſtands-Contract, Geld, Jagen, u. ſ. f. welches ſo viel als Pacht-Contract, Pacht-Geld, Pacht-Jagen; einen Beſtändner aber verſtehet man von einem Pachter, unter welcher gewöhnlichen Benennung Pacht man auch die Erklärung deſſelben finden wird.

Beſtanden Holtz, wird ein mit vielen Haupt- und angehenden Bäumen, auch Vorſtändern und Laß-Reiſern bewachſener Forſt, oder Wald genennet.

Beſtä-

Beſtätigen, heißt bey der Jägerey, den gewiſſen Stand eines Hirſches im Holtze, vermittelſt eines Leit-Hundes erfinden, und ein

Beſtätigungs-Jagen, wenn der Jäger mit ſeinem Leit-Hunde einen oder mehr Hirſche beſtätiget hat, ſo, daß dieſelbe alsdenn mit dem Zeug eingeſtellet, und ordentlich gejaget werden.

Beſtechen, wird von den Nähterinnen diejenige Verrichtung genennet, da man an dem klüreſten, ſonderlich weiſſen Zeuge, damit ſich im Gebrauche die Fäden daran nicht ausſtröſſeln ſollen, an ſtat eines eingeſchlagenen gewöhnlichen Saumes, die Enden deſſelben nur mit kleinen Stichen umſchlinget und anhält. Es ſind derer Näthe vielerley, welche vom Frauenzimmer ſo wohl als denen Schneidern bey Verfertigung verſchiedener Kleider, Wäſche und andern Geräthes aus Tuch, Zeug und Leinen, Neſſel-Tuch ꝛc. angebracht werden. Alſo ſind derer Frauenzimmer-Näthe auſſer dieſer Beſtech- und der Saum-Nath, noch folgende: Die Welſche- Spaniſche- Engliſche- Türckiſche- Ebichte- Blinde- Hohle- Kayſer- Schnur- Zopff- Blech- Creutz- Falten- Dünne- Mahler- Dickgeſchnittene- Marſeille- Hexen- Wirbel- Bilder- Frantzöſiſche- Durchziehe-Nath. Die Schneider-Näthe aber ſind: die Stoß- Hinterſtich- Vorſtich- Strick- Nebenſtich- Staffler- Stopff- Stichel- Gerbers- Steppf- Angedratelte- verborgene- Stich- rendirirte Nath. Es muß ſonderlich eine Hauswirtin von dieſen Schneider-Näthen die meiſten auch bey der Wäſche anbringen können und verſtehen.

Beſtellen, das Feld beſtellen heißt, alle Acker-Arbeit mit Pflügen, Düngen, Säen und Egen ꝛc. verrichten, daß nun, bis auf die Erndte, auſſer etwan dem Graſen und Schräpffen weiter nichts mehr auf dem Felde zu thun iſt. Z. E. wann die Winter- oder Sommer-Saat zu Ende, und der Saamen behörig untergeeget iſt, ſo ſpricht der Land-Mann: Mein Feld iſt beſtellt. Wie dieſe Verrichtung, ſo man auch die

Beſtellung nennet, in ihrer nöthigen Ordnung vorzunehmen, davon ſiehe Acker-Beſtellung.

Beſuch-Knecht, iſt ein Bedienter bey der Jägerey, welcher durch oder mit Beſuch des Leit-Hundes, entweder dasjenige Roth-Wildpret, ſo in einer Heide zu vermuthen, und von Feldern zu Holtze gewechſelt iſt, vor dem Jagen zu vorhergehender Nachricht dem Ober-Jäger-Meiſter anzuzeigen, oder der Herrſchafft, ſo eine Luſt-Jagd anzuſtellen willens, einen oder etliche jagdbare Hirſche zur Vergnügung zu beſtätigen hat. Es wird darzu ein fleißiger, nüchterner und gedultiger, abſonderlich aber ſeines Leit-Hundes mächtiger Menſch erfordert, und pfleget man derſelben an Fürſtlichen Höfen aufs wenigſte zwey bis drey oder mehr zu halten, nachdem die Heiden und Wälder weitläufftig vertheilet, und das Land groß, und nachdem die Herrſchafften Liebhaber der Jägerey ſind.

Bete, ſiehe Mangold.

Bet-Fuhren, werden diejenigen Fuhren genannt, welche ein Nachbar dem andern auf Anſuchen und Bitten zu Aufrichtung eines neuen Gebäudes an Bau-Materialien, oder auch bey anderer Vorfallenheit umſonſt thut.

Beth, ſiehe Beet.

Bethonien, Betonick, Betonien, iſt ein ungemein nützliches und heilſames Kraut, welches einen geringen, dünnen, viereckigten und Ellen-langen rauhen Stengel treibet, an deſſen Gipffel ſeine purpur-farbene oder braune Blumen in Geſtalt einer groſſen Aehre kommen. Seine Blätter, welche gegen der Wurtzel zu viel gröſſer, als gegen den Stengel und der Blume, ſind lang, breit, ſchwartz-grün, haaricht, wohlriechend, und rings herum zerkerbt. Nach der Blüthe findet man den langen ſchwartzen eckigten Saamen in den löcherichten Aehren. Die Wurtzel wird ſo ſtarck als ein Daumen, röthlicht, und ſehr zaſericht. Es wächſet gerne in Wäldern und Wieſen an ſchattigten und kalten Orten, und liebet ein gutes feuchtes und von der Sonnen abgelegenes Erdreich. Es giebt noch eine andere Art mit weiſſen Blumen, welche aber nicht ſo gemein iſt, und nur an etlichen Orten gefunden wird, übrigens aber an Wurtzel, Blättern, Stengeln, Aehren und Saamen dem erſt-beſchriebenen Geſchlechte gantz und gar gleich kommt. Antonius Muſa des Kayſers Auguſti Leib-Medicus hat einen beſondern Tractat von dieſem Kraut geſchrieben, und Plinius will im 8ten Capitel des 25ſten Buches verſichern, dasjenige Haus, in welchem die Betonie gefunden würde, ſeye vor allen böſen Kranckheiten ſicher; ja die Italiäner haben gar dies Sprichwort davon gemacht: Vende la tonica & compta la betonica: Man ſoll den Rock vom Leibe verkauffen, und ſich Betonien davor anſchaffen. Es wird am beſten gegen das Ende des May-Monats zum Trocknen und Diſtilliren geſammlet, und dienet vornemlich in denen Haupt- Bruſt- Lungen- Miltz- und Leber-Kranckheiten; ingleichen in den Wunden des Haupts, wider die Biſſe giftiger Thiere, Augen- Zahn- und Magen-Schmertzen, und ſonſt zu ſehr vielen andern Kranckheiten, da man es bald gekocht, bald diſtilliret, bald pulveriſirt mit Honig vermiſcht iſſet, oder davon trincket.

Bett-Decke, iſt eine meiſt noch ſo lang als breite gefütterte Decke, von Seiden, Catun, oder gedruckter Leinwand, ſo man über die Betten auszubreiten pfleget, daß ſie nicht unſauber werden ſollen. Zuweilen nähet und zieret man dergleichen Decken trefflich aus, ſonderlich wo man ſelbige über Betten zu decken geſonnen, die in den Stuben befindlich ſind, dergleichen die Wochen- und Faul-Betten.

Bette, dieſer Nahme wird ſo wohl denen mit Federn und mancherley anderer leichter und lockerer Materie angefüllten Küſſen, ausgenähten **Decken** und **Matratzen**, worauf der Menſch ſeine Ruhe zu genieſſen pfleget, beygeleget, als auch der Bett-Stelle ſelbſt, darein nemlich die eben itzo zu beſchreiben vorhabende **Betten** insgemein geleget werden, gar öffters zugeſchrieben; Wiewohl man zum Unterſcheid derer eigentlichen Betten, darauf man lieget, die letzten, ſo allermeiſt aus Holtz zubereitet werden, **Bettgeſpond** oder **Spann-Betten** heiſſet, davon ſeines Orts weiter nachzuleſen. Die erſten nun anlangend, werden ſelbige mit Federn von allerley Geflügel, als Reb-Hüner, Haus-Hüner, Enten und dergleichen, welches die geringſten, am gewöhnlichſten aber von Gänſen gefüllet und ausgeſtopffet, nachdem dieſe zuförderſt entweder geſchloſſen, oder am Kiel gelaſſen, und mit ſelbigen einige mahl entzwey gehacket worden; Zuweilen, aber gar ſelten, pflegt man auch einige mit Pflaumen- ja gar mit Schwanen-Federn auszuſtopffen, welche ſehr leichte ſind und ſich immer locker halten; gantz arme Leute hergegen haben wohl auch in Gewohnheit von den Kolben, die auf einer gewiſſen Art Rohr wachſen, wenn ſolche ſchwartz werden und anfahen wegzufliegen, oder auch vom ausgekochten, und nachdem wieder an der Sonne getreugten Hopffen, ihre Betten und Küſſen damit auszufüllen. Es bekommen im übrigen die Betten, ihrem Gebrauch nach, unterſchiedene Benennung, als da ſind Unter-Betten, Pfühle, Haupt- oder Kopff-Küſſen, Deck-Betten, Bauch- oder Bruſt-Betten. Hieraus werden nun wiederum mit einem mercklichen Unterſcheid der Güte zubereitet, die gewöhnlichen Betten vor die Herrſchafft ſelbſt, die **Gaſt-Betten**, **Faul-Betten**, **Geſinde-Betten**, und denn die **Kinder-Betten**, welche ihrer Gröſſe nach abermahlen unterſchieden, nachdem ſie nemlich für zwey oder eine Perſon, die entweder erwachſen oder noch klein, gehören. Zu einem wohlgemachten Bette rechnet man ordentlich zwey Unter-Betten, ſo viel Pfühle und Haupt-Küſſen, ein Deck-Bette. Und weil nun die Feder-Betten einmahl zum höchſtnöthigen und unentbehrlichen Stücke einer Haushaltung geworden, ſo hat iede Haus-Mutter auf ſelbige fleißig zu ſehen, und inſonderheit zu beſorgen, daß alles dazu Gehörige, ſo wohl bey Verfertigung dererſelben, als auch bey dem Nutzen und Gebrauch bedachtſam in acht genommen werde. Nachdem aber die Erfahrung gelehret, daß die zarteſten Federn oder der Pflaum, wenn auch die Jndelte noch ſo dicht, durch das öfftere Schütteln und Auflockern der Betten hindurch kriechen und davon fliegen, ſo pflegt man insgemein kurtz vorhero, ehe das Stopffen der Feder-Betten vorgenommen wird, die inwendige Seite des Bett-Jndelts mit etwas weicher Seiffe zu überſtreichen, daß die Federn daran hangen und darinnen bleiben müſſen; andere nehmen zwar an dieſer Stelle Wachs mit Terpentin vermiſcht, weil aber dieſe Materie, wenn ſie vor ſich erwärmet, oder an die Sonne zu liegen kommt, leicht durchdringet, und auf die äuſſeren Seite hin und wieder garſtige unanſtändige Flecke machet; wird ſolche Art nicht ſehr gebraucht, folgende hergegen, ſo man einen **Beſtrich** nennen könte, iſt in dieſem Stück weit zuträglicher: Man kocht nemlich über einem gelinden Feuer im Waſſer, darinnen einige Zeit Wermut eingeweicht gelegen, einen Theil Wachs, Terpentin und Mehl, rühret ſolches darbey fleiſſig unter einander um, daß es ſich nicht anlege, da es denn warm über des Jndelts inwendige Seite geſtrichen werden muß, worauf, ehe es an der Sonne gantz trocken oder hart geworden, die Federn hinein zu ſtopfen: allein es wird davon der Jndelt ein wenig ſteiff oder ſtarr, die Betten, zumahl wenn ſie ſo groß oder ſo derb mit Federn angefüllt, laſſen ſich nicht ſo bequem tractiren, und liegt man auch etwas hart auf denenſelben, wiewohl wegen dieſer Urſach überhaupt, das erſtemahl die Betten nicht ſo gar übrig voll geſtopffet werden ſollen. Bey dem Gebrauch der Betten kommt es nicht nur darauf an, daß dieſelben täglich und zwar gleich des Morgens wohl geſchüttelt und aufgeluckert, auch wo ſie etwa löchricht werden, der Schaden bey Zeiten ergäntzet und vernähet, nicht weniger, ſo ſie einen Abgang der Federn gehabt, neue hinnach geſtopffet werden ſollen; ſondern ſie müſſen auch über dieſes, immaſſen bey der beſten Pflegung und Obſicht, darinnen zuſammen geballte Klumpen von Federn entſtehen, zuweilen bey ſchönen Sommer-Tagen an die Sonne geleget, ausgebreitet und mit ſchwancken, glatten Stäblein, auf allen Seiten wohl ausgeklopffet werden, wodurch ſich eines Theils die zuſammen gehangene Federn von einander geben und wiederum auflauffen, andern Theils aber erlufften ſich die Betten darbey, und werden von dem an ſich gezogenen Schweiß durch dergleichen Sonnen trefflich befreyet und von allem Staub gereiniget.

Bette, wird die Ruhe-Stäte, oder das Lager des rothen Wildprets genennet.

Bette, heißt man auch den Canal oder Graben, worinn das Waſſer eines Fluſſes eingeſchloſſen läufft, ſo eigentlich ein Waſſer-Bau-Terminus, davon ſiehe **Flut-Bette**.

Bette, ſiehe Parterre.

Betten, heißt man die Haus-Arbeit, da das Geſinde des Morgens bey guter Zeit die Feder-Betten, von Stück zu Stück aus dem höltzernen Bett heraus zu nehmen pfleget, fleißig dieſelben aufſchüttelt, das unterſte Stroh oder Stroh-Sack wohl auflockert, und die Betten wiederum in gehöriger Ordnung hinein leget. Es wird die Früh-Stunde zu dergleichen Arbeit erwählet, weil nicht nur dieſe die bequemſte vor das Geſinde, ſondern auch ſelbſt den Betten ſehr nützlich, wenn ſie, nachdem man ſolche die Nacht über derb gelegen, kurtz darauf, da man aus ſelbigen

bigen aufgeſtanden, ſo gleich wiederum aufgeluckert werden, und ſich den Tag über wiederum erliegen können, da ſie ſonſt in Unterbleibung deſſen, kaum ehe ſie recht geſchüttelt worden, ſich ſchon des Nachts wiederum feſte und niederdrucken laſſen müſſen, welches die Federn ſehr klumperich macht, ſo daß auf dieſer Art Betten ſich nicht ſanfft und wohl ſchlaffen läſſet.

Bett-Flaſche, Wärm-Flaſche, nennet man dasjenige meiſt aus Zinn verfertigte, gantz runde oder länglicht runde flache Gefäß, deſſen man ſich zur Winters-Zeit bedienet, entweder die Betten damit auszuwärmen, oder auch ſonſt die Füſſe darauf zu ſtellen, wenn man ſich in der Kälte aufzuhalten nöthig hat. Dieſe Flaſchen werden zu dem Ende oben mit einer geraumen Oeffnung verſehen, dadurch man ſie mit recht ſiedendem Waſſer einfüllet, dieſe aber ſoll mit doppelten wohlſchlieſſenden Deckeln dergeſtalt verwahret ſeyn, daß daſelbſt von dem eingegoſſenen Waſſer nicht das geringſte heraus ſickern kan; So wird auch nicht erfordert, daß man ſelbige allzuſtarck und wichtig mache, damit um ſo viel eher die Wärme dadurch heraus dringe.

Bett-Korb, iſt ein geraumer, bey nahe nach der Form eines höltzernen Bettes geflochtener Korb, der mit ſeinem Boden auf zweyen glattgehobelten Latten als Kuffen feſt gemacht, daß man ihn auf dem Boden deſto bequemer und ohne Schaden fortſchieben könne; auch ſoll er noch über dieſes an den Haupt- und Fuß-Enden mit zwey Hand-Haben verſehen ſeyn. Es bedienen ſich deſſen die Haus-Mütter, daß ſie eines Theils in ſelbigen diejenigen Betten, welche ſie überflüßig haben, ordentlich hinein legen und wohl über einander geſchlichtet aufheben konnen; andern Theils aber dienet dergleichen Korb auch im Nothfall zu einer Bett-Stat ſelber, die ſich zum Exempel vor eine Wärterin ſchicket, weil er ſich des Tags über gar leicht aus der Stube zur Seite ſchaffen, des Abends aber wiederum an verlangten Ort herſtellen läſſet.

Bettler-Läuſe, ſiehe **Kletten**.

Bett-Sack, ſiehe **Stroh-Sack**.

Bett-Stroh, heißt nicht nur dasjenige Stroh, welches in die Bettſtellen unter die Betten geleget oder in Stroh-Säcke geſtecket wird, wenn der Boden nicht von Gerten, Gurten oder Leinwand iſt, und wozu ſich friſches Rocken- und ſonderlich Wirr-Stroh am beſten ſchicket; ſondern auch ein gewiſſes Heil-Kraut Siehe **Wall-Stroh**.

Bett-Tiſch, heißt ein aus zwey gleich groſſen Theilen beſtehender höltzerner Kaſten, welche Theile wohlgefüget und mit eiſernen Bänden an einander gehangen ſeyn, dergeſtalt, daß, ſo man ſie zuſammen leget und an den äuſſern Seiten mit eiſernen Haken an einander klammert, ſie des Tags über einen bequemen Tiſch abgeben, in deſſen Höhlung die Feder-Betten zugleich verſchloſſen, ſchlägt man aber gedachte zwey Theile von einander, machen ſie alsdenn eine geraume Bett-Stat aus. Es läſſet ſich dergleichen mit groſſem Nutzen und Vortheil in denen Kinder-Stuben vornemlich allda anbringen, wo der Raum nicht gar übrig vorhanden.

Bett-Tuch, heißt dasjenige weiſſe leinwandene Tuch, ſo allezeit unten und oben geſäumet wird, auf den Seiten aber, wenn es zweyblätterig, ſeine Saal-Leiſten behält. Seine Gröſſe richtet ſich nach der Länge und Breite des Bettes ſelbſt, daher man ſolche in den Wäſch-Büchern in groſſe, kleine und mittelmäßige abzutheilen pfleget. Dieſe Tücher werden der Reinlichkeit halben jedesmahl über die Pfühle und Unter-Betten gebreitet oder geſchlagen, und haben deshalber ihren ſehr guten Nutzen.

Bett-Wärmer, iſt eine geraume aus Kupffer- oder Meßing-Blech getriebene flache Pfanne an einem langen Stiel, die oben mit einem beweglichen und feſt einſchlieſſenden Deckel verſehen, welcher hin und wieder zugleich durchbrochen, damit die hinein gethane Kohlen etwas Lufft behalten und nicht erſticken können. So nun dieſe Pfanne mit wenigen glüenden Kohlen angefüllet, und durch den Deckel verſchloſſen worden, fähret man kurtz vor dem Schlaffen, fein behutſam mit ſelbiger in dem Bette ſo lange hin und wieder, bis es durchaus erwärmet. Da aber durch allzu ſtarckes Kohl-Feuer dergleichen Pfanne allzuſehr erhitzet, oder auch wohl gar durch ein ausfallendes Kohlgen das Bette angezündet, und leicht ein Schaden und groſſes Unglück geſtifftet werden kan, ſo iſt der Gebrauch davon nicht durchgängig beliebet, wo er aber gefällig, mag man ſich ja darbey der äuſſerſten Vorſichtigkeit ſorgfältig bedienen.

Bett-Zopff, iſt ein höltzerner länglicht gedreheter Knopff der mit darüber herunter hangender Seide, Garn, oder Zwirn zierlich überzogen und an einer ſtarcken gekleppelten langen Schnur befeſtiget worden, welche hier und da mit allerley eingeflochtenen klein und groſſen Büſchlein verſehen. Dergleichen Zopff pflegt man entweder mitten über das Bette, in eine ſo genannte Bett-Schraube zu ſchleiffen, oder wenn das Bette mit der einen Seite an einer Wand ſtehet, an ſelbige anzuhängen, und dienet ſonderlich denen Wöchnerinnen, Patienten und andern unbehülfflichen Perſonen, daß ſie ſich daran halten und mit leichter Mühe in dem Bette aufrichten können.

Bett-Zügen, ſind diejenigen Uiberzüge, welche man insgemein über die Deck-Betten zu ziehen, und unten entweder mit Bändern zuzuknüpffen oder mit einer Rund-Schnur zuzuſchnüren pflegt. Es beſtehen dieſelbe aus Neſſel-Tuch, Catun ſo weiß als bunten, Damaſt, Leinwand, Zwillich, welche drey letzte Arten wiederum zweyerley, entweder weiß oder blau und weiß; Nur gedachte Zügen ſind zuweilen alſo beſchaffen, daß nur die obern Blätter aus itzt beſchriebenen Sorten beſtehen, zu dem Theil aber, der unter das Bette zu liegen kommt, pflegt man öffters nur weiſſe Leinwand zu nehmen.

Betrug,

Betrug, iſt diejenige ſchändliche und einem Chriſten höchſt unanſtändige Bemühung, da man von einer Sache einem andern etwas zu deſſelben Schaden zu bereden und weiß zu machen ſuchet, daß er es vor wahr hält, bis die Zeit ein anderes und zugleich den daraus erwachſenen Schaden lehret. Es iſt derſelbige leider! unter den Menſchen in itzigen Zeiten ſo sehr eingeriſſen, und inſonderheit auch bey denen zu einer Haushaltung gehörigen und unentbehrlichen Perſonen ſo gemein, daß zu allgemeiner Warnung, wegen des groſſen daraus entſtandenen Unheils, gantze Bücher davon angefüllet werden könten; wie man denn dieſfalls bemühet geweſen, und bereits den Anfang gemacht, ſolche nachtheilige Handlungen zu entdecken. *D. George P. Hönns* Betrugs-Lexicon gehöret unter andern hierher. Allein es iſt nöthig, daß ein Hauswirt durch andere und eigene Erfahrung, Nachfrage, Unterſuchung, Anmerckung, Aufmerckſamkeit, behutſame Vorſorge und ſchlaue Augen, die Menge der Betrugs-Stückgen bey allen Arbeiten und Waaren, ſelbſt lerne, und ſich dafür hüte. Denn es wird die Vermehrung dieſer Stücke durch neue Erfindung der Bosheit nicht aufhören, ſo lange böſe liebloſe Menſchen ſind, und ein Hauswirt mit denenſelbigen zu thun haben muß.

Beutel-Tuch, iſt ein aus nicht ſo gar zarten, aber doch gleichen wollenen Faden weitlöchricht zubereitetes Gewebe, welches nicht nur dienet, eine zu Staub gemahlene Sache dadurch zu beuteln, und von dem noch darunter befindlichen groben Zeug oder Hülſen zu ſaubern; Sondern es gebraucht auch daſſelbige das Frauen-Volck, ihre alſo genannte Model-Tücher daraus zu ſchneiden und in ſelbiges allerley Arten der Stiche und Creutz-Nath zu nähen.

Beuten, ſind ſtarcke und etwas tieff ausgehauene Stücke von Holtz, deren Vertieffung die Form einer halben Mulden haben; daher vermuthlich der Back-Trog bey den Beckern auch den Nahmen der Beuten führet, weil er zwar wie ſonſt die gewöhnlichen Tröge nach der Form einer gantzen Mulde ausgehauen, aber in der Mitte quer hindurch einen Unterſcheid hat, ſo daß er zweyen an einander geſtoſſenen halben Mulden gleichet. Nach dieſer Form werden eben in denen Höltzern vor die Bienen ſtarcke Bäume ausgehauen und ſo zubereitet, daß ſie darinnen wohnen und ihren Honig bauen können. Davon ſiehe unten Bienen-Beuten.

Bewurff, wird derjenige Mörtel genennet, den man auf beyden Seiten einer gemauerten Wand anträgt. Ein guter Bewurff ins Waſſer zu Grotten, Kellern, Abtritten und dergleichen feuchten Orten iſt derjenige, ſo aus einem Theil guten Kalck, von harten Steinen gebrannt, und aus zwey Theilen Sand von geſtoſſenen Troff- Tauch- oder alten Dach-Steinen vermiſcht und angemachet worden.

Bey-Eſſen, auch **Zwiſchen-Trachten**, werden bey denen Tafel-Aufſätzen diejenigen Speiſen und Trachten genennet, ſo man einzuſchieben pfleget.

Beyfrau, wird diejenige Perſon genennet, die neben der gewöhnlich angenommenen Kinder-Mutter die behörige Beſchickung der kleinen Kinder an deren Stat verrichtet, und denen Wöchnerinnen in dieſen Stücken mit gutem Rath und That an die Hand gehet, wenn wegen anderwerts vorgefallenen höchſtnöthigen Verrichtungen die Kinder-Mutter nicht ſelbſt zugegen ſeyn kan. Es wird demnach von einer ſolchen Frau erfordert, daß ſie nebſt der Wiſſenſchafft auch alle die anderen Tugenden haben möge, welche jene beſitzen ſoll.

Beyfuß, von den Alten auch St. Johannis-Gürtel, und Sonnenwend-Gürtel genannt, iſt ein bekanntes Kraut, welches ſowohl in der Artzney, als in der Küche ſeinen guten Nutzen hat. Seine Stengel ſind drey bis vier Fuß hoch, manchmal Fingers dicke, rund, ſtreiffigt, ſteiff, braunroth, inwendig voll Marck, und auswendig mit wechſelsweiſe geſetzten Blättgen verſehen. Die Blätter ſind ausgeſchnitten und zerſpalten, wie die Blätter des Wermuts, ſind aber gröſſer, fetter, oben dunckel-grün, unten aber weißlicht, wodurch ſich dieſe Pflantze leichtlich von dem Wermut unterſcheiden läßt. Seine Blüthen, welche oben an denen Stengeln und Zweigen traublicht hervor kommen, beſtehen in kleinen purpurbraunen Blümlein, ſo eines angenehmen Würtz-Geruchs ſind. Man findet auch noch eine andere Art, welche weißgrünlichte Stengel hat, und dahero der weiſſe, wie jener der rothe Beyfuß genennet wird, auſſer dieſem aber von gleicher Krafft und Würckung iſt. Er wächſt von ſich ſelbſt auf ungebauten Aeckern und Feldern, an Mauren und Zäunen, wird aber auch in Gärten angetroffen, und braucht keiner Wartung. Man pflegt die zum Braten beſtimmten Gänſe damit auszufüllen, um ſelbige nicht nur deſto ſchmackhaffter, ſondern auch vornemlich für das Frauen-Volck geſunder zum Verdauen zu machen. Ehe man aber dieſes Kraut in die Gänſe ſtecken will, muß ſelbiges zuvor geleſen und an der Lufft getrocknet ſeyn, das iſt, die kleinen Blätter von dem noch vor der Blüthe abgeſchnittenen Beyfuß ſollen abgepflücket werden, daß die Knöpfflein alleine daran verbleiben. Einige pflegen den in Bündlein gebundenen trockenen Beyfuß auch vorhero, ehe ſie ſelbigen in die Gans ſtecken, mit heiſſem Waſſer aufzubrühen. Wann man zum Artzney-Gebrauch ein Waſſer davon brennen will, ſo muß man das Kraut am Ende des Mayens von den Stengeln abſtreiffen, und alſo friſch in den Kolben thun; Zum Dörren aber kan es nach St. Johannis geſammlet werden. Dieſes Kraut iſt ſonderlich gut für allerhand Weiber-Kranckheiten, reiniget und ſtärcket die Mutter und ſtillet deren Schmertzen, treibet den Monat-Fluß, die Geburt, Todte- und Nachgeburt. Es öffnet auch die Verſtopfungen der Leber, und treibet ſo wohl den Nieren-Stein, als den Harn. Wann ein Menſch mit einer Kugel geſchoſſen worden, ſo ſoll man

friſchen

friſchen Beyfuß wohl mit Wein abſtoſſen, den Safft heraus drucken, und davon dem Verwundeten des Tages zweymahl ein paar Löffel voll zu trincken geben, auch ein wenig laulicht in die Wunde gieſſen, als welches die ſchmertzliche Entzündung balde löſchen wird. So man aber das Kraut nicht grün haben kan, ſoll man es in halb Wein und halb Waſſer ſieden, dem Patienten Morgens und Abends etwas weniges davon zu trincken geben und allezeit beym Verbinden die Wunde damit warm auswaſchen. Wann man in dem Brach-Monat die friſchgrünen und blühenden Schöſſe dieſes Krauts zerhackt, in ein ſauber Glas thut, guten Brandtewein darüber gießt, bis er drey Finger breit oben drüber gehet, hernach drey oder mehr Tage in warmen Sand, wohl vermacht ſtehen läßt, hierauf alles wohl durch ein Tuch druckt, und endlich durch ein Fließ-Papier filtriret, ſo hat man die Beyfuß-Eſſentz, welche auf funffzehen bis fünff und zwantzig und dreyßig Tropffen öffters eingenommen, in allen oberzählten Kranckheiten eine fürtreffliche Wirkung hat. Man ſagt, daß es darum Beyfuß genennet worden, weil, wenn man zu Fuß über Land wandert, und ſolches Kraut in den Schuhen bey ſich trägt, die Füſſe nicht matt werden.

Beyherſtellen, heißt man bey der Jägerey, wo man zugleich treibet, und daneben immer beyher mit dem Jagd-Zeuge ſtellet.

Bey-Jagen, ſo auch Heck-Jagen genennet, und dem Haupt-Jagen entgegen geſetzet wird, geſchiehet zu auſſerordentlicher Zeit, an ſolchen Plätzen und Oertern, da weder rechte Wildniſſen und Haupt-Höltzer, noch Berg und Thal, ſondern alleine Brahnen und Hecken ſind.

Beytritt, iſt eines der vornehmſten Zeichen, ſo der Hirſch in der Fährte vor einem Thiere thut, woraus man die Güte oder Feiſte des Hirſchen vermuthen kan, und geſchieht, wann der Hirſch mit dem hintern Fuß mehr als etwa einen Finger breit, neben dem vordern tritt, weil das Creutz und der Zimmel hinten feiſt und dicke ſind.

Bezauberung des Viehes, ſiehe Vieh-Bezauberung.

Bezette, rothe Pezetten, Torneſoll, Färber-Läpgen, Schminck-Fleckgen, ſind kleine zarte aus der feinſten Leinewand beſtehende Fleckgen, die entweder in Cochenillen ſehr wohl eingetaucht, davon die beſten an der Farbe von Conſtantinopel zu uns gebracht werden; oder die Frantzoſen und Spanier legen eben dergleichen in den Safft Heliotropii tricocci, laſſen ſie wohl davon einziehen und verſenden ſelbige alſo trocken; nicht weniger pflegen auch die Portugieſen eine in Cochenille gefärbte und in gewiſſe Küchlein formirte Baum-Wolle an deren Stelle und unter eben dieſen Nahmen zu verkauffen, welche Arten alle zuſammen dieſen Nutzen geben, daß ſie ſchöne roth färben, wie man ſich denn derer in dieſem Fall zu den Ingenieur- und Bau-Zeichnungen mit guter Annehmlichkeit bedienen kan. So werden ſie auch nebſt dieſen von dem Frauenzimmer theils als eine Schmincke gebraucht, theils auch in der Küche zu Färbung der Gelées und anderer Eß-Waaren genommen. Weil aber darinnen offt Betrug vorgehet, daß vielmahls mit ſchlechter und beiſſender Materie angefärbte, falſche Läpgen eingeſchoben und für die vorher beſchriebene Art verkaufft werden, welche nicht nur der zarten Haut des Geſichtes ſchädlich, ſondern auch die Eſſen, ſo damit gefärbet, den Menſchen höchſt nachtheilig ſeyn können; alſo hat man bey dergleichen Gebrauch ſich wohl vorzuſehen, und ſolcher, wo man von ihrer Güte nicht gewiß verſichert, lieber gar in dieſem Stück müßig zu gehen.

Beziehung der Grentze, ſiehe Grentz-Beziehung.

Bezirck, in Bezirck bringen oder Bekreiſſen, heißt bey der Jägerey, wann man um ein Gebüſche herum gehet, um zu ſehen, ob dasjenige Thier, welches man an einem Ort hinein geſpüret, nicht heraus ſey.

Bezoar-Stein, davon kan man eine umſtändliche und gelehrte Abhandlung in dem Allgemeinen Kauffmanns-Lexico unter dieſem Titel leſen. Hier mercken wir nur an, daß man viererley Arten deſſelben habe: 1) den orientaliſchen, welcher aus Perſien und Oſt-Indien und Arabien von gewiſſen Bezoar-Gemſen und Ziegen kommt, und der beſte, rareſte, dabey aber eben deswegen ſelten aufrichtig anzutreffen ſey. Vor dieſem wurde ehemals die Fabel herum getragen, als ob er von denen Thränen des Hirſches, der eine Schlange verſchlucket hätte, entſtehe. Welches aber c. l. widerleget und gezeiget iſt, daß derſelbe von denen Lachrymis Cervi, ſo Bezehardt heiſſen, gantz unterſchieden. 2) Der Occidentaliſche, welcher über Spanien und Portugall aus America, ſonderlich aber aus Peru ebenfalls von verſchiedenen Thieren, ſonderlich aber gewiſſen Gemſen erlanget wird. 3) Bezoar Porci, ſo von dem Stachel-Schweine aus Oſt-Indien kommt. 4) Der Affen-Stein. Sie kommen alle darinne überein, daß ſie eine Schweiß- und Gifft-treibende Artzeney ſind. Weil aber ſo viel Betrug dabey, und über dem dieſe Steine ſehr koſtbar ſind, ſo haben die Aertzte andere Schweiß- und Gifft-treibende Artzneyen ſubſtituiret, und nennen ſolche von dieſem Steine Bezoardica.

Bezoar-Eßig, ſiehe Eßig.

Biber, iſt ein vierfüßiges Thier, welches auf der Erde ſowohl, als im Waſſer lebt, und dahero mit unter die Amphibia gezählet wird. Er hat einen kurtzen und gedruckten Kopff, kleine runde Ohren, kleine Augen, ein weites und groſſes Maul, ſcharffhauende Zähne, und einen dunckeln aſchen-farbenen Balg, ie danckler und ſchwärtzer dieſer iſt, ie höher wird derſelbe gehalten. Seine vördern Füſſe ſind ſehr kurtz, deren er ſich, wie das Eichhörnlein, bedienet, dasjenige, was er benaget, mit zu halten. Seine hintern Läuffte ſind lang, breit, und zwiſchen den Klauen, wie bey den Gänſen und Enten mit einer Haut verſehen, damit er deſto beſſer

beſſer ſchwimmen können, ſo ſind ſie auch ſchwartz, wie der Schwanen ihre Füſſe. Sein Schwantz iſt nach der Proportion des Thieres ziemlich lang, gemeiniglich ſechs Finger breit, zwey Finger dick, und zwar in der Mitte am dickſten, und gegen den Enden etwas abgeſchliffener, mit einer glatten ſchwartz-aſchenfarbigten, doch mit gewiſſen Linien, als ob es Schuppen wären, artlich eingetheilten Haut überzogen. Dieſer Schwantz wird drey bis vier Pfund ſchwer, hat ein ſehr niedliches Fleiſch, welches in der Mitten an viele zarte Knöchlein oder Gelencke angewachſen, wodurch er ſeine Bewegung erhält, und dienet auf groſſer Herren Tafeln zur angenehmen Speiſe, deſſen Zurichtung alſo geſchiehet: Es wird derſelbe, wie etwa ein Karpffen in Stücken zerſchnitten, in einem Keſſel mit Waſſer nebſt wenigem Saltz ſo lange geſotten, bis er allen Thran und Fiſchenzendes Fett verlieret. Und weil er harter Art, muß auch bey ihm der allgemeine Handgriff alle Fiſche weich zu ſieden in acht genommen, und daher unter dem Sieden ein fein Stückgen Butter zu ihm geworfen werden. Wenn er nun alſo vorbereitet, thut man ſelbigen hierauf in ein Caſſerol oder Tiegel, darinnen er nebſt etwas Wein und Eſſig gekocht, mit Nelcken, Pfeffer, Ingwer, Citronen-Scheller, Butter, Saffran und Zucker abgewürtzet, und nachdem dieſe Brühe wohl eingekocht, um ſie deſto dicker zu machen, ein wenig geriebene Semmel hinzu geſchüttet werden muß, da ſich denn die Speiſe in eine Schüſſel, darum ein Krantz von Butter-Teig gemacht, bequem anrichten, und gleich einer Paſteten, die vorhero nach der Zeit und Gelegenheit fein garniret, auf die Tafel tragen läſſet. Der Biber gebraucht ſolchen Schwantz nebſt denen hintern Füſſen zum Schwimmen, kan aber nicht lang, ohne Athem zu holen, unter Waſſer verbleiben, wiewohl er den Schwantz faſt immerzu im Waſſer halten muß. Er hat zweyerley Haar, lange und kurtze, von welchen letztern man die Caſtor-Hüte und Strümpffe macht. Mit was vor beſonderm Fleiß dieſes Thier ſeine Wohnung über dem Waſſer manchmal mit zwey bis drey Abſätzen oder Etagen bauet, darüber iſt ſich höchſtens zu verwundern, denn er beiſſet oder hauet die Bäume, abſonderlich die Pappel-Bäume, Aſpen, Weiden, und ander weich Holtz, oberhalb den Wurtzeln dergeſtalt ab, als wenn ſie abgeſchnitten wären, und zerſtücket ſie dann vollends mit ſeinen groſſen und ſcharffen Zähnen; ſo kan er auch mit ſeinen Füſſen die Erde oder den Leimen, ſo gut als ein Kleiber oder Leimen-Arbeiter zurichten, wobey ihme der Schwantz ſo wohl an ſtat eines Faſſes den Leimen damit zu tragen, als zu einer Britſche und Kelle, zum Leimen-Schlagen, und ſolchen anzuwerffen dienet. Seine Fährte oder Spur iſt an den vördern Füſſen gleich einem Hund, doch flacher; die hintern aber gleichen, wie gemeldet, einem Schwan oder Gans. Seine Nahrung beſtehet in Rinden von Weiden, Pappeln, Erlen, und dergleichen Waſſer-Gehöltze, ſo ſich gerne ſchälen läſſet, ingleichen in Fiſchen, welches letztere zwar einige nicht zugeſtehen wollen; weil aber ihr Wildpret meiſt nach Fiſchen ſchmecket, ſo wird von denen mehreſten geglaubet, daß ſie ihre Nahrung vom Fiſchwercke haben. Das Weiblein gehet ſechszehen Wochen dicke, und ſetzet im May-Monat auf einmal drey bis vier Jungen, welche ſie, wie andere vierfüßige Thiere, eine gewiſſe Zeit zu ſäugen pfleget. Sie kommen blind auf die Welt, und wann ſie etwan vier Wochen alt, bringen ihnen die Alten kleine Aeſtlein von Weiden, daran lernen ſie die Rinden ſchälen, und Laub beiſſen, was ſie dann liegen laſſen, ſtoſſen und tragen die Alten hernach allemal wieder ins Waſſer; ſo bald aber fünff bis ſechs Wochen vorbey, begeben ſie ſich ſchon mit durch das Waſſer nach dem Lande, und ſteigen mit aus, daß ſie alle der Oerter hin und wieder bekannt werden: Dann hauen ihnen die Alten Pappeln und Weiden um, ſetzen ſich mit denen Jungen in die Aeſte, und ätzen ſich nach Gefallen. Sie wiſſen und können perfect ſehen, wo der Baum, den ſie abhauen wollen, hinfället, denn wenn ſie an der einen Seiten erſt genug eingekerbt, ſo laſſen ſie allda ab, fangen auf der andern Seiten an, und fällen ihn vollends um; ſie hauen auch ein Aeſtlein nach dem andern davon ab, ſchleppen es nach dem Waſſer und ſetzen ſich ein wenig drein, abſonderlich mit dem Schwantz, und nehmen davon zu ſich, was ihnen gefällt. Im andern Jahr ihres Alters werden die jungen Biber gegen Ausgang deſſelben recht vollkommen. Sie werden mit Hunden ausgeſpüret, und aus ihrem Bau oder Geſchleiffe in das vorgeſtellte Netz gejaget; (ſ. **Biber-Netze**) wiewohl dieſes Wildpret nicht iedem zu fangen erlaubt iſt, weilen es zur hohen Jagd mit gehöret. Der Biber hat die von ihm kommende und nach ſeinem Nahmen genannte herrliche Artzney, das

Bibergeil, nicht, wie die Alten irrig geglaubet, und von ihm geſchrieben, in ſeinen Teſticulis oder Geburts-Geilen, ſondern es tragen ſolches die Biber beyderley Geſchlechts in gewiſſen gleich unter dem Schaam-Bein befindlichen Blaſen, oder Beutelgen, ſo gantz anders, als die Teſticuli ausſehen, verſchloſſen bey ſich. Dieſe Behältniſſe des Bibergeils ſind bey den Weiblein ſo klein, daß ſie nicht über eine Untze wägen, dahingegen die in denen Männlein ſich befinden, manchmal auf ein Pfund ſchwer angetroffen werden ſollen. Sie werden in Mutter-Beſchwerung und Haupt-Weh, ingleichen wider die fallende Sucht, wider die Colica und alle von Kälte entſtehende Kranckheiten nützlich gebraucht, und hält man die Tonquiniſchen, welche aus Oſt-Indien gebracht werden, vor die allerbeſten.

Biber-Hunde, werden diejenigen Hunde genennet, welche von Jugend auf ſo wohl auf den Biber- als Fiſch-Otter-Fang abgerichtet worden, dahero man ſolche auch Otter-Hunde zu nennen pfleget. Es ſind ſolches abſonderliche beißigte und beherzte Hunde, etwas groſſer als Dachs-Schlieffer, allezeit murriſch, und ſpielen nicht mit andern Hunden, haben braune flach-

ſtachlichte Haare und tragen die Ohren zu beyden Seiten meiſt ſteiff abhängig. Es ſind dieſelben groſſer und kleiner Art, davon die groſſen denen kleinen Däniſchen Blendlingen gleichen, ein ſcharffes Gebiß haben und zum Anpacken dienen; die kleinen aber, welche faſt wie Dachs-Kriecher ſeyn, doch etwas gröſſere Beine haben, braucht man zu Stöbern. Sie werden in das Geſchleiff oder den Bau eines Bibers oder Otters gelaſſen, wenn ſolches vorher mit einem Netz umſtellet, damit der Biber oder Otter, wenn er heraus getrieben, nicht entlauffen möge.

Biber-Klee, ſonſt auch **Scharbocks-Klee, Bocks-Bohne, Sumpff-Klee** und **Waſſer-Klee** genannt, iſt eine Pflantze, welche ohne Waſſer nicht leben kan, und dahero gerne an feuchten Orten, und auf Quellen-reichen Wieſen wächſet. Hat eine von vielen kurzen Gliedern oder Abſätzen zuſammengeſetzte, und mit vielen Zaſern verſehene Wurtzel, und grünlichte zarte und dicke Blätter, deren allezeit drey auf einem Stengel, wie am gemeinen Wieſen-Klee zuſammen geſetzt ſind. Der Stengel iſt anderthalb Spannen hoch, und bisweilen auch länger, an welchem oben ſchöne weiſſe langhärige Hyacinthen-förmige Blumen mit umgewundenen artigen Zäſerlein ſich finden. Nach denen Blumen kommen kleine Hülslein, in welchen ein gelb-röthlicher Saamen, in Geſtalt der Hirſen-Körner, aber kleiner, ſich enthält. Man ſetzet die Wurtzel nur eines Fingers tieff, und gieſſet ſo viel Waſſer darauf, daß es die Erde durchaus erweiche, aber nicht überſchwemme, oder lange darauf ſtehen bleibe; wann man im Garten einen Teich oder Brunnen-Quelle hat, ſo kan man ihn am beſten ans Ufer pflantzen; da er dann nur im Herbſt ausgenommen, die übrige Brut abgeſondert, und bald wieder eingelegt wird. Dieſes Kraut hat einen bittern Geſchmack, faſt wie die Aloe, dahero es auch dem Magen ſehr angenehmlich iſt, welchen es ſtärcket, und allen Unwillen deſſelben ſtillet; iſt trefflich wider den Scharbock, Engbrüſtigkeit und Miltz-Beſchwerungen zu gebrauchen; verſüſſet das ſaure ſaltzige Geblüte, widerſtehet der Fäule, und verdünnet die zähen Feuchtigkeiten. Die Blätter und Wurtzeln davon gedörret und gepülvert dem Vieh, inſonderheit aber denen Schaafen, ſo mit dem Huſten behafftet ſind, eingegeben, vertreibet denſelben in kurtzem.

Biber-Kraut, ſiehe **Tauſendgülden-Kraut**.

Bibernell, ſiehe **Pimpinelle**.

Biber-Netze, womit man die Biber zu fangen pflegt, iſt vorne wie eine Wathe, davon die Unter-Leine mit ſchwerem Bley-Geſencke auf dem Grund lieget, die Ober-Leine aber mit leichter Holtz-Rinde oder Korcken ſchwimmen muß. Der Buſen oder Sack daran iſt wie ein Haamen, woſelbſt hinten ein Zipffel über vier Ellen lang gehet, der doch ſo enge geſtricket iſt, daß ſich nichts darinnen umwenden kan. Dieſes Garn iſt nach der Breite des Waſſers vornen öffters zehen bis zwölff Ellen weit, auch mehr und weniger, der Sack aber mit dem Zipffel daran auf ſechzehen bis achtzehen Ellen lang. Die Schmaſen oder Maſchen ſind, wie bey den Haſen-Netzen; an den Zipffel wird ein runder Stein von ein paar Pfund ſchwer, nebſt einem Ring feſt angebunden; an dem Ufer aber ein Pfal eingeſchlagen, woran man ein langes glattes dünnes Leinchen gemachet, ſolches hernach wie eine Schlange etliche mahl um das Netz durch die Schmaſen umher, und letztlich durch den Ring ziehet, welches Ende eine ans Ufer geſtellte Perſon in der Hand hält. Weilen nun der Biber gemeiniglich gerne an breiten Strömen und groſſen Seen in holen Ufern und Löchern wohnet, wo es mit Weiden oder Schilff-Rohr verwachſen iſt; ſo muß man, wo ein ſolcher Bau vorhanden, darinnen was zu vermuthen, in einen ſolchen Winckel nach der Breite des Waſſers das hierzu benöthigte Biber-Netze vorſtellen, und an beyden Ufern feſt mit Pfälen anpflöcken. Wann nun oben auf dem Ufer nach des Bibers Bau eingegraben wird, und die Hunde darinnen ſtöbern, ſo wiſchet der Biber heraus und in den Garn-Sack hinein, welches durch die Bewegung des Leinchens gleich zu fühlen iſt, alsdenn ziehet derjenige, welcher das Ende des Leinchens in den Händen hat, ſolches geſchwinde an ſich, ſo drehet ſich der Zipffel um, daß der gefangene Biber nicht wieder heraus kan.

Biber-Schwantz, wird das Flachwerck oder die gemeine Art die Dächer mit Ziegeln zu decken genennet, weil die platten Ziegel, gleich wie an einem Biber-Schwantz das Anſehen haben, und gleichſam Schuppen-weiſe über einander liegen. Siehe Dach.

Biberwurtz, ſiehe **Hohlwurtzel**.

Bibinelle, ſiehe **Pimpinelle**.

Bickling, ſiehe **Böckling**.

Bienen oder **Immen**, ſind groſſe, bräunlicht-gelbe, mit ſubtilen Zähnen, Hornfärbigen Augen, einer langen Zunge und ſechs Füſſen verſehene Fliegen, welche am Ende des Leibes einen langen ein- und ausgehenden Stachel, der einem bärtigen Pfeil gleichet, und an ihren Hüfften vier Flügel haben, von denen die hinterſten etwas kleiner ſind, als die vördern, damit ſie ihnen im Fliegen nicht hinderlich ſeyn mögen; faſt oben an iedem Auge ſind ihnen Hörner heraus gewachſen, die zwey Gelencke haben, eines genau am Kopff, das andere um die Mitte, ſo daß ſie ſolche in voller Länge ausſtrecken, und auch wieder an den Kopff ziehen können. Dieſe dienen ihnen zum Gefühl. Zu Einſammlung ihres Proviants gebrauchen ſie ihre Kinnbacken, die mit ordentlichen Zähnen verſehen, und ihre Zunge. Wegen des herrlichen Nutzens, den dieſe reine, zarte und arbeitſame Thierlein, durch ihr Honig- und Wachs-machen (welches ſie aus denen vortrefflichſten und heilſamſten Kräutern und Blumen heraus zu ziehen, und an behörige Orte ſehr künſtlich zuſammen zu tragen wiſſen) zu wege bringen, ſollte

ſollte man billig Bedencken tragen, dieſelben mit dem ſchändlichen Nahmen eines Inſecti oder Ungeziefers, worunter ſie insgemein gezählet werden, zu belegen. Ob es nun zwar in denen Antilliſchen Juſeln Bienen geben ſoll, die an der Farbe blau, und mehr Wachs auch beſſern Honig zubereiten als die unſeren; ja nach Dappers Beſchreibung von America p. 306 man daſelbſt Bienen findet, ſo gantz weiß und auch weiſſen Honig machen, und noch andere daſelbſt anzutreffen, die ohne Stachel, und groß wie die Schmeiß-Fliegen, nicht weniger ihr Honig unter der Erde, und in den Wurtzeln der Bäume zu verbergen gewohnt; ſo werden ſie dennoch bey uns zuförderſt ihrem Aufenthalt nach in wilde und zahme Bienen unterſchieden. Die wilden Bienen ſind rauher, ſchwärtzer und dicker, auch kürtzer, als die erſt-beſchriebenen zahmen oder einheimiſchen, haben in denen gröſten Wäldern und Wildniſſen ihre Wohnungen und Werckſtäte, und tragen ihr Honig in die entweder von den Spechten und andern Vögeln, oder zu dem Ende von den Menſchen mit Fleiß ausgehöhlte Bäume und Löcher der Felſen, ein. Sie ſchwärmen öfftere, als die zahmen, haben aber nicht ſo viel Honig als dieſe; wiewohl die wilden leicht zahm, und die zahmen leicht wild werden können: denn es geſchiehet offt, daß Bienen aus dem Garten in ein nah-gelegenes Holtz oder Waldung ziehen; ſo trägt ſichs auch zu, daß man im Holtz an denen Bäumen und Büſchen zuweilen Schwärme findet, ſie zuſammen trägt und faſſet, die ſich dann in den Gärten nach der zahmen Weiſe arten. Dieſe wilde Art, wenn ſie des leichten und lichten Feld- und Garten-Flugs gewohnt worden, trägt immer mehr und mehr ein; die jungen Schwärme aber, die von dieſen in die Gärten gezielet werden, gerathen beſſer als die Alten, doch laſſen ſie nicht gantz von ihrer wilden Art: Denn ſie ſind leicht erzörnet, und beiſſen oder ſtechen, was ihnen in Weg kommt. Die zahmen Bienen, ſo auf dem Lande in denen Gärten, wo ſie ſo wohl ihren guten Ausflug, als Sonne und Nahrung haben können, müſſen zu gewiſſen Zeiten ihre beſondere Wartung haben, wo man ſie anderſt als ein gewiſſes Eigenthum behalten, und ſich ihrer nicht verluſtig machen will. Sie halten ſich in groſſen Hauffen, welche man Schwärme nennet, beyſammen; ein ieder ſolcher Schwarm hat ſeinen eigenen König, der den Nahmen Weiſel oder Weiſer führet, dem ſie aller Orten, wo er ſich hin begiebet, folgen und ihn allezeit in die Mitte nehmen. (ſiehe Bienen-König). Die Reinlichkeit und Ordnung in ihrer Arbeit iſt unvergleichlich, denn ſie ſuchen und finden nichts anders als Honig, welches ſie aus den allerheilſamſten Kräutern und Blumen ſaugen, und bereiten mit dem auf eine ſonderbar artige Manier eingetragenen Wachs ihre ſechseckigte Zellen mit einer ungemeinen Accurateſſe und bewundernswürdigen Geſchwindigkeit. Theils gehen früh aus, und tragen den Thau ein, andere aber haben acht auf die Witterung, theils holen Honig und Wachs, welche, ſo bald ſie mit ihrer vollen Laſt zum Stock kommen, ihre Abnehmer an denen, die beydes, wegen Alter und Schwachheit nicht mehr wohl ausfliegen können, ſo fort finden, die denn das herzu geführte Honig an den behörigen Ort bringen. Einige müſſen die Gelegenheit der Wälder, Wieſen und Gärten auskundſchafften, die arbeitſamen Bienen dahin führen, und wieder zurücke begleiten, indeme andere zu Hauſe die Zellen aus dem gröbſten verfertigen, und andere ſolche poliren, theils halten das Quartier rein, und ſchleppen ihre Todte hinaus, theils aber halten auſſenher Wache, den Bienen-Stock vor dem Anfall der Raub-Bienen zu bewahren ꝛc. alſo, daß eine iede Biene, ſo zu ſagen, ihre beſondere Pflichten und Verrichtungen hat. Des Nachts ruhen ſie, und ſind des Morgens wieder an ihrer Arbeit, wobey ſie öffters ſo emſig und geſchäfftig ſind, daß ſie auch ſo gar ihre Brut darüber vergeſſen, und alſo nicht ſchwärmen können; daher muß man, wenn ſie gar zu fleißig eintragen, mit einem zarten Flohr das Flug-Loch vermachen, und ſie auf zwey oder drey Tage einſperren, ſo werden ſie alsdenn, weil ſie nie müßig ſeyn können, an ihrer Brut arbeiten: und dieſes Mittel kan man einige mahl wiederholen, bis man ſiehet, daß ſie im Stocke die Brut zu ſeigen angefangen haben. So man aber gar keiner Brut gewahr würde, darff man ſicherlich glauben, daß der Stock ſeinen König verlohren habe. Er ſeye nun todt, oder ſonſt nicht mehr vorhanden, ſo muß man ſolchenfalls denen Bienen alſofort mit einem andern Könige, deren in manchem Stocke drey, vier und mehrere ſind, zu ſtatten kommen, ſonſt unterlaſſen ſie vor groſſer Traurigkeit ihre Arbeit, und machen weder Brut noch Honig. Den Urſprung der Bienen betreffend, und davon unter andern *Kircherus* in Mundo Subterraneo, ingleichen *Redi* de Generatione Inſectorum p. 63 & ſeqq. mancherley Meinung hegen, welches aber wohl von der unterſchiedenen Art der Bienen zu verſtehen ſeyn dürffte, ſo iſt gewiß, daß die Vermehrung der guten und zahmen Bienen durch ihre Brut folgender Geſtalt geſchehe: In die alten Cellulas, daraus ſie den Honig gezehret, laſſen die Alten zu Ende des Februarii einen kleinen Liquorem, der viel gröſſer als ein Fliegen-Koth, welchen ſie durch das Maul von ſich geben, aus welchem nachgehends eine kleine Made wird; dieſe wird von den Bienen gebrütet, daß ſie ſehr geſchwinde wächſet, bis die gantze Cellula davon voll wird; worauf ſie die Bienen oben mit Wachs verwahren, wie die mit Honig aufgefüllte Zellen, doch mit dem Unterſcheid, daß dieſe platt, jene aber etwas erhabner werden. So bald die Brut zu leben anfängt, beiſſet ſie in der Mitte des oben verſtrichenen Häutgens durch, und wird ein Löchlein, als ob man es mit der ſubtilſten Nadel geſtochen, von welcher Zeit an ſie daſſel-

 be im-

be immer gröſſer macht, bis ſie am dritten Tage heraus freucht, da ſie noch eine licht-falbige Farbe hat; weil ſie aber ſchwach, ſo bleibet ſie noch einige Tage im Stock, ehe ſie ausflieget, in der Zeit ſie immer mehr und mehr bräuner wird. Die gantze Zeit ihrer Vermehrung vom erſten Anſatz bis zum Ausfliegen ſoll ſich nicht gar auf 19 Tage belaufen. Wann die Bienen ihrem Eigenthums-Herrn rechten Nutzen ſchaffen ſollen, ſo muß er ſie das gantze Jahr durch wohl pflegen und warten. Denn man kan aus dieſem Grundſatz die gantze Bienen-Wirtſchafft herleiten: Bienen ſind gefräßige, arbeitſame, geſellige und ſehr reinliche Thiergen. Nach dem Anfang des Frühlings gegen das Ende des Martii, in welchem Monat gemeiniglich die Bienen wieder ihren Ausflug zu nehmen beginnen, muß man bey ſchönem Wetter die Stöcke eröffnen, das, was ſie von Wachs-Tafeln und Gewürchte abgebiſſen, mit den todten Bienen, ſamt denen in dieſem Gemülbe ſich einfindenden Würmern auskehren, und allen Unflat, den ſie wegen langen Einſperrens, in den Stock oder auf das Bret des Korbes gemacht, wegwiſchen. Findet ſich leeres Rooß oder Wüfftig und Wachs-Tafeln darinnen, ſoll ſolches, zumahl ſo es vom Schimmel angelaufen, weggenommen werden, weil ſonſt bey folgender groſſen Hitze ſich in dergleichen Rooß und nur erwehntem Gemülbe gefährliche Motten auf folgende Art zeugen: Erſt wachſen in denſelben obgedachte kleine Würmlein, die nachgehends in den Honig oder dieſen Rooß ſich ſetzen, aus dieſen werden ſodenn Motten, die ohngefehr ſo groß, als die rothen Käſe-Maden, und bekommen breite Flügel wie die Molcken-Diebe, welche alsdenn ſich ſo ſehr vermehren, daß die Bienen, wenn der Stock vorhero ſchon ſchwach, endlich gar eingehen. Anbey aber iſt der ſchon aufs neue gegen den Frühling geſetzten Brut ja wohl zu ſchonen, damit man ſolcher im Schneiden nicht zu nahe komme. Vor allen muß man denen Bienen vor ihren Feinden, denen Raub-Bienen, (welche ſich zu dieſer Zeit, da ſie auf denen Wieſen und Bäumen noch keine Nahrung finden, gerne an die Bienen-Beute zu machen pflegen) gute Sicherheit verſchaffen, (ſiehe Raub-Biene), ſolchemnach die Stöcke und Körbe wohl verſchmieren; ſo dieſelben ſtarck, die Flug-Löcher halb mit gutem Leimen zumachen; ſo ſie aber ſchwach, ſolche nur ſo weit offen laſſen, daß höchſtens zwo Bienen mit einander daraus gehen können; die Flug-Löcher offt mit Bibergeil reiben, und ſowohl in dieſem, als in dem folgenden April-Monat diejenigen, ſo Mangel an der Nahrung haben, fleißig mit reinem und ſauberm Honig füttern, denn ſo es übeln Geruch hat, und ſtinckend iſt, ſo befördert man ſie zeitlich zum Tode. Man muß auch bey rauhen Mertz-Winden, und unbeſtändigem April-Wetter die Flug-Löcher zumachen, und die Bienen ja nicht heraus laſſen: Denn gehen ſie bey Sonnen-Blicken heraus, ſo kömmt zu ſolcher Zeit gleich wieder ein Sturm oder Regen, welcher ſie auf die Erde wirfft, daß ſie erſtarren und todt liegen bleiben. Im Majo muß das obere Beuten-Bret in den Stöcken eröffnet, und die gar alten, und ſchon mit ſaurem Honig ſtehenden Wachs-Tafeln heraus geſchnitten werden, damit ſie den Sommer über ein neues Gebäude führen können; man muß auch in dieſem Monat ſchon Achtung auf die Schwärme geben, (weil manche ſehr zeitig zu ſchwärmen pflegen), und dahero die Körbe und Stöcke, wo die neuen Schwärme ſollen hinein gefaſſet werden, an die Sonne legen, damit ſie wohl austrocknen. Die beyden Monate Junius und Julius ſind die rechten Schwärm-Monate, da man denn nicht nur die Flug-Löcher groß machen, und denen Schwärmen Raum zum Auszug gönnen, ſondern auch von acht Uhr Vormittags bis vier Uhr Nachmittags wohl auf der Hut ſtehen und beobachten muß, ob keiner ohne Abſchied davon fliege. (ſ. **Bienenſchwarm**). Weilen auch in dieſen ſowohl als folgenden Monaten die Sonne am heiſſeſten ſcheinet, ſo iſt es nöthig, daß man denen Stöcken und Körben durch Breter oder andere Sachen Schatten mache, damit nicht durch die allzugroſſe Hitze, das Gewürchte in denenſelben los werde, abweiche, und ſolcher Geſtalt die Bienen zuſamt ihrem Nutzen herunter fallen. Nach der Schwärm-Zeit, ſobald nemlich die Vor- und Nach-Schwärme ausgezogen, ſo bringe man die Unter-Gebäude herfür, damit die Alten, nach der Jungen Auszug, es an ihrer fernern Arbeit nicht ermangeln laſſen, und dahero Raum dazu bekommen mögen. Im Auguſto muß man denen Bienen, wann ſie die **Thränen oder Waſſer-Bienen** austreiben, hülfliche Hand bieten, und dieſe ihre unnützen Gäſte vertilgen helfen; man muß aber nicht alle ohne Unterſchied, ſondern nur diejenigen tödten, die inſonderheit von denen Bienen verfolget werden. Im September um Mariä Geburt, oder auch etwas eheuder ſoll man bey ſchönem warmen Wetter und Sonnenſchein, wenn es Windſtill, und der Mond im Abnehmen iſt, denen Bienen das Honig nehmen, oder das erſte mahl zeideln, welches zum andern mahl im Frühling um die Tag- und Nacht-Gleiche zu geſchehen pflegt. Vor dismahl, nemlich beym Herbſt-Schnitt, muß man denen Bienen, wegen des herannahenden Winters ſo viel laſſen, als ſie zu ihrem nothdürfftigen Unterhalt gebrauchen. Nach dieſem muß man die Körbe und Stöcke, wegen der bevorſtehenden Kälte verſchmieren, iedoch ihnen dabey behörige Lufftlöcher laſſen, und zwar bey den Körben, zwiſchen dem Korb und zwiſchen dem Bret, bey den Stöcken aber am Ende des untern Beuten-Bretes, eines Fingers lang und eines Meſſer-Rückens breit, damit bey ſo engem Raum keine Bienen durchkriechen, und dieſe doch behöriger maſſen Lufft haben mögen. In denen Winter-Monaten November, December und Januario müſſen ſie vor der Kälte wohl verwahret,

wahret, (jedoch daß ſie nicht erſticken), und ſo lange der Schnee liegt, wenn auch die Sonne noch ſo ſchöne ſchiene, nicht heraus gelaſſen werden. Liegt hingegen kein Schnee, ſo laſſe man keck und ohne Scheu das Flug-Loch offen, damit ſie ſich reinigen können: Denn wo ihre Reinigung nicht geſchiehet, ſo erkrancken ſie und ſterben darauf hin, wie die Fliegen. Und dieſe Reinigung pfleget insgemein im Monat Februario fürgenommen zu werden, weil ſie ſonſt, wenn ſie der freyen Lufft ſo gar lange ſich nicht bedienen ſollten, wegen des ſtarcken Geſtanckes ohnfehlbar balde zu Grunde gehen würden. So bald alſo der Schnee in dieſem Monat geſchmoltzen, ſo laſſe man ſie bey warmem Sonnenſchein heraus, fällt aber wiederum Schnee, ſo ſchiebe man die Flug-Löcher auch wieder zu, und warte auf neuen Sonnenſchein und Zerſchmeltzung des Schnees. In dieſem Monat können auch am füglichſten die Stöcke und Körbe, die man von einem alten in einen neuen Ort zu bringen gedencket, verſetzet werden; weil ſie, da ſie eingeſperret geweſen, meiſtens des alten Fluges vergeſſen haben. Auſſer dieſen Bienen hat man noch zweyerley Arten, nemlich **Thränen oder Waſſer-Bienen**, und dann die **Raub-Bienen**, von welchen an ſeinem Ort nöthige Erklärung geſchehen iſt. Das Alter derer Bienen betreffend, ſoll ſich zwar daſſelbe, nach einiger Leute Meinung, nur auf 9 Monat erſtrecken, doch lebten dieſe länger als die Thränen oder Hummeln; dem ohngeachtet aber möge ein Stock, durch auf einander Folgung dieſes ihres Geſchlechtes, viele, ja in die 20 Jahre und wohl noch drüber erhalten werden können, welches aber von den allermeiſten widerſprochen und dargegen behauptet wird, daß eine Biene höchſtens 6 bis 7 Jahr lebe, die Hummeln aber kaum 9 Monat. Im übrigen iſt noch das Wunderbarſte und durch die Erfahrung gar offt bekräfftigte an denen Bienen, daß dieſelben, wenn ihr Eigenthums-Herr, oder der ſie ſonſt gepfleget und gewartet, geſtorben, ſie auch insgemein bald darauf ſterben oder abſtehen und eingehen, woferne ſie nicht alsbald mit ihren Stöcken an einen andern Ort geſetzet werden. Doch wolte ich die Urſache mehr in der bey ſolchem Falle etwa veränderten Wartung, zumahlen, wenn ſolche nicht in der einmahl gewohnten Ordnung vorgenommen werde, ſuchen, als dieſem nur erwehnten Tode ſelbſt zuſchreiben. Wer auſſer dieſen noch mehrere und umſtändigere Nachricht von denen Bienen verlanget, kan aus denen Scribenten, ſo der Herr von Rohr in ſeiner Haushaltungs-Bibliothec p. 368 erzählet, die zu ſeiner Abſicht am dienlichſten ſeyn dürfften, ſonderlich Grübels Brandenburgiſche Bienen-Kunſt nachſchlagen. Und wie die Wiſſenſchafft von den Bienen die Engelländer vor andern gantz richtig beſchrieben, ſo kan inſonderheit D. Joseph Warders, eines berühmten Engliſchen Medici, Monarchie der Bienen, ſo aus dem Engliſchen und Frantzöſiſchen ins Deutſche überſetzet, und 1721 in 8vo ediret worden, gute Nachricht geben. Es ſind übrigens in einem Bienen-Stock eigentlich dreyerley Bienen: I) Der König oder vielmehr das Weibel, denn man hat heut zu Tage entdecket, daß derſelbe weibliches Geſchlechts und die Mutter einer neuen Königin, nicht aber, wie einige wollen, aller Bienen ſey, conf. Breßlauiſche Sammlungen 1724, Oct. p. 403, und hier den Art. **Bienen-König**. II) Trenen, Tränen oder Dröhnen, Waſſer-Bienen, it. Hummeln, welche männliches Geſchlechts, und zur Zeugung und Ausbrütung dienen, daher ſie zwar männliche Glieder, aber keine Honig-Blaſe und keinen Stachel haben, deswegen ſie weder zur Beſchützung noch zum Eintragen dienen, folglich werden ſie, wenn ſie alt werden und zur Zeugung und Brütung nichts mehr nützen, ſondern nur zehren, von denen andern Bienen todt gemacht. III) Die übrigen Flucht- und Zucht-Bienen, ſo alleſamt weibliches Geſchlechts und die eigentliche Bienen-Brut, ja den Honig-Bau beſorgen.

Bienen-Beuten, werden insgemein die höltzerne Behältniſſe, worinnen die Bienen wohnen und ihre Arbeit verrichten, genannt, davon ſiehe weiter **Bienen-Stöcke**. Inſonderheit aber führen dieſen Nahmen, die in denen Wäldern vor die wilden oder Wald-Bienen in die Bäume gemachte Bienen-Wohnungen. Dergleichen **Bienen- oder Wald-Beuten** werden in ſtarcke Bäume nach der Forme einer Mulden, davon ein runder Theil abgeſchnitten, eingehauen, und ſuchet man zu ſolchen hübſche gerade und feine ſtarcke Fichten oder Kien-Föhren-Bäume (Kiefern) aus, die im Walde allein und eintzeln ſtehen, damit die Bienen ihren Flug haben, und von andern vorſtehenden Bäumen daran nicht verhindert werden mögen, wie man denn auch deswegen alle Aeſte eines ſolchen Baumes faſt bis an den Gipffel glatt hinweg ſchneidet, und die Beuten faſt in die Mitte des Baumes hauet, damit die Diebe und Bären nicht ſo leicht hinan ſteigen können. Die beſte Zeit, die **Wald-Beuten** zu machen, iſt im Februario, Martio und April, darnach läſſet man ſie ein Jahr oder länger offen ſtehen und austrucknen, macht ſolche folgends inwendig über und über glatt und reine, reibet ſie mit Bienen-Kraut oder Meliſſen und reinem Wachs von jungen Bienen, ſchlägt ein dürres Bret, ſo mit dem gehörigen Flug-Loche verſehen, dergeſtalt knapp und feſt dafür, daß auch kein Tropffen Waſſer, wenn dergleichen darinnen wäre, heraus lauffen könne, ſo iſt die Beute fertig, welche, wenn ſie mit einer guten Bienen-Salbe beſtrichen wird, die Bienen deſto eher und lieber beziehen.

Bienen-Brot, iſt die von denen Bienen vor ſich ſelbſt zubereitete Nahrung, die in ihren Cellulis ſich befindet und weit ſolider als der Honig. Wenn es neu geſammlet iſt, ſchmeckt es ſüſſe und nicht unangenehm, aber doch nicht ſo ſüſſe als Honig, ſo es aber lange Zeit ungegeſſen liegen bleibt, wird es trocken, ſauer und dadurch unſchmackhafft.

Bienenfalter, ſind ein ſchädliches Ungeziefer und fliegendes Gewürme, deren Saame von denen jungen unvorſichtigen Bienen, zu ihrem eigenen Verderben aus denen Raupen-Neſtern, auf die ſich der Honig-Thau geleget hat, in ihre Stöcke getragen wird, allwo ſie nicht allein das Honig verzehren, ſondern auch die Bienen gantz und gar vertilgen, und das Gewürcke in eitel Spinneweben verkehren. Sie werden entweder mit Rauche vertrieben, oder man zündet des Abends, wann es dunkel worden, eine Fackel oder helles Licht bey den Bienen-Stöcken an, ſo fliegen ſie dahinein, und machen ſich durch Verbrennung ihrer Flügel ſelbſten zu ſchanden.

Bienen-Feinde, ſind 1) die **Raub-Bienen**, welche denen arbeitſamen Bienen das Honig aus den Stöcken rauben, und ſolche noch darzu häufig umbringen. 2) Die **Schwalben**, welche die Bienen gar artig im Flug wegzufangen wiſſen, alſo daß, wie ein gewiſſer Anonymus meldet, drey oder vier gute Bienen-Schwärme nicht ſo viel Bienen hecken können, als ein paar Schwalben wegfreſſen; und wo Schwalben in der Nähe bey dem Bienen-Hauſe niſten, da ſchwärmet leichtlich keine Biene, derowegen ſoll man weder alte noch junge Schwalben, des grauſamen Schadens halber, den ſie denen Bienen-Stöcken zufügen, leben laſſen: fürnemlich aber laſſe man ja keine junge auffkommen: denn ſie werden meiſtentheils mit lauter Bienen auferzogen. Wann man kleine Leim-Ruthen auf ihre Neſter ſtecket, kan man die alten fangen, und wenn dieſe weg ſind, müſſen auch die jungen verderben. 3) Die **Störche**, welche, wo ſie nahe bey einem Bienen-Hauſe niſten, denen Bienen keinen geringen Schaden zufügen: Denn ſie ſchnappen auf denen Wieſen die Bienen in ihrer Arbeit von denen Blümlein mit ſolcher Behendigkeit weg, daß man in eines aufgeſchnittenen Storchs Kropffe eine gantze Hand voll, und bey einem andern bey nahe ein Schock Bienen gefunden; dahero am beſten, man laſſe dieſe ſchlimme Gäſte in der Nähe nicht niſten: Denn obwohl, wo es viel Ungeziefer, Fröſche, Kröten, Schlangen, Eidexen ꝛc. giebt, die Störche ſehr nützlich ſind, weil ſie alles wegfangen, ſo ſind hingegen an denen Orten, da ſich die Bienen befinden, und es keine Moräſte noch Sümpffe, folglich auch dergleichen Ungeziefer nicht giebt, dieſelben allerdings unnützlich und dahero hinweg zu ſchaffen. 4) **Der Grünſpecht und der Baum-Häckel**, welche entweder zum Flug-Loch oder wo ſie im Stock ſonſten eine Oeffnung finden, oder, wo man ihnen Zeit läſt, ſich ſelber machen können, ihre lange Zungen hinein ſtecken, und ſo wohl das Honig als die Bienen damit heraus ziehen, und verzehren; dieſe muß man, wie man kan, aus dem Wege räumen, und entweder ſchieſſen oder mit Leim-Spindeln, Dohnen oder Schlingen fangen und erwürgen; ſonderlich ſoll man im Sommer im Junio, ihren Neſtern, die ſie in den holen Bäumen machen, nachſpüren, und des Nachts junge und alte mit einander fangen. 5) Die **Mäuſe**, welche, wenn ſie in die Stöcke kommen können, ihre Neſter hinein machen, und denen Bienen groſſen Schaden thun. Wider dieſe iſt wohl das beſte Mittel, die Stöcke wohl zu verwahren, oder man kan auch unter denen Bienen-Stöcken in die Erde eine tieffe Grube machen, und alte tieffe Keſſel oder Fäſſer eingraben, hernach ein Pergament oder Papier mit einem Creutz-Schnitt darüber binden, ſo fallen Mäuſe, Maulwürffe, Eidexen und Kröten hinein, können aber nicht wieder heraus, ſondern müſſen ſich todt machen laſſen. 6) Die **Katzen**; indeme die Bienen in keinem Stocke bleiben, worinnen eine Katze gelegen, oder worein auch nur ein Katzen-Haar gekommen. Denen Wald-Bienen ſind nicht weniger 7) die **Baum-Marder** ſehr ſchädlich, denen kan man wehren, wann man die Beuten mit ſtachlichten, ſpitzigen Dornen gantz und gar umwindet, denn ſie haben einen zarten Balg und laſſen ſich nicht gerne ritzen oder ſtechen; oder ſie werden ſonſt im ſpäten Herbſt, wann ihre Bälge anfangen ſchön und gut zu werden, mit Marder-Fallen gefangen, von welchen an ſeinem Ort weiter zu ſehen. 8) Die **Schlangen, Kröten, Fröſche, Eidexen**, welche auch in die Bien-Stöcke kriechen, ſind mit guter Verwahrung derſelben, und Vertilgung dieſes Ungeziefers, wo man es findet, leichtlich abzutreiben. Und gedencket Colerus lib. 14, daß, wenn eine Kröte etwa unter dem Stocke liege, ſollen die Bienen offt ausziehen und wieder in den Stock fliehen und doch nicht ſchwärmen, welches aber, ſo bald der unflätige Gaſt weggeſchafft, nicht lange darauf erfolget. 9) Alle diejenigen Vögel, ſo ihre Jungen mit Fliegen und Würmlein ernähren und aufziehen, als da ſind die Rothkehlein, Rothſchwäntzlein, Graſemücken, und dergleichen, doch ſchaden ſie ohne Gleichheit weniger, als die geſchwind-fliegenden und flüchtigen Schwalben, deren eine mehr Schaden thun kan, als jener ein gantzes Dutzend. 10) Die **Weſpen und Horniſſen**, deren Neſter man ausſpüren, und ſie bey Nacht mit ſiedheiſſem Waſſer alle verbrühen, und mit Füſſen zertreten ſoll. 11) Die **Ameiſen**, ſind ſo wohl vor die Bien-Stöcke, als vor das Honig ein arger, geſchwinder, und anfälliger Feind, dahero ihre nahe beym Bienen-Hauſe gemachte Neſter und Hauffen mit allem Fleiß zu verſtören, und wie bereits unter ihrer Beſchreibung gezeiget worden, zu vertilgen; Was aber das Honig anlangt, ſo ſoll man demſelben weder mit Brot noch Mehl zu nahe kommen, weil daraus die Ameiſen erwachſen ſollen. 12) Die **Bienenfalter**. 13) Die **Motten oder Maden**, welche gemeiniglich hinten an den Stöcken um die Quer-Höltzer ihren Aufenthalt haben, und gar leicht mit Rauch vertrieben werden können. 14) **Naſſe Sommer**, da ſie nicht ausfliegen können, und deswegen ſchlimm Honig machen, auch endlich gar häufig hinweg ſterben. 15) **Wermut** und 16) **Buchsbaum**

baum ſollen nicht nahend an ihrem Hauſe gebauet ſeyn, ſo wenig als 17) der Cornel=Baum, weil, wo die Bienen von den Blüthen der beeden letztern etwas genieſſen, ſolche davon umkommen. 18) Donner und Wetterleuchten, iſt ihnen gleichermaſſen ſchädlich, ſonderlich, wann 19) die Mehlthaue fallen, ſo ſterben ſie gerne davon. 20) Aller Geſtanck, er ſey von moraſtigen Lachen, oder todten Aeſern, ſonderlich von todten Hunden, nicht weniger der Dampff von Schwefel, iſt höchſt ſchädlich, und bringt ihnen den Tod. 21) Alle unflätige, verſoffene, unzüchtige, ſo wohl als die nach Knoblauch und Zwiebeln, ingleichen Wermut=Bier oder Brantewein riechende Perſonen beyderley Geſchlechts. 22) Die ſtarcken Winde, welche die nach Hauſe umkehrende und ſchwerbeladene Bienen verhindern, und verſchlagen. 23) Die Spinnen, die ihre Netze und Gewebe an und um das Bienen=Haus anhencken und aufſtellen, und, ſo bald ein Bienlein darinnen hangen bleibet, ihnen das Honig mit ſamt dem Leben ausſaugen. Dieſes Ungezieſer ſoll man früh Morgens, bey kaltem oder feuchtem Wetter umbringen, und ihr Geſpinſte fleißig und täglich abkehren. Und endlich alles andere unreine Weſen, dahero auch 24) das liebe Frauenzimmer zu gewiſſen Zeiten ſich der Handthierung und des Umganges mit denenſelben enthalten muß.

Bienen=Garten, ſoll an einem reinen, friſchen und geſunden Ort, wo kein moraſtiger ſumpfigter Boden, oder ſtillſtehendes Waſſer, ſondern vielmehr ein kleiner friſcher Bach oder reine Quelle in der Nähe befindlich, angeleget, mit einem guten, iedoch nicht allzu hohen Zaun umgeben, und mit allerhand denen Bienen nicht contrairen Bäumen, (welche wegen des Ausflugs der Bienen weder zu hoch noch zu nahe an dem Bienen=Haus ſtehen ſollen) als Kirſch=Bäumen, Ammern, Quitten= Aepffel= Birn= Pflaumen= Pfirſichen= Apricoſen= und Mandel=Bäumen, Linden und Faul=Bäumen, deren Blüthen ſehr von denen Bienen geliebt und geſucht werden, nicht weniger mit allerley denen Bienen angenehmen Blumen und Kräutern, als Nelcken, Veiel, allerhand Lilien, Roſen, Pappeln, allerley Klee=Blüthe, Salbey, Gold=Wurtz, Majoran, Kümmel, Roßmarin, Yſop, Wohlgemuth, Eppich, Quendel, Vogel=Kraut, Wicken, Bohnen, Mahn= oder Mohn=Saamen, Rübe=Saat= oder Rübſen= und Capp=Saamen=Blüthe, und andere Gattungen von wohlriechenden Kräutern, ſonderlich das Bienen=Kraut oder die Meliſſen, ſo ſie vor allen andern Gewächſen ſehr lieben, verſehen ſeyn; Wie man dann auch das Gras darinnen nicht zu hoch wachſen laſſen, ſondern von Zeit zu Zeit unter der Sichel halten und abgraſen ſoll, damit die Bienen, wann ſie ſchwer von Honig oder Wachs beladen heim wollen, und vom Wetter und Winde ins Gras geworffen werden, ſich nicht im langen Graſe, ſonderlich wann es naß iſt, verwickeln, und darinnen verderben, oder von Fröſchen, Eidexen und Kröten aufgefreſſen werden. Iſt kein kleines Bächlein oder ſeichte Quelle vorhanden, ſondern ein groſſer Bach oder ein Teich, ſo ſoll man Geſträuche und groſſe Steine ins Waſſer legen, damit ſie, wann ſie trincken wollen, ſich darauf erhalten, oder hätte ſie der Wind ins Waſſer geworfen, wieder heraus kriechen und an der Sonne trocknen können. Wo ſich aber Mangel am Waſſer ereignet, muß man in kleinen ſeichten Rinnen, aus dem Schöpff=Brunnen Waſſer eingieſſen, damit ſie dabey ihren Durſt löſchen mögen; Wären aber die Rinnen ſo tieff, daß ſie darinnen erſauffen könten, mag man oben kleine Sträuchlein darüber breiten, und ihren Schaden alſo verhüten.

Bienen=Haube oder **Kappe**, iſt aus Canefaß oder anderer ſtarcker und dichter Leinewand, alſo gemacht, daß man ſie über den Kopff und Schultern herab ziehen, und entweder am Hals, oder auch zugleich unter den Armen zubinden, und denen Bienen alſo die Paſſage zum Geſichte verwehren kan. Vor dem Geſichte iſt ein rundes oder viereckigtes, und damit es nicht auf der Naſe aufliege, etwas erhobenes, mit dick und dünnem Meßing= oder Kupffer=Drat genau in einander geflochtenes Viſier angemacht, daß man wohl dadurch ſehen, aber keine Biene durchkriechen könne. Dieſer Bienen=Haube bedient man ſich, wann man die Stöcke beſichtigen, ſolche ſchneiden oder zeideln und reinigen, Schwärme auffaſſen, und in andere Stöcke bringen will.

Bienen=Haus oder **Bienen=Hütte**, iſt ein in den Bienen=Garten, auf einem freyen, reinen, lichten und lüfftigen, aber ja nicht feuchten und ſumpffigen Platz geſetztes, und wider Regen und Kälte ſowohl mit tüchtigen Wänden, als einem guten Ziegel= oder Schindel=Dache wohl verſehenes Gebäude, welches nach der Anzahl der Bienen=Stöcke, und zwar lieber geräumiger als zu enge, damit man von hinten zu den Stöcken ſehen, und ſo hoch, daß die Stöcke in zweyen Schichten über einander ſtehen können, eingerichtet ſeyn ſolle. Mit der vördern Seite ſoll es gegen Mittag, damit es im Winter und Frühling gleich von frühem Morgen die Sonne habe, ſich kehren, und ſeine tüchtige Lager haben, auch im übrigen ſo gebauet ſeyn, damit die Lufft bey denen Stöcken durchſtreichen, und keine Fäulung an denenſelben entſtehen möge.

Bienen=Kappe, ſiehe **Bienen=Haube**.

Bienen=König, deme man auch den Nahmen **Weiſel** oder **Weiſer** giebt, iſt das Haupt aller in einem Stocke befindlichen Bienen, von denen er ſich ſowohl durch äuſſerliche Geſtalt, als andere Merckmale diſtinguiret: Denn er iſt gröſſer und länger als andere Bienen, von einer ſchönen Gold=gelben und manchmahl dem Kupffer ſehr nahe kommenden Farbe, hat kürzere Flügel, hohe Beine, und gehet weit langſamer und gravitätiſcher als andere Bienen, hat ſchwartze Flecken am Leib, und an der Stirne ein weiſſes Bläslein, welches ihme gleichſam

ſtat einer Krone dienet. Er hat keinen Stachel, wie einige wollen, oder brauchet ſolchen zum wenigſten nicht. Die Bienen tragen groſſe Ehrerbietung gegen ihm, indem ſie ihme ſeine königliche Wohnung oder Reſidentz entweder zuoberſt oder mitten im Stocke gantz beſonders, auch etwas gröſſer und anſehnlicher bauen, woraus er vermittels verſchiedener Löcher in alle Theile des Stockes gehen, und denen Arbeitern überall nachſchleichen und nachſehen kan; Dahero manche in den Gedancken geſtanden, die verſchiedene groſſe runde Zellen an den Ecken der Kuchen, wären dieſes Königs Wohn-Plätze: allein da ſie wie kleine Eichel-Käpgen, aber nicht ſo gar breit und dargegen ein wenig tiefer und kaum fähig die Königs-Biene, ihrem wohl erwachſenen Leibe nach, halb einzunehmen: So hält man ſie vor Seminaria, darein die Königin eine ſpermatiſche Subſtantz wirfft, dick, gleich wie Milch-Rahm, aber etwas gelbicht, in welchen eine Königs-Biene nach allen ihren Theilen vollkommen gezeuget wird. Und indem ſie gantz rund darinnen lieget, ernähret ſie ſich davon und wächſt alſo wie das Küchlein in der Schale, bis ſie auskreucht. Uiber dieſes begleitet ihn ſo wohl in- als auſſerhalb des Stockes eine beſondere Leib-Wacht, und folgen ihme die ſämtlichen Bienen in der Schwarm-Zeit, wohin er ihnen vorgehet, oder, wo er ſich niederläßt, und kurtz: Sie leben und ſterben bey und mit ihm: Denn wo ein Weiſel ſtirbt, oder ſonſten umkommt, ſo thun die Bienen kein gut nicht mehr, laſſen vor Traurigkeit die Arbeit liegen, und wann man ihnen nicht mit einem neuen guten Könige zu Hülffe kommt, ſo ſterben ſie gar; dahero man beym Einfangen der Schwärme fleißig auf den König oder Weiſel Achtung zu geben hat. Es ſind in einem Stock manchmahl zween, drey, vier und mehr Weiſel, die man des Abends, wann man die Ohren an den Stock hält, an ihrem Getiſche, welches dem Quacken der Laub-Fröſche ſehr nahe kömmt, eigentlich hören und daraus ſchlieſſen kan, daß auch ſo viel Schwärme in dem Stock befindlich ſeyen, welche bey dem Schwärmen der Bienen ſich entweder von ſelbſten ſepariren, oder wovon, wann ein Schwarm uneinig, und durch die Zertheilung zu ſchwach werden möchte, der beſte davon bey dem Schwarm gelaſſen, der ſchlimmſte aber, welchen man an ſeinem ſchwartzen und wilden Anſehen gar balde kennet, und ſo lange er lebet, keinen Frieden halten würde, getödtet werden muß. Wann der Weiſel kranck iſt, kan man ſolches bald an den Bienen mercken, als welche ſodann weder aus dem Stocke fliegen noch bauen, ſondern gantz betrübt mit hängenden Flügeln herum kriechen; alsdann giebt man denſelben von dem unten beſchriebenen groſſen Bienen-Pulver, und räuchert denſelben beedes, wann man die Artzney in den Stock ſetzt, und wann man das Geſchirr wieder heraus nimmt, mit Hartz, Galban, dürren Roſen-Blättern und dürrem Küh-Koth. Wo aber die Kranckheit des Weiſels nur vom Hunger ihren Urſprung hat, welches gemeiniglich im Februario, Martio und Aprili zu geſchehen pflegt, ſo wird am geſchwindeſten Rath zu ſchaffen ſeyn, wann man genugſam Honig in den Stock giebt. Kan man den Bienen nach dem Tode ihres Königs nicht ſogleich wieder einen Weiſel ſchaffen, ſo ſchlage man nur dieſen Stock zu einem andern ſchwachen, iedoch mit einem König verſehenen Stocke, und vermache auf kurtze Zeit die Flug-Löcher, ſo werden ſie ſich bald mit einander vereinigen.

Bienen-Korb, iſt eine von Weiden und Binſen, gemeiniglich aber von Rocken-Stroh geflochtene, und mit geſpaltenen Weiden Ruthen zuſammen gehefftete Wohnung der Bienen, welche man von einem Ort zum andern führen kan. Man braucht deswegen das Rocken-Stroh darzu, weil es ebener, glatter und länger iſt, als Weitzen- oder Haber-Stroh, und daß die Bienen deſto weniger Mühe haben mögen, inwendig alle Rauhigkeit und ungleiches Weſen abzuthun, ehe ſie zur Arbeit ſchreiten und den Anfang zum Wachsanhefften machen. Ein Korb ſoll nicht höher als fünff Viertel-Ellen, und im Diameter, oder, (wie es der Land-Mann beſſer verſtehen wird) übers Creutze unten nicht weiter als drey Viertel-Ellen, oben aber etwas ſpitzig zulauffend, iedoch der Gipffel ein wenig platt gemacht ſeyn, damit man ihn beym Beſichtigen oder Zeideln deſto bequemer umkehren, und mit der Oeffnung aufwerts ſetzen könne, ſo daß dieſemnach die Forme eines abgekürtzten Kegels die beſte vor dergleichen Stöcke, nur müſſen ſie ihrer Gröſſe nach wohl proportioniret werden, und iſt allemahl beſſer, ſie ſind lieber zu klein, als gar zu groß, weil die Bienen dadurch abgeſchreckt und in dem Zweiffel, ihr Haus niemals zu vollenden und anzufüllen, in der Arbeit gantz läßig und faul werden. Wo der Korb am dickſten iſt, ſollen Spillen von plattem Weiden-Holtz durchgeſtecket, die auswendige Seite des Korbs aber mit unter einander gemengtem Ochſen-Miſt und Leinewand, oder, wie andere, um beſſerer Dauerhafftigkeit halber wollen, mit Ochſen-Miſt und Kalch verſchmieret und verſtrichen werden, die Bienen deſto beſſer vor Kälte, Regen und Wind zu beſchützen. Die inwendige Seite aber wird über und über auf folgende Art glatt gemacht, und von den hier und da vorſtehenden Stroh-Fäden befreyet: Nachdem man die äuſſere Seite des Korbes wohl genäſſet, hält man die innere etliche mahl über ein loderndes Feuer, und reibet ſie mit einem ſcharffen Wetz-Steine alsdenn rein abe, es werden die Bienen in einem gantz neuen bauen, doch müſſen ſolche, ehe ſie gebraucht werden, etliche Tage vorhero an die Lufft geſtellet worden ſeyn, da ſie kein Regen treffen kan. In das Feuer lieſſen ſich Fenchel und andere wohlriechende Kräuter werffen, derer Geruch den Bienen nicht zuwider. Wann Bienen-Körbe von einem Ort zum andern geführet werden ſollen, ſo muß man erſtlich etliche lange und kurtze Spillen zwiſchen das Gewürcke einſtecken und feſt beſetzen, daß es an keiner Seite weichen kan. Hierauf ſetzt man die Körbe wieder aufrecht, und läßt ſie einen Tag vor-

her

her ſtill ſtehen, daß die Bienen ihr verletz-tes Gewebe wieder ausbeſſern, und das abgelauffene Honig wieder auffſammlen können. Alsdann werden die Körbe mit Tüchern zugebunden, und die Eingänge dichte vermacht, daß keine Bienen wegfliegen, und leget ſie dann, nach der Sonnen Untergang auf den Wagen, auf eine Seite, und führet ſie alſo an den begehrten Ort bey der Nacht. Iſt aber der Ort ſo weit entfernet, daß man ſie in einer Nacht nicht überbringen kan, ſoll man ſie des andern Tages irgendwo aufs Feld ſetzen, und zwar gegen Mittag auf eine Reihe neben einander, und ihnen den oberſten Eingang eröffnen, daß ſie ſelbiges Tages etwas zu ihrer Nothdurfft einſammlen können. Des Nachts führet man ſie ſodann weiter fort, bis an den Ort, da man ſie haben will, und ziehet alsdann die eingeſteckten Spillen wieder heraus.

Bienen-Kranckheiten, ſind hauptſächlich die Peſt und der Durchlauff. Jene, die Peſt, entſtehet auf verſchiedene Arten: 1) Wann die Bienen-Stöcke unſauber gehalten, und nicht, wie es ſich von Rechts wegen gebühret, ausgereiniget werden, oder 2) wenn ſie im Herbſt naß eingethan worden, davon der Stock und das Honig anlauffen und ſchimmlich werden. Dafür iſt das beſte Mittel, ſie bey ſchönem trockenen Wetter fleißig zu lüfften und zu ſäubern: Oder man kan ſie in einen neuen, mit Meliſſen, Roßmarin, Salbey und dergleichen guten Kräutern beſtrichenen Bienen-Stock thun, die Bienen mit dürrem Ochſen-Miſt und Galbano beräuchern, und von den andern etwas entfernen, die übrigen damit nicht anzuſtecken, oder man giebt ihnen geſtoſſene Granat-Aepffel-Kerne mit gutem Wein beſprengt, bis ſie ſich wieder erfriſchen; Weil ſie aber in dem neuen Stock keine Nahrung haben, muß man ihnen friſche aus einem geſunden Stocke genommene Honigfladen, ſamt dürren Roſen-Blättern und Feigen in Honig-Waſſer geſotten, geben. 3) Entſtehet auch die Peſt aus fauler Brut, wann nemlich die Bienen auf einen todten Hund fliegen, und Nutzung zu junger Brut davon holen; oder wann man die Stöcke zu der Zeit, da die jungen Bienen ſich anfangen auszubeiſſen, zu ſtarck beräuchert, und die Brut davon erſtickt, welche hernach, weil ſie von den Alten um des Geſtancks willen, nicht aus den Stöcken getragen wird, zu faulen anfänget, und alſo eine Infection verurſachet; Oder, wann man vor oder nach Jacobi aus der obern Beuten zu viel Honig ſchneidet, und ihr Gebäude zu ſehr verſtöret, da ſich dann die Bienen von der Brut hinauf in den Stock zu Ergäntzung des Schadens begeben, und unterdeſſen die Jungen aus Mangel der Wartung unten ſterben laſſen, worauf dieſe, weil ſie bald anfangen zu verweſen und zu ſtincken, und deswegen von den Alten nicht angegriffen werden wollen, die geſunden Bienen inficiren, welche in kurtzer Zeit alle mit einander ihrer Brut nachfolgen und ſterben, wo ſie nicht bey Zeiten in einen andern mit friſchem Gewürcke verſehenen Stock gefaſſet werden. Man muß ihnen aber vorher aus ihrem alten Stocke das Honig ſamt dem Gewürcke gantz ausſchneiden, die Bienen gantzer drey Tage darinnen verſperren und Hunger leiden laſſen, und endlich mit oberwehntem Rauch aus dem alten in den neuen Stock treiben.

Den **Durchlauf**, oder **Bauchfluß**, bekommen die Bienen meiſt im Frühling, wenn ſie theils im Anfang ihres Ausflugs zu hitzig auf ungeſunde frühblühende Garten- Wald- und Feld-Kräuter, als Seidel-Baſt, ſchwartze Nießwurtz, Wolffs-Milch, oder auf die Rüſtern- und Ahorn-Blüthe, auf den Buchsbaum und andere dergleichen Kräuter und Blumen fallen, theils aber auch, wenn ein ſehr harter und langer Winter iſt, daß ſie wegen der Kälte nicht aus den Stöcken kommen, und ihre Nothdurfft, welche ſie den gantzen Winter über bis gegen das Frühjahr bey ſich behalten, in den Stock endlich laſſen, und hernach den damit maculirten Honig ſelbſt wiederum genieſſen müſſen. Dieſes wiederfähret meiſt denen jungen Bienen, denen die Kälte ſehr empfindlich fällt, die alten hergegen kommen noch eher bey Sonnenſchein aus den Stöcken, um ſich zu reinigen, ob es gleich ziemlich kalt, wie man denn ihre Excrementa, wenn es geſchneyet, durch gelbe Flecke um die Stöcke wahrnehmen kan; und obwohl die Bienen ſchon nicht alle darauf gehen, ſo werden ſie doch geſchwächet, und an der Arbeit und dem Eintragen ſehr gehindert und verabſäumet. Dahero ſoll man ihnen, ſo bald man mercket, daß ſelbige ſehr matt thun, und das Roos mit rothen Excrementis beſudeln, welches ohnfehlbare Anzeigen dieſer Kranckheit, von dem weiter unten beſchriebenen Bienen-Pulver mit kleingeſtoſſener Muſcaten-Nuß und Gall-Aepffeln in Honig etwas geben. Oder man nimmt eine Muſcate, (reibet davon den halben Theil) und Bibergeil, ſo viel als einer Erbſen groß, zween Löffel voll gut lauteren ausgeſeimten Honigs, halb ſo viel klar Brunnen-Waſſer, und miſchet es wohl unter einander. Von dieſem giebet man den krancken Bienen über den andern Tag einen Löffel voll zu eſſen, ſo wird ſie dieſe Kranckheit bald verlaſſen, ſo daß die Bienen wiederum rein und geſund werden. So aber mehr Stöcke mit ſolcher Kranckheit beladen wären, muß man ſolcher Artzney mehr machen, weil obige Doſis nur auf einen Stock gerichtet iſt.

Bienen-Kraut, ſiehe **Meliſſe**.

Bienen-Pulver, iſt eine treffliche Artzney, womit die krancken Bienen curiret, vor allerley Unheil, als vor der Peſt, Durchlauff und rothen Ruhr, Motten, Raub-Bienen rc. verwahret und an ihrer Natur kräfftig geſtärket werden. Man hat ſolcher Pulver zwey, nemlich das groſſe und das kleine. Das groſſe Pulver wird alſo gemacht: Nimm Bär-Wurtzel, (Bär-Dill, Bär-Fenchel) ſo viel dir beliebt, nemlich nachdem du viel oder wenig Pulver machen wilt, ſchneide ſie in kleine Scheiben, dörre ſolche fein gemachſam an der Sonne oder Lufft, ſtoſſe ſie in einem Mörſer klein zu Pulver, alsdann ſiebe ſie durch ein

Würtz-Sieblein, und verwahre ſolche in einem zugedeckten Geſchirre, daß der Geruch davon nicht ausrauche. Darnach nimm Fenchel des dritten Theils ſo viel, als des vorigen, und pülvere es gleichermaſſen; Dieſes Pulver machet, daß die Bienen das Bärwurtz-Pulver deſto anmuthiger genieſſen, ſo ihnen ſonſt von Natur zuwider wäre. Zum dritten Schalen oder Kerne von Granaten, ſo viel als des Fenchels, und gleichfalls gepülvert, und endlich vor ſechs Pfennige Campfer mit ein wenig Mandel-Oel, oder ein paar Mandel-Kernen im Mörſer zerſtoſſen. Dieſe Pulver werden alle durch einander gemiſchet, und in ein halb Näpflein voll Honig etwan fünff oder ſechs guter Meſſer-Spitzen davon gethan, und ein paar Löffel voll Malvaſier, oder wer ſolchen nicht hat, nur einen Löffel voll guten Brantewein darunter gerieben: Dann wird auch noch einer groſſen Erbſen groß Bibergeil gepülvert darunter gemiſcht, ſo hat es eine herrliche Krafft, die Bienen wider alle Kranckheiten zu bewahren, zu ſtärcken und zu gutem Wohlſtand zu bringen; und darff auch ſolchen Bienen, ſo dieſen Einſchlag bekommen, wohl keine Raub-Biene zu nahe gehen. Bey dem Gebrauch dieſes Pulvers ſind folgende Umſtände in Acht zu nehmen: 1) Wird dieſes Pulver denen Bienen im Frühling gegeben, wenn ſie anfangen auszufliegen: Denn zu der Zeit ſind ſie am kränckeſten und unvermöglichſten, ſo zehren ſie auch zu ſolcher Zeit am meiſten von dergleichen Honige, welches ſonſten, wenn ſie genugſame Nahrung auſſer den Stöcken finden, nicht geſchiehet. 2) Sollen die Stöcke, wenn man den Bienen dieſes Pulver gegeben hat, zugemachet werden, weilen ſie ſonſten Hauffen-weiſe heraus ſchwärmen, vor den Stöcken als truncken niederfallen, und wo es kühle iſt, erfrieren. 3) Soll man denen Bienen dieſe Artzney gegen Abend geben, als welches die allerbequemſte Zeit, da ihnen andere Bienen keinen Einfall thun. 4) Muß man auch nicht etwan nur einem, ſondern allen Stöcken, die man im Garten beyſammen hat, von obberührtem Pulver und Honig geben, doch mit dieſem Unterſcheid, daß man den ſchwachen viel und den ſtarcken wenig mittheile. Denn wo dieſes nicht geſchiehet, ſo pflegen die jungen Bienen, die nicht von dieſem Pulver bekommen, gantz ſchwach und krafftlos zu werden. Zu des kleinen Bienen-Pulvers Verfertigung nimmt man gleichfalls pulveriſirte Bär-Wurtzel, menget davon ſechs Meſſer-Spitzen voll unter Honig, und gieſſet etwas Brantewein darauf; und alſo giebt man es den Bienen fürnehmlich, wann ſie gezeidelt worden, in den Stock, es bekommt ihnen ſehr wohl und tragen ſie trefflich davon ein. Jedoch iſt das groſſe Bienen-Pulver noch beſſer, vornehmlich krancken Bienen, wiewohl das kleine ebenfalls ſeinen Nutzen hat.

Bienen-Rauch, iſt dasjenige Mittel, wodurch man die Bienen, ſo oft man die Schwärme faſt und eintreibet, oder die Theilung durch das Zeideln mit ihnen macht, oder den Stock öffnet und ausputzet, bey Seits treibt, und ſich wider ihren gewaltſamen Anfall ſchützet. Zu dieſem Rauch nun braucht man faules Holtz aus Weiden, Pappeln, und welches das beſte iſt, aus hohlen Linden; item altes klein zerkloppftes, und in einem Mörſer zerſtoſſenes Faß-Pech; alte faule Rinden, die von kieſernen, oder kienföhrenen Tannen- oder Fichten-Bäumen geſammlet werden; oder auch dürre Kräuter, als Doſten, Dille, Beyfuß ꝛc. Krancken Bienen räuchert man mit Weyrauch, weiſſem Agt-Stein, Gummi Galbano, dürren Roſen, Tauſendgülden-Kraut, geſtoſſenen Gall-Aepffeln. Darzu braucht man ein Rauch-Faß von Erden oder Kupffer, mit einem engen Hals, der oben voller Löcher iſt, ſo giebt es keine Flammen, wie in den offenen Geſchirren, dadurch die Bienen leicht verbrennet werden, und können auch die Bienen nicht hinein fallen. Dieſes Rauch-Faß muß man herauſſen vor den Stock halten, und den Rauch mit einem Flederwiſch in den Stock unter die Bienen treiben.

Bienen-Salbe, iſt die Materie, womit man nicht allein die zahmen oder einheimiſchen Bienen-Stöcke, ſondern auch die Beuten in den Wäldern und Heyden, inwendig und um die Flug-Löcher beſchmieret, damit die ſchwärmenden Bienen ſolche deſto lieber beziehen, ſie wird auf folgende Art verfertiget: Rühret in guten Honig ein wenig junges Weitzen-Bier, doch daß der Honig nicht zu dünne werde, ſchabet alsdenn etwas Kampffer, Myrrhen, Saden-Baum und Meliſſen gantz klar darunter, daß es eine ſtarcke Schmiere abgiebt: Ingleichen nehmet guten Land- oder Rheiniſchen Wein, it. alten Meet, des beſten jungen Bieres, ſo fein ſüſſe, thut darunter dürre geriebene Raute, eine Hand voll an der Sonne gedörrter Salbey, klein geriebenen Zucker, Zimmet-Rinden, langen Pfeffer, Bienen-Pulver, ſiedet es mit einander, laßt es kalt werden, und thut es in ein Glas oder glaſurten Topff, ſetzet es an die Sonne und rühret es offt um, damit beſtreichet den Stock oben im Haupte, auch inwendig und auswendig um das Flug-Loch. Oder: Nehmet zur Herbſt-Zeit die beſten und reiffeſten blancken Wein-Trauben, und des beſten Honigs, wie man daſſelbe gezeidelt hat, mit Wachs und allem, leget es in einen neuen verglaſurten Topff, erſtlich eine Schicht Wein-Trauben, denn Honig mit dem Roos, und alſo immer eine Schicht um die andere, bis der Topff voll wird, macht ſolchen mit einer Stürtze wohl zu, und verkleiſtert ihn rings um mit Pappe, daß die Wein-Trauben mit dem Honig faulen und wohl durchgähren. Auf den Frühling um die Zeit, wenn man die Beuten ſchmieren muß, nehmet ein rein leinen Tuch, und ſeihet das Honig und den Wein dadurch, und preſſet die Weinbeeren wohl aus, das Roos aber und die Hülſen von den Beeren thut hinweg; Darnach thut ungefehr drey Nöſſel ungeſeimten Honig zu dem vorbeſagten ausgepreßten Wein und Honig; denn nehmet eine Kanne oder mehr des beſten Rheiniſchen Weins, gießt es auch darunter, item ein Loth Candis-Zucker, ein halb Quintgen Zimmet-Rinden,

Muſca-

Muſcaten-Nuß, Muſcatenblüthe, weiſſen Ingwer, jedes ein halb Loth, vor zwey Pfennige Anis, drey Pfennige Johannis-Brot, vor einen Groſchen Campher, zwey Pfennige Süß-Holtz, vor einen Groſchen Balſam, vor achtzehen Pfennige Eber-Wurtzel, Klee, Thymian und Meliſſen. Die Kräuter und Gewürtze muß man aber fein klein zerſchneiden und unter den Honig und Wein thun, alles zuſammen durch einander rühren, ſo fängt es nachmahls an zu gähren, und flieſſet wohl durch einander. Fenchel und Quendel riechen die Bienen auch gerne, wenn man es pulvert, und in jetzt beſchriebene Salbe thut. Dieſe Salbe muß man an einen Ort ſetzen, da es nicht zu warm noch zu kalt, und ſolche rein halten, auch keine Weibs-Perſon zu unrechter Zeit darzu kommen laſſen.

Bienen-Schwarm, iſt ein Flug, oder die Zucht junger Bienen, welche mit einem jungen König, aus ihrem alten Quartier ziehen, und ſich von denen alten Bienen abſondern, um anderswo ihren Aufenthalt zu ſuchen; So viel nun auf einmahl ausziehen, die werden ein Schwarm genennet. Manche Stöcke, die Bienen-reich ſind und viele Brut gemacht haben, geben zuweilen drey, vier und mehr Schwärme; weil aber dieſe dadurch zu ſchwach werden, und alſo ſelten fortkommen, ſo muß man ihnen das viele Schwärmen damit verwehren, daß man einem ſolchen Stock nur eine oder zwey Tafeln Honig benehme, und die übrigen Könige oder ihre Brut beyſeits ſchaffe. Im Majo ſchwärmen die gar guten und ſtarcken Stöcke; im Junio die ſchwächern; was aber nach Johannis erſt kommt, darauf iſt nicht viel zu bauen. Die Vor-Schwärme legen ſich etliche Tage vorher vor die Stöcke, und ſchwärmen meiſtentheils Vormittags von neun Uhr an bis um zwölff, geben auch wohl noch Jungfern-Schwärme. Die Nach-Schwärme aber kommen Nachmittags von eins bis um drey Uhr. Wenn ihre Schwärm-Stunde vorhanden, ſo legen ſie ſich häufig heraus vor dem Stock, geben einen ſtarcken Ton, als ein Zeichen ihres Aufbruches von ſich, und fliegen in groſſer Menge vor dem Stock herum, ſo lange bis der König heraus kommt, deme denn der helle Hauffen und völlige Schwarm nachfolgt: Weil ſie aber nicht alle zugleich auf einmahl ausmarſchiren können, ſo bleibet der König vor der Wohnung in der Lufft ſo lange halten, bis der gantze Hauffen bey einander iſt. Sie hängen ſich auch wohl erſt in der Nähe zur Verſammlung an, ehe ſie ihren Zug antreten. Man kan ſie alsdenn ohne Mühe und Becken-Klang einſchlagen. Verſäumt oder hindert man dieſe Verſammlung aber durch unzeitig Lermen, ſo gehen ſie hernach fort, da man ihnen dann mit ſachten Klingen eines meßingenen oder kupffernen Beckens oder Senſe-Klinge, woran mit einem Meſſer oder anderm ſtählernen Inſtrument geſchlagen wird, folget, bis ſie ſich an einem Baum anhängen; Laſſen ſich aber ſelbige nicht gerne nieder, ſondern ſteigen gar in die Höhe, daß man beſorgt, ſie möchten gar durchgehen, ſo macht man mit gedachtem Becken oder Senſe ein ſtärckeres Geräuſche, oder ſprenget klare zerriebene Erde, worunter aber kein Steinlein ſeyn darff, oder mit einem Wedel, Waſſer unter dieſelben, wodurch ſie ſich in Meinung, es regnet, an ihrer weitern Fort-Reiſe hindern, und gleichſam zwingen laſſen, an den nächſten Baum ſich anzuhängen. So bald man nun mercket, daß ſich die Bienen an den Baum oder Aſt recht zur Ruhe geleget, ob ſchon noch etliche Bienen um den Schwarm herum flattern und ſchwärmen, ſo hindert es nicht, alsdenn muß man mit dem Einfangen nicht verziehen. Etliche Schwärme, die nicht einen ſo gar friſchen, flücken und hurtigen Weiſel haben, liegen wohl gar bis auf den Abend, etliche aber verharren kaum eine viertel oder halbe Stunde, dahero nicht lang zu verweilen. Damit man aber den Schwarm nicht ehender faſſe oder ſchöpffe, es ſey denn der Weiſel dabey, ſo nehme man in Acht, wenn der Hauffe der angehängten Bienen-Traube zunimmt und gröſſer wird, ſo iſt er dabey; wird er aber kleiner und verlieret ſich, ſo muß man inne halten, nicht vergebene Arbeit zu thun. Offt ziehen die Bienen aus, und legen ſich an, wann bald groß Wetter und Platz-Regen vorhanden, die muß man mit Tüchern, Stecken und Reiſern, ſo wohl man kan, verdecken, damit ſie ſicher ſeyn, ſo bald aber das Wetter vorüber, muß man ſolche einfaſſen, und dergleichen Bienen bleiben gerne. Wenn man nun die Bienen einfangen will, ſo nimmt man ein Sieb und leget kleine Reißlein von Linden oder einem andern großlaubigten Baume, mit dem Laube darein, und bedecket gemachſam den gantzen Boden im Sieb, mit ſolchem nahet man zum Schwarm, hält das Sieb mit der lincken Hand gerade unter denſelben, und läßt auch einen andern das Sieb mit faſſen, in der rechten Hand aber muß man einen Stab, daran ein leicht leinen Tuch hänget, halten; bey dieſer Bereitſchafft läßt man einen guten derben Schlag auf den Aſt thun, an welchem der Schwarm hänget, damit die Bienen davon herab und in das Sieb fallen; ſobald ſolches geſchehen, und die Bienen im Siebe, decket man daſſelbe alſobald mit dem Tuche zu, und ſchüttet ſie allmählich in den Stock, daß ihrer nicht viel darneben fallen. Andere brauchen, an ſtat des Siebes eine längliche Mulde, die zum Einſchütten der Bienen etwas bequemer ſcheinet. Man muß auf das allerſanffteſte und glimpflichſte im Faſſen mit ihnen umgehen, ſo bleiben ſie gerne in denen Stöcken; wo ſie aber durch ungeſchickte Begegnung erzürnet werden, ſo bleiben ſie ſchwerlich. Wo ſich die Bienen an kleine zarte Aeſtlein anlegen, muß man alſo mit ihnen verfahren: Man ſchneidet erſtlich die Gipffel, daran keine Bienen liegen, bis an die Bienen gemachſam ab, wo aber bey dem Aeſtlein Bienen ſind, ſchneidet man ſie auch mit den Bienen ab, und leget ſie fein ſachte eines nach dem andern in den Stock, bis man ſie alle drinnen hat, endlich läſſet man eine Perſon den Stamm oder Aſt oben gewiß halten,

halten, und ſchneidet am untern Ort den Aſt, woran die Bienen liegen, auch ſachte ab, legt ſie in den Stock, macht ſolchen zu, und ſetzt ihn zu rechte. Des Abends werden die Bienen von dem Aſt abgekehret, und muß dieſer hernach herauskommen, ſonſten hangen ſie ihr Gewürcke dran, welches böſe Arbeit macht. Beſorgt man aber, die Bienen möchten im Abſchneiden ſehr abfallen, ſo legt man ein leinen Tuch unter, davon ſtehen ſie ohne Zorn und Mühe wieder auf. Wo ſich ein Schwarm angelegt, da ſoll er auch in den Korb oder Stock gefaßt, und noch deſſelbigen Tages Abends, oder doch Morgens früh, ehe die Bienen noch ausfliegen, an ſeine rechte und bleibliche Stelle, aber ja nicht zu nahe an den alten Stock, daraus ſie geſchwärmt haben, gebracht werden, dann ſie ſind des alten Flugs gewohnet, und kehren daſelbſt ein; Es leide ſie nun der alte Schwarm oder beiſſe ſie todt, ſo wird auf beyderley Art der neue Stock geſchwächt. Nach der Gröſſe des Schwarms muß man auch den Stock nehmen: Denn kleine Schwärme werden in groſſen Stöcken kleinmüthig und verzagt, groſſe Schwärme aber in engen Stöcken bedrängt, und können wenig Nutzen ſchaffen. Wann der Schwarm in dem Stock nicht bleiben will, und zum andernmahl ausziehet, ſo tauche ihn mit dem Siebe, worein du ihn wieder eingefangen, in kaltes Waſſer, laſſe ihn wieder abtreuffen, und ſchütte ihn in den Stock, ſo kan man verſichert ſeyn, daß er nicht wieder durchgehen wird. Wenn die Schwärm-Zeit herbey nahet, ſoll man alles Geſträuche und langes Gras, vor und um das Bienen-Haus herum, fleißig abgraſen, und glatt wegſchneiden laſſen; es kan auch nicht ſchaden, wenn man den Platz vor den Stöcken mit Bretern dielet, oder ein ſauber leinen Tuch unterbreitet, damit der Weiſel, wenn er im Ausziehen, wie offt geſchiehet, herab fiele, deſto leichter möchte geſehen und aufgehoben werden. Wenn ein Haus-Vater von einem guten und volckreichen Stocke zwey, höchſtens drey Schwärme bekommt, ſo hat derſelbe nicht Urſach ſich zu beklagen, nach dem alten Sprichwort:

> **Wem die Schaafe wohl ſtehen,**
> **Die böſen Weiber wohl abgehen,**
> **Und die Bienen wohl ſchwärmen,**
> **Der darff ſich nicht härmen.**

Denn mehr als drey Schwärme aus einem Stock in einem Sommer, ſind gewiß der Untergang ſolchen Stockes, ſo wohl der durch die vielen Schwärme denen Alten entzogenen Nahrung, als ermangelnder Wärme halben. Dieſes iſt die Meinung der Alten, und in Deutſchland. Es gehet auch an, wo der Bienen-Stand ſo beſchaffen, daß ſie genugſames Futter eintragen können. Denn auſſer dem hat man bey der groſſen Vermehrung durch Schwärmen keinen Vortheil, ſondern Schaden, weil man Honig zukauffen, oder aber um Bartholomäi herum die Bienen in die Senne ſchicken und gantze Körbe todt machen muß. Weil nun der beſte Vortheil Wachs und Honig iſt, das Schwärmen aber nur entſtehet, weil ſie keinen Raum im Stocke haben, ſolches auch ohne dem viel Mühe verurſachet, ſo hat ein Engelländer, Nahmens Gedde, in ſeinem Apiar. Anglic. p. 85 ſq. eine Art von achteckigten hölzernen Stöcken in einem gantz bis auf die Flug-Löcher zugemachten Bienen-Hauſe erfunden, dabey man die Bienen nicht in die Senne ſchicken, und auch den Lermen mit dem Schwärmen nicht haben darf. Man hat ſolches auch in Deutſchland ſchon verſuchet, und ein Anonymus, welcher Anmerckungen von Bienen geſchrieben, die der Hr. D. Fürſtenau an ſeine Haushaltungs-Kunſt andrucken laſſen, hat verſuchet, ſolches auf eine etwas wohlfeilere Art mit runden Körben von Stroh, welche über einander geſetzet werden, dadurch die Bienen weiter fort bauen und zuſammen bleiben können, zu bewerckſtelligen. Die Engelländiſchen Stöcke aber ſiehe in Tab. XXI fig. 1. Es wollen zwar einige das obgedachte Ausſtoſſen der Bienen mißbilligen. Allein Herr Stiſſer hat ihnen mit Grund geantwortet in der Einleitung zur Land-Wirtſchafft der Deutſchen, pag. 170. Conf. die Leipziger Sammlungen das 1 Stück pag. 86.

Bienen-Stöcke, heiſſet man bald das Volck der Bienen oder den Schwarm ſelbſt, bald aber nur die Wohnung und das Gehäuſe derſelben, darein ſie gefaſſet, es mag nun ſolches aus Stroh, Holtz oder dergleichen Materie gemachet ſeyn; Eigentlich aber führen dieſen Nahmen die aus Holtz zubereitete Beuten oder Gehäuſe, und ſind entweder liegende oder ſtehende, aus einem gantzen Stücke Holtz gehauen, oder von Bretern oder Pfoſten wohl zuſammen gemachte Stöcke, welche nach denen verſchiedenen Lands-Arten, auch von unterſchiedener Höhe oder Länge und Weite gemacht werden. Das Lindene iſt das beſte Holtz dazu, und den Bienen am angenehmſten, wo aber ſolches nicht leichtlich zu bekommen, da mag man Fichten- Tannen- oder Kiefern-Holtz, ingleichen Erlen- oder Ellernes, aber durchaus kein Eichenes darzu nehmen, weil es die Bienen nicht leiden können. Wo man ſie von Aſpen- Pappeln- oder Weiden-Holtz macht, müſſen ſie ein gantzes Jahr ledig an der Lufft liegen, ehe ſie gebraucht werden können, weilen ſie leichtlich erfäuren und ſehr aufreiſſen. Die liegenden oder ſo genannten Lager-Stöcke, wollen zwar von einigen nicht für ſo gut gehalten werden, als die Ständer oder ſtehenden Bienen-Stöcke; wer aber recht damit umzugehen, und ſie, abſonderlich im Zeideln, wohl zu tractiren weiß, der wird an Honig und Wachs mehr Nutzen davon haben, als von den ſtehenden. Sie werden von Pfoſten gemacht, und fein mit Quer-Hölzern zuſammen gehalten, daß weder Lufft noch Hitze dieſelben von einander reiſſen, und dadurch denen Bienen-Feinden Gelegenheit machen mögen, ſich in das Innere der Stöcke zu practiciren und Schaden zu ſtifften.

Mit dem Haupt ſollen ſie zur rechten Hand ein wenig höher liegen, ſo wohl um beſſern Schneidens, als auch um des Waſſers willen. Die Ständer oder ſtehenden **Bienen-Stöcke**, werden entweder aus einem gantzen Block oder Klotze gehauen, oder, wie die Lager-Stöcke, von Pfoſten zuſammen gemacht. Ein Klotz, der zehen Viertel oder drittehalb Ellen lang iſt, hat die rechte Länge, und kan bis auf acht Viertel Ellen ausgearbeitet werden, daß alſo oben eine Viertel-Elle zum Haupt, und unten eine Viertel-Elle zum Fuſſe gantz bleibt: Denn läſſet man ihnen unten oder oben gar zu wenig Holtz, ſo reiſſen ſie leichtlich auf; ſolches aber zu verwehren, durchbohret man den Stock unten und oben nach der Quere eines halben Viertels vom Ende, und treibet höltzerne Nägel hindurch, oder faſſet Kopf und Fuß mit eiſernen Rincken oder Klammern. Dieſe Stöcke müſſen inwendig ſo glatt und ſauber, als man immer kan, gehobelt und ausgeſchiefert werden, ſonſt arbeiten die Bienen nicht gern, bis ſie alle Schiefern ſelbſt ausgebiſſen haben, und darzu gehöret eine lange Zeit, welche man mit dieſem Fleiß erſparen kan. Die allenfalls in dem Stocke befindlichen Gruben können mit durch einander zergangenem Hartz und Wachs ausgeſtrichen und eben gemacht werden, ſonſt können ſich die Maden in denen Gruben zeugen, die hernach den gantzen Bienen-Stock verderben. Die Stöcke werden oben etwas enger gelaſſen, unten hingegen weiter gemacht, und mit Creutzweis über einander gelegten, ſtarcken, und wohl eingepflockten Höltzern verſehen, ſo werden die Bienen, wenn ſie das obere Theil des Stockes bald mit ihrer Arbeit anfüllen, einen Muth bekommen, daß ſie ihr Werck deſto emſiger und williger fortſetzen, und die Creutz-Höltzer werden das Gewürcke erhalten, daß es nicht breche, herunter falle, Bienen und Honig zu Schanden gehen. Zu denen aus ſtarcken Bretern oder Pfoſten formirten Stöcken, müſſen gedachte Breter oder Pfoſten ſauber, ſonderlich inwendig, abgehobelt, auf das wenigſte zwey Finger dicke, auch wohl dürr und abgelegen ſeyn, damit ſie Luft und Hitze nicht von einander treiben. Man mag auch dieſe Stöcke um die Fugen mit Hartz und Faß-Pech ſauber verpichen: Denn die Bienen bauen gerne in den Stöcken, die nach Pech riechen. Man hat auch zur Curioſität eckigte gläſerne **Bienen-Stöcke**, die Arbeit der Bienen deſto beſſer beobachten zu können, welche pyramidalförmig ſind, und vor denen Glas-Tafeln oder Fenſtern höltzerne Böden haben, womit man die Beute finſter machen, und die Gläſer vor allem beſorglichen Anſtoß verwahren kan. Bey Anſchaffung oder Einkauf der Bienen-Stöcke zuſamt den darin befindlichen Bienen und Honig hat man ſo wohl auf die Zeit als auf die Beſchaffenheit des Stockes ſelbſt zu ſehen. Wegen des erſten iſt es faſt am beſten in dem Früh-Jahr um den Mertz, im Herbſt aber am gefährlichſten: Denn die jungen Stöcke, die erſt im Sommer geſchwärmet, bleiben ſelten oder wenig am Leben, daher giebt man auch nicht ſo viel vor die jungen als alte Stöcke, und der Verkäuffer iſt ſie einem bis in die Apfel-Blüthe zu gewähren ſchuldig. Das letzte anlangend, werden die vor die beſten gehalten, ſo 1) weder zu jung, das iſt glieſſend und glatt ausſehen, als wenn ſie mit Oel beſtrichen, noch zu alt ſeyn, welches man erkennet, wenn ſie gantz ungeſtalt, rauchhaarig und voller Runtzeln; 2) welche häufig fliegen; 3) die groß an der Zahl und viel Honig haben, welches ſich erfahren läſſet, wenn der Stock aufgebrochen und inwendig fein weit und geraum befunden wird; 4) die fein friſch, munter, ſtarck und böſe ſind, auch wenn man ein wenig Rauch in den Stock läſſet, bald darauf ein groß Geräuſche in ſelbigem machen.

Bienen-Wärter, wenn ein Land-Wirt viel Bienen hat, ſo iſt demſelben am beſten gerathen, er beſtelle ihnen einen eigenen Wärter, der doch dabey auch andere Geſchäffte verrichten kan, er mag nun Gärtner, Jäger, Bräuer, Förſter, Hofmeiſter, (Meyer) oder Haus-Knecht ſeyn, wenn er nur Luſt und Liebe dazu hat, mit den Bienen gerne umgehet, unverdroſſen darzu ſchauet, und einen guten Verſtand und Erfahrung davon hat, oder doch begierig iſt, nachzufragen, und ihre gebührliche Wartung zu lernen und zu üben. Er ſoll aber benebſt der fleißigen Beobachtung deſſen, was oben bereits unter dem Worte **Bienen** angeführet worden, ferner 1) die ihm anvertraute Bienen-Stöcke täglich beſichtigen, und, wo an einem oder dem andern ein Mangel ſich ereignen möchte, ſolchen alſobald verbeſſern und abſtellen. 2) Muß er im Frühling ohngefehr im Mertzen, wenn es warm iſt, daß die Bienen fliegen können, den Stock öffnen, und alles Gewürcke, ſo ſich unten im Stocke befindet, nach der Länge deſſelben zwey Finger breit wegſchneiden, und ſo viel heraus nehmen, damit ſie Platz haben, ihre Arbeit wieder friſch anzufangen; Hernach ſoll er gleichermaſſen alle Unreinigkeit, Spinnenweben, Staub, Motten, Schnecken, Würmer, Bienfalter, Ameiſen ꝛc. wo er mit der Hand nicht dazu kommen kan, mit einer ſaubern Feder ausputzen, abkehren und wegräumen. 3) Muß er ſie mit Gummi Galbano, dürrem Küh-Miſt und andern Speciebus, ſo den Bienen angenehm, beräuchern. 4) Wenn ein neuer Schwarm geſchöpft iſt, muß er wohl zuſehen, daß er denſelben erhalte, und denen Bienen ihre neue Herberge angenehm und beliebig mache, daß ſie nicht aus Mangel einiger nicht recht beſtellter Nothdurften wegfliegen, und einen anſtändigern Platz ſuchen. 5) Wenn die Bienenſtöcke Abgang am Unterhalt haben, oder wenn langwieriges kaltes, naſſes und windiges Wetter eingefallen, ſoll er die Bienen, ſo lange dieſelben auszufliegen, und ihre Nahrung ſelbſt zu ſuchen verhindert werden, mit Proviant gebührlich und wohl verſehen. Denenſelben 6) im Herbſt nie zu viel nehmen, ſondern lieber zu viel als zu wenig laſſen, da-

mit ſie den Winter durch genau zu leben haben. 7) Nicht nur im Eingang des Herbſtes alle Stöcke abermalen oben und unten fleißig beſichtigen, ausſäubern, und die Bienen ſo wohl zu ihrer Luſt, als zu ihrer Geſundheit öffters beräuchern, ſondern auch 8) ſolches zu Anfang des Winters, wenn es noch nicht gar kalt iſt, wiederholen, und, wenn nichts unreines, faules oder unfläthiges mehr darinnen, alsdenn die Bienenſtöcke, inſonderheit aber das Flug-Loch mit einem kleinen, mit vielen Löchern durchſtochenen Bleche, dadurch die Sonne ſcheinen, die Lufft eindringen, die Bienen aber doch nicht heraus kommen mögen, auf das allerbeſte vermachen, daß weder Kälte noch Winde, noch Feuchtigkeit darzu kommen möge. 9) Soll er die ſchwachen und Hülff-bedürfftigen Stöcke auswendig zeichnen und mercken, damit er ſie vor den reichen und wohl-beſtellten erkennen, und behörig füttern könne. 10) Wenn im Winter eine groſſe Kälte iſt, und die Fenſter in denen Stuben gefrieren, ſoll er auf der Bienen Flug-Löcher wohl acht haben, und, wenn ſolche von ihrem Athem und Brodem zugefroren, davon ſie erſticken müßten, mit einer Ahle oder Pfriemen hinein ſtechen, und die zugefrornen Löchlein in dem Blech immer wieder durchbohren und eröffnen; wären ſie aber zu dichte verſtopffet, die Bleche gar wegnehmen, das Eiß mit einem Meſſer wegräumen, und unterdeſſen die Löcher mit Heu oder Moos alſo zuſtopffen, damit ſie immer ein wenig Lufft behalten. 11) Er ſoll übrigens ſich an der Kleidung ſauber und reinlich halten, allen Geſtanck meiden, nie mit ungewaſchenen Händen damit umgehen, und ſonſten in ſeinem Leben alle Unzucht und Unfläterey meiden. 12) Auch ſchlüßlichen ein eigenes Bienen-Buch halten, darinnen er die Stöcke nach ihren Nummern, ihre Ab- und Ankunfft, nebſt dem Tag und Jahr ihrer Schwarm-Zeit aufzeichnen, und folglich iederzeit eines ieglichen Stockes Alter und Art wiſſen könne.

Bienen-Weiſel oder Weiſer, ſiehe **Bienen-König.**

Bienen-Zeideln, heiſſet denen Bienen das Honig ſchneiden oder mindern, und alſo die Ausbeute von ihnen nehmen. Es iſt dieſes eines von denen vornehmſten Stücken, ſo bey der Bienen-Zucht in acht zu nehmen, und dahero mit beſonderer Fürſichtigkeit vor die Hand genommen werden muß. Im September auf Mariä Geburt, oder auch ein wenig zuvor, im alten Monden zeidelt man das Honig zum erſten mahl, und nimmt das übrige nebſt dem Wachs aus den Stöcken hinweg. Man muß aber nicht zu geitzig ſeyn, und den Bienen nicht zu viel vor Winters nehmen laſſen, damit ſie ſich den Winter durch wohl erhalten können, und nicht vor Hunger crepiren müſſen. Beym Zeideln ſoll man ſich in acht nehmen, daß man die Bienen im Schneiden nicht tödte, und dahero ſolche mit dem Rauch-Krug beräuchern, daß ſie ſich hinaufwerts ins Haupt begeben; das Ausgeſchnittene aber, wenn zuvor die allenfalls noch daran hängende Bienen fein ſubtil ab- und auf die Erde gekehret worden, in ein reines Geſchirre legen, und mit einem ſaubern Tuch zudecken, damit keine Bienen darzu kommen können. Zu Ende des Martii oder Anfang des Aprilis, da die Bienen auszufliegen, und ihre Nahrung zu ſuchen beginnen, zeidelt man zum andern mahl; und ſoll ſo wohl dieſes als das erſtemahl das Zeideln im alten Monden bey ſchönem und ſtillem Wetter frühe Vormittags angeſtellet werden, damit die Sonnen-Wärme das Honig nicht allzu flüßig mache, denn ſonſten iſt es nicht nur böſe zu ſchneiden, ſondern es ſtechen auch die Bienen Nachmittags hefftiger. Was man nun zum andernmahl an Uiberfluſſe findet, daſſelbe ſchneidet man alsdenn ſo wohl, als auch das übrige und ledige Rooß, alles hinweg, und ſäubert die Stöcke von aller Unreinigkeit in- und auswendig; inſonderheit müſſen die Spinnenweben, wie auch das ſchimmlichte und ſchwartze Rooß, oben im Haupte alles hinweg, damit es die Bienen nicht verderbe, weilen ſie ſonſten leichte einen Zufall davon bekommen können. Weil auch die Bienen vor Winters, ſo bald man gezeidelt, zum erſtenmahl die Brut, daraus junge Bienen werden, einzutragen pflegen, ſo hat ſich der Bienen-Wärter oder Zeidler wohl in acht zu nehmen, daß er dieſelbe, wenn er im Frühling zum andern mahle zeidelt, nicht mit hinweg ſchneide, denn ſonſt würde man alle Schwärme verderben, und daher nicht bald zu jungen Bienen kommen. Es iſt aber ſolche Brut gar leichte zu erkennen: Denn die Löchlein im Rooß unten ſind gantz voll und mit einem Häutlein überzogen, und ſiehet ſolches Rooß aus, als wenn es voller Maden wäre, welches aber lauter junge Bienen ſind, die noch zeitig und lebendig werden ſollen, darum muß man ſolche aufs fleißigſte ſchonen und nicht mit ausſchneiden, damit die Schwärme nicht verderbet werden. Die Art zu Zeideln belangend, ſchneiden zwar die meiſten die Blätter des Honigs, wie ſie alſo längſt dem Fuß zu herunterwerts hangen, gleich mitten und quer-über entzwey, welches denn auch der alte Gebrauch, und noch insgemein üblich iſt; es giebet aber hingegen wiederum Bienen-Verſtändige, die haben wollen, es ſey beſſer auf folgende Art zu zeideln: Nemlich, man ſoll das erſte Jahr gleich die Hälffte vom Honig, vom Haupte an bis herunterwerts nach dem Fuſſe, alſo gantz mit allem Rooß hinweg machen, und ſodenn den Ort mit Kreide oder ſonſt etwas zeichnen, (es ſey nun aus- oder inwendig am Stock) damit man wiſſe, wie weit man das Honig dieſes erſte Jahr daſelbſt gezeidelt habe. Wenn es denn auf das andere Jahr herum kömmt, ſo haben die Bienen dieſe ledige Seite wiederum mit ihrer Arbeit erſtattet, und voll gemacht; und dieſes ſoll man alsdenn, wenn man wieder zeidelt, ſtehen laſſen, und hingegen die andere Hälffte, als das alte zwey-jährige Honig nebſt dem Rooß, wie zuvor, vom Haupt an bis zum Fuß hinweg nehmen, auch allewege wohl des Weiſels ſchonen, daß ihme kein Schaden geſchehe. Und alſo ſoll man ihm fortan ein Jahr um das andere thun, ſo werden die Bienen allewege neu Rooß und Honig haben, und hingegen

das alte oder überjährige dumpfigt- und berauchte Weſen alle Jahre weggeſchnitten ſeyn; welches denn denen Bienen ſehr nützlich iſt, weilen ſie dergeſtalt viele Jahre länger leben und dauren können, als wenn man, nach der gemeinen Art zu zeideln, alle Jahr das neu angeſetzte ſchöne Rooß, ſo die Bienen das Jahr über allererſt eingetragen haben, nur immerzu wegſchneidet; und hingegen das im Haupte und bis in die Hälffte des Stockes ſtehende Rooß, ſo von dem ſtinckenden Rauch viele Jahre durchzogen, gantz ſchwartz, und zuletzt ſchimmlicht, ſtinckend und rußig worden, allezeit ſtehen läſſet, als welches denn den Bienen nothwendig ſehr ſchädlich ſeyn muß. Und alſo, wie bisher gemeldet, wird mit den Stöcken verfahren. Wann aber die Bienen-Körbe auch voll Honig, und dahero zu ſchneiden ſind, ſo pflegen die Bienen-Wärter oder Zeidler dieſelbigen zu beſichtigen und zu wägen: was ſie ungefehr in die dreyßig Pfund Gewichtes finden, daſſelbe laſſen ſie den Bienen zum Winter-Vorrath; was aber weniger wieget, und keine vier und zwantzig Pfund hält, die muß man ſtärcken, und ihnen zuſetzen; hingegen, was über dreyßig Pfund wieget, wird folgender Weiſe geſchnitten: Es werden nemlich die Körbe von unten mit brennenden Lunten oder Tüchlein beräuchert, daß die Bienen vom Rauche ſchweimlicht werden; dann kehret man ſolche um, das untere zu oberſt, und ſchneidet etliche Stücke fein gleich aus, ſo, daß ihnen gleichwohl ſo viel bleibet, daß ſie ſich den Winter über erhalten können, das ausgenommene Gewürcke thut man in eine Mulde, und decket ſie fein zu, daß die Bienen nicht darzu gelangen können, und alſo verfähret man gleicher Weiſe mit allen Körben, die zu ſchwer und überwichtig ſind. Indeſſen muß beym Zeideln ein guter Bienen-Wärter wohl zuſehen, daß dieſe Körbe (und Stöcke) von fremden Bienen, die allenfalls durch den Honig-Geruch angelocket worden, nicht beraubet oder ausgezehret werden: Derowegen er die unterſten Löcher an den Körben zuſtopffen, und die oberſten nur halb offen laſſen ſoll, ſo, daß nicht mehr als eine eintzige Biene durchpaßiren kan, ſo werden ſie ſchon ſelbſt im Stande ſeyn, ihre Republic vor räuberiſchen Anfällen zu verwahren.

Bienen-Zeidler, oder nur ſchlechtweg, **Zeidler**, werden insgemein die Bienen-Wärter genennet, ſo mit den Bienen, ihrer Wartung und Verpflegung, mit dem Zeideln, Sammlen und Ausſeimen des Honigs, umzugehen wiſſen. Siehe **Bienen-Wärter**. Inſonderheit aber führten dieſen Nahmen vor alten Zeiten diejenigen Kayſerlichen Forſt-Bediente, ſo den Honig-Bau in denen Kayſerlichen und Reichs-Wäldern entweder in Aufſicht, oder auch zu Lehen hatten, und ihre Pachter oder Beſtändner, welche das Honig ſammleten, wurden Affter-Zeidler genannt. Es giebt noch heut zu Tage dergleichen Zeidler, von welchen ſiehe **Zeidler**.

Bienen-Zeug, begreifft allen denjenigen Werckzeug unter ſich, den ein Bienen-Wärter, Zeidler, oder anderer, der mit den Bienen umgehen will, haben muß. Und zwar hat derſelbe zu ſeiner Verwahrung wider die ſchmertzlichen Stiche der Bienen nöthig: Eine **Bienen-Haube oder Kappe**, über den gantzen Kopff und Hals gehend, wie ſolche droben bereits beſchrieben iſt. Ein paar dicke Handſchuh, von dichtem wollenen Tuche, durchaus aber nicht von Leder, denn im Leder bleiben die Stacheln ſtecken, und müſſen hernach die Bienen verderben, im dicken Tuch aber können ſie den Stachel wieder heraus ziehen, und mögen gleichwohl den Menſchen nicht verletzen. Gute ſtarcke Strümpffe oder Stieffeln zu Bewahrung der Füſſe. Zum Zeideln ſoll er haben: Unterſchiedliche ſcharffe Meſſer, das verhartete Rooß in denen Stöcken damit zu gewinnen; dieſe muß man beym Zeideln in ein Gefäſſe voll kaltes Waſſer legen, und, was man braucht, heraus nehmen, und nachgehends wieder hinein thun, ſo wird ſich weder das Rooß anhängen, noch die Schnitte ſich zuſammen ſchieben. Das ordentliche Zeidel-Meſſer ſoll an einem Ende platt, wie ein Schrot-Eiſen und etwan zween Finger breit, am andern Ende aber ein kurtzes zweyſchneidiges ohngefehr Daumen breites Meſſerlein, wie ein Winckelhaacken gekrümmet, ſich befinden, daß man deſto beſſer zwiſchen das Gewürcke kommen, und es ausſchneiden könne. Ein Flederwiſch, oder dafür ein dünnes fichtenes Holtz-Bretlein, wie ein Dolch gemacht, die Bienen, wenn ſie geſchwärmet, behende von den Bäumen und Aeſten damit abzuſtreichen. Er ſoll ferner haben eine Zange, die Pflöcke und Nägel an den Beuten-Bretern fein gemächlich auszuziehen; einen ſtarcken Meiſel oder Stemm-Eiſen, den Leimen von den Beuten-Bretern abzuräumen; Blaſe-Bälge, Rauch-Gefäſſe, Flederwiſch zu Ausräumung und Säuberung der Stöcke; Mulden, Aeſche, Schüſſeln und dergleichen Gefäſſe, damit man das Honig, Wachs, und Gewürcke unterſchiedlich legen, und nicht mit einander verwirren darff; kurtze und lange Leitern auf die Bäume, nachdem ſich der Schwarm hoch oder niedrig angelegt, zu ſteigen; lange Stangen, die Siebe oder Mulden daran zu binden, wenn Schwärme ſo hoch ſich angelegt, daß ſie mit einer Leiter nicht zu erlangen ſind; Sägen, Aexte, Hand-Beil und Bohrer, ſonderlich, wo es Wald-Bienen giebt. Endlich ſoll der Zeidler noch mit allerley **Bienen-Rauch, Pulver, Salben**, und andern denen Bienen dienlichen Artzneyen, mit kleinen Rinnlein und Tröglein, die Bienen im Fall der Noth darinnen zu ſpeiſen, vor allen Dingen aber, ehe noch die Schwärm-Zeit heran kömmt, mit guten ſauberen und wohl zugerichteten **Bienen-Körben** oder **Bienen-Stöcken** verſehen ſeyn, um ſolche, wenn man ſie braucht, ſogleich bey der Hand zu haben, und weder Zeit noch Gelegenheit bey derſelben Ermangelung muthwillig zu verſäumen und vorbey ſtreichen zu laſſen.

Bienen-Zucht, iſt einem Lande ſehr nützlich. Und wäre zu wünſchen, daß man ſich in Deutſchland, ſonderlich in Sachſen mehr darauf legete. Man bekümmert ſich aber insgemein

nicht

nicht viel von Seiten der Policey darum. Wiewohl an einigen Orten geſchiehet es. Nach der Preußiſchen Dorf- und Acker-Ordnung ſoll in der Marck ieder Bauer wenigſtens 4, ein halber Bauer 2, ein Coſſate 1 Stock halten, und in deſſen Ermangelung bey ieder Viſitation 1 Groſchen Strafe vor das Stück erlegen.

Bier, iſt das bekannte, aus Waſſer, Maltz und Hopffen gekochte Getrâncke, welches in denen Mitternâchtiſchen Lândern von Europa, als Dânnemarck, Norwegen, Schweden, auch ſonſt in gantz Deutſchland, ausgenommen Oeſterreich, einen Strich des Rhein-Stroms, Würtenberg, Unter-Pfaltz, Schweitz, und wo der Wein-Wachs hâufig, am gemeinſten iſt, und wodurch eben der Mangel, den ſolche am Weinbau haben, reichlich erſetzet wird; geſtalten man zu dieſen Zeiten einige Biere ſo zuzubereiten weiß, daß ſie es an Anmuth und Stârke manchen Weinen, wo nicht zuvor, dennoch gewiß gleich thun. Den Unterſcheid der Biere macht nicht nur ein ieglicher Ort, da es gebrauet wird, immaſſen iedes Land und Refier ſeine beſondere Eigenſchaften hat, davon Henricus Knauſt der Rechten Doctor ſchon 1573 zu Erffurt in einem beſondern Tractat gehandelt, und derer verſchiedenen Arten Herr Marperger in ſeinem Küch- und Keller-Lexico, unter eben dieſem Worte in Alphabetiſcher Ordnung gedencket, ſondern auch inſonderheit das zu dem Hopffen und Waſſer kommende dritte Ingrediens, nemlich das Getreide, als daß von dem Gerſten-Maltz alleine braunes, oder, (wie man es auch einiger Orten zu nennen pflegt) rothes Bier; und von Weitzen, auch manchmal von Dinckel, Breyhahn oder weiſſes Bier gebrauet wird, wiewohl der Weitzen an den mehreſten Orten einen ziemlichen Zuſatz von Gerſte, manchmalen auch etwas von Haber bekommt. Wo der Weitzen allein verbrauet wird, da wird das davon gekochte Bier, zum Unterſcheid des aus Dinckel gebrannten weiſſen Bieres, Weitzen-Bier genannt; nicht weniger bekommt das Bier bald nach den gewiſſen Zeiten des Jahres, bald nach den Geſchâfften, bald nach denen Perſonen ſeine unterſchiedene Benennung, wenn und von wem es nemlich getruncken wird, und heiſſet alsdenn: Brommel-Bier, Erndt-Bier, Geſellen-Bier, Hochzeit-Bier, Kindtauffs-Bier, Kirch-weyh- oder Kirmeß-Bier, Meiſter-Bier, Pfingſt-Bier. Die weiſſen und Weitzen-Biere übertreffen an Wârme, Stârcke und Nahrung die braunen, ſolviren den Stein, machen ein gutes Geblüte, und vermehren denen ſâugenden die Milch. Hingegen verurſachen ſie auch wegen des Weitzens Süßigkeit und Fettigkeit, Verſtopfung der Dârme, Engbrüſtigkeit, und einen ſchweren Athem. Wenigſtens wollen ſie ſtarcke arbeitſame Trincker haben. Wenn das weiſſe Bier oder Breyhahn auf glâſerne oder ſteinerne Bouteillen, worein man lânglicht geſchnittene Citronen-Schalen, klein geſchnittene Caneel- oder Zimmet-Rinden, Würtz-Nelcken, auch wohl ein wenig Cardemomen gethan, gezogen wird, ſo heiſſet man ſolches heut zu Tage Bottel-Bier, (Bouteillen-Bier). Die braunen Biere werden für geſunder gehalten, als die weiſſen, wenn ſie nemlich die Qualitâten haben, die ein braunes Bier eigentlich haben ſoll. Es gehöret aber zu einem guten und geſunden Biere, 1) daß es aus den beſten und nicht verdorbenen Körnern gebrauet ſey, denn ie beſſer die Frucht iſt, ie beſſer wird auch das Bier. 2) Daß es nach Nothdurfft guten Hopfen bekomme. 3) Daß gutes und geſundes Waſſer darzu genommen werde. 4) Daß es klar ſey, weil das trübe zwar fett macht, aber verſchiedene ſchlimme Paſſiones verurſachet. 5) Daß es genug gekocht, und deswegen auch verdaulicher ſey, als das, ſo man zu wenig geſotten. 6) Daß man es nicht durch Kunſt zu einem tummen Biere, (wie die Bauren ſprechen) oder Kopfreiſſer mache, und endlich 7) daß es getruncken werde, wenn es alt und von den Hefen gereiniget, indem das neue Bier zwar hurtige Beine, aber eine verdrüßliche Beſchwerung im Leibe machet. Je bitterer ein Braun-Bier iſt, ie wârmer iſt es, doch muß man ſolche Bitterkeit und Stârcke des Bieres nicht mit Scharley, oder Poſten-Kraut und andern ſolchen Krâutern und Saamen machen, welche vor der Zeit truncken, und ſowohl dem Haupte, als dem Leibe mehr und gröſſere Beſchwerung machen, als der Wein, wenn man davon zu viel getruncken hat. Das Lager-Bier, alſo genannt, weil es lânger, als anderes Bier liegen, und ſich beſſer halten kan, wird im Martio gebrauet, und dahero auch Mertzen-Bier genennet; es will gute Fâſſer, und, weil es gemeiniglich erſt nach Pfingſten, oder auch noch ſpâter aufgethan und verzapft wird, tiefe und kühle Keller haben, dazu die Luft nicht wohl kommen kan, ſonſt wird es in der groſſen Sommer-Hitze leicht ſauer werden und verderben. Auſſer dieſen nur erzählten Arten der Biere unterſcheiden ſich dieſelbigen auch unter einander ſelbſt nach ihrer Prâparation, wie ſie nemlich gekocht, geſtellt, gegohren und gefaſſet, daher ſie rohhöpfig und kaltgâhrig ſeyn können, welche der Geſundheit ſehr nachtheilig; nach ihrer Farbe, denn alles Braun- und Weiß-Bier, ie lânger es gekochet, ie gefârbter es wird; nach ihrem Geſchmack, da ſind einige ſüß, einige bitter, einige würtzhaftig, einige ſcharf und faſt weinſâuerlich, wie etwa der Duckſtein. Endlich ſo geben die Biere ihren mannigfaltigen Nutzen: Denn zu geſchweigen, daß ſie zuförderſt den Menſchen zu einer Nahrung und Stârcke des Leibes dienen, und man ſolche an vielen Orten tâglich zu einem gewöhnlichen Tranck brauchet, nicht weniger ein ſogenanntes warmes Bier, wie auch mancherley Suppen daraus zubereitet, davon das Wort Suppe ferner nachzuſchlagen, und ein geſundes Bier-Mus aus ſelbigem machet; ſo pfleget man auch mit dieſem Hüner- und anderes Feder-Vieh zu mâſten, wenn man ihnen dergleichen zum Getrânke vorſetzet, und hartes darein geweichtes Brot darzu zu freſſen giebt. Ueber dieſes hat das Braun-Bier auch die gute Eigenſchaft, daß es dem Menſchen und Vieh die Mattigkeit aus

den

den Füſſen ziehet, wenn es warm gemacht, darüber geſchlagen wird, oder man mit ſelbigem gedachte Glieder wohl abwäſchet und reibet. Mit reinem Weitzen-Bier ſich fleißig gewaſchen, macht eine klare und ſchöne Haut; auch bedienet man ſich des Coſents, der mit etwas neuem Hopffen abgeſotten, zu denen Gurgel-Waſſern, warm aber auf den Zähnen im Munde gehalten, iſt er, die Zahn-Schmertzen zu vertreiben, dienlich. Endlich ſo pfleget man auch ſolche Biere aus mancherley Wurzeln, Kräutern, Blumen und Saamen zuzubereiten, die den Menſchen ſtat einer Artzeney dienen können, dergleichen Wermut-Bier, Salbeyen-Bier, Roßmarin-Bier u. ſ. f. von deren Zubereitung unter dem Wort **Kräuter-Bier** noch etwas erwehnet wird. Wie im übrigen die mangelhafften Biere zu verbeſſern, und ihren Gebrechen abzuhelffen, nebſt andern Bier-Künſten mehr, ſolches beſchreibet Colerus in ſeiner Oeconomia lib. II cap. XIV. ſ. **Bier-Künſte.**

Bier-Bottich, ſiehe **Bottich.**

Bierbrauen, heißt den im vorhergehenden Artickel beſchriebenen Tranck, nemlich das **Bier**, aus geſchrotenem Maltz, Hopffen und Waſſer in einem küpffernen Keſſel oder Pfanne kochen und zubereiten. Zu welcher Zeit dieſes ſeinen Anfang genommen, iſt nicht gar ausgemacht, doch kan deshalber Meibomius de cerevisia veterum nachgeſchlagen werden. Es gehören aber zum Bierbrauen, wann ſolches wohl gerathen, und ein Gebräude nicht vor die Schweine gehen ſoll, folgende fünff Haupt-Stücke, nemlich: 1) ein wohl gebaut- und eingerichtetes Brau-Haus mit gutem Brau-Gefäſſe. 2) Gut Getraide, oder Maltz. 3) Guter Hopffen. 4) Gutes Waſſer, und zwar ein iedes der drey letztern Stücken in ſeiner rechten Maaſſe und Proportion, und 5) ein verſtändiger, treuer und fleißiger Brauer oder Braumeiſter, weil mancher Brauer durch Unfleiß-, Unverſtand, Betrug und Nachläßigkeit ſo wohl an Maltzen als Brauen, einer Herrſchafft in kurtzer Zeit viel Schaden verurſachet. Zu Erhaltnng des Bieres, gehöret endlich auch ein guter kalter Keller: denn die obangeführten Stücke ſeyen beſchaffen, ſo gut als ſie immer können, daferne man keine gute Behältniß darzu hat, ſo iſt unmöglich, das Bier die Sommer-Hitze durch, entweder lang gut zu erhalten, oder es mit Nutzen zu verthun und an Mann zu bringen. Wie nun das **Brauen** eine gar beſondere Wiſſenſchafft, deren Regeln auf die Erfahrung und eines ieden Ortes Gewohnheit, Beſchaffenheit der Lufft, Waſſers und andere Umſtände gegründet ſeyn, denn auf andere Art brauet man hier bey uns in Meiſſen, auf andere Art in Preuſſen, anders in Liefland, anders in Churland, u. ſ. f. Ja es trägt ſich zu, daß ein Brunnen in einer Stadt beſſer Bier als der andere giebt; ingleichen kan in einem Brau-Hauſe vor dem andern beſſer Bier gemacht werden, ohngeachtet man gleiches Waſſer, gleiches Malz, Holtz und Geräthſchafft und auch einerley Braumeiſter darzu gebrauchet: Alſo läſſet ſich nun hier nichts allgemeines davon ſagen. Das gemeinſte Bierbrauen aber geſchiehet alſo: Das Getraide wird anfänglich in den **Weich-Bottich**, ein, zween oder drey Tage eingeweicht, damit es quellen und zum Auswachſen und Auskeimen veranlaſſet werden möge. Wann es genug geweichet, wird der Zapffen im Weich-Bottich gezogen, das Waſſer abgelaſſen, und das Getraide auf das **Maltz-Tenne** im Maltz-Hauſe gebracht und zuſammen geſchlagen, damit das Waſſer und die eingeſogene Feuchtigkeit ſich aus dem Getraide ziehen, und daneben durch die ſanffte Wärme die Auskeimung deſſelben befördert werden möge: Man muß aber ſolche nicht weiter, als zum erſten Anfang des Wachsthums durch ſubtile Fäſerlein, nicht aber bis zur Graſe-Keime kommen laſſen, und dahero die Hauffen wieder von einander breiten, ja, damit es abkühle und austrockene, öffters unter einander rühren. Wann nun das Maltz genugſam gewachſen, wird es erſtlich auf den ſo genannten **Welck-** oder **Schwelck-Boden**, und von dar auf die **Maltz-Darre** gebracht, damit es daſelbſt, der Gebühr nach, weder zu ſtarck noch zu wenig gedörret werde, denn auf den erſten Fall entgehet ihme die beſte Krafft, und auf den andern läßt es ſich nicht gerne ſchroten oder brechen. Von der Darre ſchafft man es erſtlich auf den **Maltz-Boden**, wo die Vorraths-Maltze liegen, und von dar, wann es verbrauet werden ſoll, in die **Maltz-Kammer**, da es nach Nothdurfft gefeuchtet, aus ſolcher in die Mühle geführet, und daſelbſt gebrochen oder geſchroten wird. So bald ſolches geſchehen, wird es in Säcken in das Brau-Haus gebracht, und in den **Meiſch-** oder **Möſch-Bottich** geſchüttet, und weil vorhero ſchon der Brau-Keſſel mit Waſſer angefüllet und der Ofen geheitzet worden, damit das im Brau-Keſſel ſtehende Waſſer aufſieden möchte, ſo wird ſolches alsdenn, wo es eine viertel Stunde in einem Stück aufgeſotten hat, mit Schöpffen (Schöpff-Fäßgen) aus dem Brau-Keſſel in höltzerne Rinnen geſchöpffet, und dadurch in den Möſch-Bottich eingeleitet und eingeſchüttet. Unterdeſſen, da dieſes vorgehet, müſſen die Brau-Knechte, Möſcher oder Abrührer mit den **Rühr-Stöcken** oder **Möſch-Gabeln** immerzu auf- und umrühren, damit das Maltz ſich nicht zuſammen ſetze oder lege, ſondern von dem Waſſer wohl durchgangen werde; Einige ſchlagen gar hierauf dieſen Möſch nach und nach in die Brau-Pfanne, daß er darinnen unter ſtetigem Umrühren koche; alsdenn ſchöpffet mans aus dem Bottiche, oder im anderen Fall aus dem Brau-Keſſel auf das Geſtell in den **Stell-Bottich**, daß es durchlauffe und die Träber zurücke bleiben. Das Durchgelauffene, ſo nunmehr die **Würtze** heiſſet, ſchöpffet man wieder in einem andern Neben-Bottich. Iſt des Maltzes viel, ſo machet man noch eine andere Pfanne oder Keſſel voll heiß Waſſer und geußt es auch darauf, ſo viel als man Bier haben will; Will man es gut haben, ſo gießt man wenig, will man es aber leicht und dünne haben, gießt man viel Waſſer darauf. Darnach, wann das Bier alſo von dem Maltz

geſammlet iſt, wird ein wenig davon in die Pfanne oder Keſſel gegoſſen, daß ſie etwan zwey drittel Theil voll davon werde, darzu ſchüttet man alsdenn den Hopffen, und läßt es mit einander kochen, bis es genug iſt, welches durch öffteres Koſten muß erfahren werden: Denn von zu vielem Sieden gehen die ſubtilſten und flüchtigſten Theile des Hopffens hinweg, und verlieret er alſo ſeine Krafft; Von zu wenig Sieden aber bleibt er roh, und giebt dem Biere keinen guten Geſchmack. Unter dem Sieden muß man den Hopffen fein gemählich rühren, daß er ſich nicht an den Keſſel oder Pfanne anhänge und anbrenne, ſonſt bekommt das Bier einen garſtigen Geſchmack, dahero muß auch das Feuer beym Hopffen-Kochen nicht allzu groß ſeyn, weil es geſchwind geſchehen und verſehen iſt, daß das Hopffen-Mehl mit der Würtze anbrennet. Wenn nun das Bier mit dem Hopffen genug gekochet hat; ſo folget man mit dem andern Bier auf dem Bottiche nach, geußt die Pfanne vollends voll, und läßts damit aufſieden, man darff aber alsdenn nicht mehr umrühren. Einige Brauer decken um dieſe Zeit den Keſſel oder die Pfanne mit in einander gefaltenen Bretern feſte zu, daß der Brodem beyſammen und das Bier deſto geiſtiger und ſtärcker bleibe. So es nun alſo mit einander aufgeſotten hat, leget man einen groſſen Korb mit zweyen Stangen über einen Bottich, und ſchöpffet das Bier ſamt dem Hopffen aus der Pfanne in den Korb, daß ſich der Hopffen darinnen ſammle und das Bier rein durchlauffe, welches nachgehends auf die Kühlen, Kühl-Schiffe oder Kühl-Stöcke geſchlagen, und daſelbſt abgebrochen, das iſt, mit langen Stangen, an welchen vornen durchlöcherte Bretlein angemacht ſind, auf- und abgerühret wird. Wann nun das Bier auf den Kühlen oder Kühl-Schiffen nach Nothdurfft erkühlet, ſo wird das Bier aus denenſelben in den Gähr-Bottich abgelaſſen, und ihme darinnen die Hefen gegeben, welche ja nicht alt noch ſauer, ſondern fein friſch, jung, rein und leicht ſeyn ſollen. Siehe Gähren. Iſt des Bieres viel, nimmt man auch der Hefen viel; iſt deſſen wenig, braucht man auch der Hefen weniger. Wann es nun zwey oder drey, auch wohl mehr Tage geſtanden hat, (dann man läßt die Lager-Biere wohl acht Tage ſtehen), ſo nimmt man die Bermen oder Hefen ab, und füllet das Bier auf die Fäſſer, da es denn ſeine Gährung nochmahls verrichtet, und dem Braumeiſter mit Nachfüllen neue Mühe macht. Letztens wird es, nachdem das Spund-Loch ſauber abgewiſcht und verwahret worden, in den Keller auf die Lager geſchafft. Will man auch vors Geſinde und arme Leute ein **Nach-Bier**, geringe Bier oder **Cofent** haben, ſo ſchöpffet man nur friſch Waſſer auf die Träber zuletzt, wann das gute alle davon abgelauffen iſt, und läßt es auch alſo in den Würtz-Trog durchlauffen, da es denn ſogleich von denen Leuten hinweggefüllet, und ſo etwas davon überbliebe, ſolches vor das Vieh zum Sauffen gegeben wird. Verlangt man aber dieſes Nach-Bier etwas ſtärcker und dauerhafftiger, ſo gieſſet man es, ſobald es durch die Träber gelauffen iſt, wieder in die Pfanne oder Keſſel, und läſſets noch ein wenig mit dem Hopffen kochen, ſchöpffets von dar wieder in den Korb, und läßt es durch denſelben in einen andern Bottich, wie das gute Bier, lauffen, daſelbſt erkühlen, und giebt ihme nachgehends Hefen, wie dem Bier geſchehen; Füllet es endlich, wenn es geziemender maſſen gegohren hat, auf die Fäſſer, ſo hat man einen guten Cofent oder Nach-Bier. Zum **Lager- oder Mertzen-Bier**, wird iederzeit mehr Hopffen genommen, damit es nicht leicht ſauer werde, weil es länger liegen bleiben muß, als ander Bier; es muß auch nicht zu früh gefaſſet werden, ſondern ohngefehr acht Tage aufm Gähr-Bottich ſtehen bleiben. Beym Faſſen muß man die Fäſſer drey quer Finger hoch ledig laſſen, und die Spunde mit gepichter Leinewand dergeſtalt bedecken, daß keine Lufft hineinzukommen vermag. Wann ſich die Hefen geſetzet, ſo füllet man die Fäſſer mit friſchem Bier ſo lange auf, bis es keine Hefen mehr auswirffet, alsdenn macht man es mit friſchem Brunnen-Waſſer voll. Währendem Lager des Bieres, muß das Faß inwendig um das Spund-Loch herum mit einem Finger und wenigem Saltz iezuweilen gereiniget, und von auſſen wohl trucken und ſauber gehalten werden. Beſchlagen die Fäſſer vom Schimmel, welches in feuchten Kellern, und bey nachläßigen Bier-Wärtern gar gemein iſt, muß man ſolche mit truckenen Lappen öffters abwiſchen, fleißig nach den Reiffen ſehen, ob ſie noch gut und gantz ſind, und wo irgends ein Mangel verſpüret wird, ſolchem alſobald gebührend abhelffen laſſen. An etlichen Orten pflegt man die Lager-Biere, wann ſie etwan acht oder mehr Tage auf den Fäſſern gelegen, und die Hefen meiſtentheils über ſich geſtoſſen, von den Fäſſern abzuziehen, und in Kübel und Döſen zu ſchütten, die Faſſe wohl auszuſpülen, und von den Hefen zu reinigen, alsdenn aber das Bier wieder darauf zu füllen, und zum Aufſtoſſen, ſo es nicht von ſich ſelbſt erfolget, gemächlich zu befördern, auch vorbeſchriebener Art nach, fleißig zu warten.

Das **weiſſe Bier**, oder der ſogenannte **Breyhahn**, wird folgender geſtalt an einigen Orten gebrauet. Erſtlich wird gleichviel Gerſten- und Weitzen-Maltz, ſo an der Lufft oder in einer warmen Stube gedörret iſt, genommen, ſelbiges vor dem Mahlen ein wenig benetzet oder angefeuchtet, daß es in der Mühle nicht zu ſehr ſtaube, und ſich gar zu klein ſchrote oder mahle. Dieſes geſchrotene Maltz ſchüttet man in ſiedheiſſes Waſſer, und miſchet es, wie oben beym braunen Bier gedacht worden; Hernach gieſſet man es aufs Geſtell, läſſet es eine oder anderthalb Stunden darauf ſtehen, alsdenn wieder davon ablauffen, und ſiedet es noch einmahl, ſchäumet es auch zugleich fein rein, und ſetzet es wieder aufs Geſtell. Darnach kochet man den Hopffen eine Weile mit Waſſer, und gieſſet hernach den Breyhahn auch darzu, und ſiedet ſie mit einan-

einander; Wann dieſes zur Genüge geſchehen, ſchöpffet man ihn in einen, oben beym braunen Biere erwehnten Weiden-Korb, und läſſet das Bier in einen oder mehr flache, weite und breite Bottiche, nachdem deſſelben wenig oder viel iſt, lauffen, darinnen ſich zu erkühlen, daß man ihme die Hefen geben kan, welche man zuvor mit zurückgeſetztem und erkühltem Breyhan vermiſcht, ehe ſie in Bottich gethan wird. Wann er nun zur Gnüge gegohren, füllet man ihn auf die Fäſſer, jedoch behutſam, daß er nicht zu ſehr tobe und überlauffe, ſonſt geht deſſen viel zu Schaden. Zu fünff Viertel Maltz nimmt man gemeiniglich ein Mäßlein Hopffen. Will man aber den Breyhahn ſtärcker und kräfftiger haben, ſo können zween Theil **Weitzen-** und ein Theil **Gerſten-Maltz** darzu genommen werden. Denn ie mehr man Weitzen nimmt, ie beſſer und kräfftiger kan man auch den Breyhahn machen. Wer von dieſer Materie ein mehrers zu ſeiner Nachricht zu ſuchen verlanget, kan in des Herrn von Rohrs ſeiner Haushaltungs-Bibliotheck cap. 4 §. 4 nachſchlagen, und die daſelbſt angeführte Scribenten durchſehen. Schlüßlich iſt von dem Bierbrauen annoch zu mercken, daß nicht ein ieder Ort, und in demſelben auch nicht ein ieder Bürger oder Anſäſſer zu brauen berechtiget: Denn da haben ſo wohl einige Städte auf einen gewiſſen Diſtrict, z. E. auf eine Meile in das da herum liegende Land, das Jus prohibendi, als auch in den Städten ſelbſt wird das Brauen mit vielem Unterſcheid verſtattet: immaſſen an einigen Orten ieder Bürger brauet, wer nur kan und will; an andern Orten hergegen, haben nur gewiſſe Häuſer auf ein, zwey und mehr Biere die Gerechtigkeit; Wiederum müſſen in einigen Städten, die mit Brauen belehnte Bürger einer nach dem andern in der Reihe, wie ſie das Loos troffen, brauen, daß einen ieden des Jahres, nach Proportion ſeiner Berechtigung, ſo viel mahl das Brauen trifft, als die Nothdurfft erfordert; in andern Städten aber iſt es zugelaſſen, ſo offt zu brauen, als es nur gefällig und der Abgang des Bieres ſolches erfordert. Von denen Vorurtheilen bey dem Bierbrauen, und wie Halberſtädter Breyhahn zu machen, ſchlage man die Leipziger Sammlungen von œconomiſchen Sachen VII Stück, n. 1 und 2 auf.

Bierbrauer, Brauer, Braumeiſter, iſt derjenige, welcher aus gewiſſem Getraide, Hopffen und Waſſer, dasjenige Getrancke, ſo man Bier nennet, verfertiget. An einigen Orten ſind die Brauer auch Mältzer, hingegen haben an andern Orten die Mälzer mit nichts anders, als mit dem Maltzmachen und jene nur mit dem Brauen zu thun. So giebt es auch Brauer, welche nur eine Art von **Bier**, nemlich allein **braunes**, oder allein **weiſſes** brauen, wie z. E. zu Nürnberg, wo die Bierbrauer ihre gewiſſe Zahl, ihre beſondere Innung, (welche man allda **Handel** nennet) und alljährig ihre ordentliche Geſchworne oder ſo genannte **Vorgehere** haben, da kein **Roth-** oder **Braun-Bierbrauer** weiſſes, und kein **Weiß-Bierbrauer** rothes oder braunes Bier, beede aber kein **Weitzen-Bier** (nemlich worzu kein anderes Getraide als **Weitzen** kommt) brauen dörfen, als welches letztere der Rath daſelbſt in einem gemeiner Stadt zuſtändigen Brau-Hauſe durch beſonders darzu verpflichtete Leute, brauen, und das gantze Werck, durch einen Brauverſtändigen Mann adminiſtriren läßt. Es ſoll aber ein Brauer oder Braumeiſter nicht nur der Natur und Eigenſchafft des Waſſers an dem Ort, wo er brauen ſoll, der Lufft, des Getraides und Hopffens wohl kundig, ſondern auch eines unbeſcholtenen Wandels, nüchtern, beſcheiden, getreu, fleiſſig und unverdroſſen ſeyn, das Maltz zu rechter Zeit machen, und arbeiten, fleißig bey der Darre bleiben, und bey ieglichem Gebräude ſelbſten zugegen ſeyn, damit er durch einen in ſeiner Abweſenheit leichtlich zu Schulden kommenden Schaden keine Verantwortung auf ſich lade; Er ſoll dem Bier zu rechter Zeit Hefen geben, ſolches, wann es gnugſam vergohren, in die vorhero von dem Böttcher behörig zugerichtete und übrigens wohlgereinigte Bier-Fäſſer in Beyſeyn des Verwalters faſſen, und in den Keller ſchaffen; erſtgedachten Keller ſo wohl, als das ſämtliche Bier- und Brau-Gefäſſe, reine und ſauber halten, die Träber ſo wohl als das Brantewein- und andere Spülicht, an niemand, als vor das Herrſchafftliche Rind- und Schweine-Vieh, abfolgen laſſen; Die Hefen fleißig ſammlen, und, wo ſie nicht mit beſonderm Nutzen zu verkauffen, Brantewein daraus brennen; Mit dem ihme anvertrauten Hopffen und andern Dingen getreulich umgehen, und durchaus nichts, es ſey Bier, Brantewein, Hefen oder dergleichen, weggeben, er habe dann vorhero einen Zettel von der Herrſchafft oder von dem Verwalter, mit welchen Zetteln er hernach ſeine Rechnung zu belegen hat. Wie dieſes alles mit mehrern aus beygefügter Pflicht eines Herrſchafftlichen Braumeiſters abzunehmen: Ihr ſollet geloben ꝛc. inſonderheit aber ſollet ihr das Maltz mit allem treuen Fleiß dergeſtalt verfertigen, daß daſſelbe mit Nutzen und ohne Mangel verbrauet werden könne; wie ihr denn alle die Gerſten, die zu vermeltzen ſeyn werden, ſelbſt von dem Korn-Schreiber, Schöſſer oder Verwalter zugemeſſen und gewähret nehmen, auch das Maltz, ſo iedes mahl verbrauet, in Beyſeyn gedachten Korn-Schreibers oder der andern Perſonen, wieder getreulich abmeſſen, und mit ihme darüber richtige Kerb-Stöcke oder Regiſter halten ſolt, damit, was iedes Quartal an Gerſten vermältzet und verbrauet wird, und wie hoch es ſich aufgemältzet, gebührlich berechnet werden kan. Ingleichen ſollet ihr euch das Bierbrauen dermaſſen mit allem Treu und Fleiſſe angelegen und befohlen ſeyn laſſen, daß mit demſelben in der Mühlen und im Brau-Haus der Gebühr nach, richtig umgegangen, und ohne einigen Schaden iederzeit gute tüchtige Biere geliefert werden.

den. Die Brau-Zeuge reine halten, daß die Biere, ehe ſie in Keller gebracht, nicht verſäuren. Ihr ſollet auch niemanden, dem es nicht gebühret, in das Maltz- oder Brau-Haus heimlich oder öffentlich einlaſſen, Unterſchleiff darinnen verſtatten, oder heimliche Zechen halten, ſo wohl über denjenigen Cofent und Träber, ſo euch von iedem Gebräu geordnet, für euch ſelbſt oder die Eurigen nicht das geringſte aus dem Maltz- oder Brau-Hauſe abtragen oder ausſchleiffen, ſondern euch an deme, was euch geordnet, begnügen laſſen, und euch ſonſt allenthalben, wie ehrlichen und getreuen Dienern gegen ihren Herrn zu thun eignet und gebühret, erzeigen und verhalten, alles bey Vermeidung gebührender Strafe ꝛc.

Bier-Krantz, ſiehe **Bier-Zeichen**.

Bier-Eßig, ſiehe **Eßig**.

Bierfaſſen, heißt ſo viel, als das neugebraute Bier, wenn es gnugſam abgekühlet und vergohren, von dem Gähr-Bottich in die vorhero wohlausgebrühete, reine, geſauberte und zugerichtete Kufen, Faſſe, Viertel, Tonnen oder Eymer füllen. Es kan ſolches auf zweyerley Art commode geſchehen, im Brau-Haus, da man hernach die Fäſſer erſt in den Keller ſchrotet; oder im Keller ſelbſten, da die Fäſſer gleich auf denen Lagern liegen bleiben. Es muß aber die Gelegenheit des Brau-Hauſes darnach eingerichtet, und auf den erſten Fall der Gähr-Bottich mit zwey groſſen meßingenen Hähnen verſehen, längſt an demſelben hin aber zwey gute dauerhaffte eichene Füll-Lager ſo weit von einander geleget ſeyn, daß man zur Seiten dazwiſchen durchgehen könne. Auf dieſe Füll-Lager nun ſind die meßingenen Hähne gerichtet, unter welche man beym Bierfaſſen, die Fäſſer oder Viertel ꝛc. hinlegt, den Trichter auf das Spund-Loch ſetzet, die Hähne aufſchraubt, und alſo ein Faß nach dem andern voll lauffen läßt. So bald ein Faß gefüllt, wird ſolches aus dem Wege und auf dem Füll-Lager fürter gerückt, mit einem ledigen abgewechſelt, und ſo lange damit fortgefahren, bis das Bier alles gefaßt iſt. Auf den andern Fall, nemlich wenn das Bier im Keller gefaßt werden ſoll, müſſen eben ſolche Füll-Lager in dem Keller, und durch das Keller-Gewölbe ein Loch gelaſſen ſeyn, wordurch ein langer Schlauch gehet, der mit dem einen Ende an den Bottich-Hahn angeſchraubt iſt, an dem andern Ende aber einen meßingenen Schließ-Hahn hat, welcher mit der Schnautze in das Spund-Loch gehalten, und wenn das Faß gefüllet iſt, zugeſchloſſen oder zugedrehet wird. Wenn das Bier gefaßt iſt, muß der Schlauch gereiniget und ausgeſpület und zu fernerm Gebrauch aufgehoben werden. Ein Bier, welches jung und friſch weggetruncken wird, darff eher gefaßt werden, als dasjenige, ſo lange liegen ſoll. Doch muß man auch ein Bier nicht gar zu lange auf dem Bottich ſtehen laſſen, weil es ſonſt durch überflüßiges Gähren ſchaal und ſtumpff zu werden pflegt.

Bier-Gefäſſe, heiſſet alles dasjenige Geräthe, was in einem Bier-Keller an Fäſſern, Vierteln, Tonnen, halben Tonnen, Dreylingen, Zapffen-Faſſen, Bier-Trichtern, Bier-Gelten, Wannen, Rinnen, Füll- und Meß-Kannen ꝛc. gehöret.

Bier-Gerben, ſiehe **Hefen**.

Bier-Hahn, iſt ein gantz bekanntes Inſtrument aus Meßing, welches man erſt an des Zapffens ſtat, in das Loch eines Bier-Faſſes ſtecket, wodurch hernach das Bier, vermittelſt deſſen Auf- und Zudrehen aus dem Faſſe bequem heraus gelaſſen, und ſodenn nach Verlangen, auch wiederum damit verſchloſſen werden kan. Man findet ſolche von unterſchiedener Gröſſe zu Fäſſern oder Tonnen; alle aber müſſen von der Eigenſchafft ſeyn, daß der Schlüſſel darinnen wohl eingerieben und nicht tröpffe oder auslauffe; Auch hat man darauf zu ſehen, daß er innen glat durchbohret und nicht unrechte Höhlung habe, weil ſolches wider die Reinlichkeit, und dem Bier einen unartigen Geſchmack zuwege bringen kan. Zu dieſem Ende wird ebenfalls erfordert, daß, ehe man den Hahn in das Faß ſtecket, er iedesmahls mit reinem Waſſer, auch wohl mit ſiedendem fleißig ausgewaſchen und gereiniget werde, weil bey dem Gebrauch ſich gerne ein Schleim anzulegen pfleget.

Bier-Hefen, ſiehe **Hefen**.

Bier-Kegel, ſiehe **Bier-Zeichen**.

Bier-Keller, ſind diejenigen Behältniſſe, darinnen man zum Theil den Vorrath am Bier, zum Theil aber nur dasjenige Bier, ſo verzapffet werden ſoll, liegen hat. Es können dieſe eingetheilet werden, in privat oder gemeine, und in öffentliche oder privilegirte, welche letzte ſonderlich mit dem Schanck fremder Biere, privative oder cum jure prohibendi berechtiget ſind, und folglich denen andern in dieſem Stücke Einhalt thun können, dergleichen gemeiniglich in den Städten die Raths-Keller. Wie die Keller anzulegen, und nach verſchiedenen Umſtänden mit aller benöthigten Bequemlichkeit zu verſehen, ſolches iſt ein Haupt-Stücke der Bau-Kunſt. Uiberhaupt ſoll die Lage des Kellers alſo genommen werden, daß zu Sommers-Zeit die Sonne dieſen Ort am allerwenigſten treffen könne, und überall genugſamer Raum ſey, die gefüllten Bier-Fäſſer ungehindert aus- und einzuſchroten. Und da auch, wie an einem andern Orte ſchon erinnert worden, die Reinlichkeit des Kellers viel beyträgt, daß das Bier ſich darinnen wohl halte; Alſo dürffen in ſolche keine Speiſen, die einen Geruch von ſich geben, als Kraut, Milch, Möhren, Rüben, Sauer-Kraut und dergleichen gebracht werden. Ja man pfleget ihn wohl gar des Jahrs einmahl mit Stroh, das an den Wänden herum geleget und angezündet wird, auszubrennen, damit er von den Spinnen und anderer an den Wänden ſich angehangener Unreinigkeit, geſaubert werde.

Bier-Knoten, nennet man an denen verſoffenen Bier-Brüdern und Nacht-Lampen den Knoten am Halſe, ſo insgemein der Kriebs heiſſet.

Bier-Künſte, werden alle diejenige Mittel genennet, wodurch nicht nur ein Bier zum Gähren und Aufſtoſſen, falls es ihme daran mangelte, gebracht, und in gutem Stand erhalten, ſondern auch demſelben, wann es ſauer, trübe, ſchaal, oder ſonſt mangelhafft werden, geholffen werden kan. Wann ein Bier weder im Bottiche gähren, noch im Faſſe aufſtoſſen will, ſo muß man Eiſen (einige ſagen eine neue Pflug-Schaar) und Kieſel-Steine glüend machen, und hinein werffen: Andere laſſen auch wohl einen reinen kupffernen Keſſel in dem Bottich herum ſchwimmen, thun in ſelbigen ſtarcke glüende Kohlen, und haben Acht, daß dieſes Kohl-Feuer in dem Biere nicht immerzu an einem Ort ſtehen bleibe, das Bier wohl zudecken, und alſo durch die Wärme zum Gähren oder Aufſtoſſen bringen, ſiehe oben Aufſtoſſen. Soll ein Bier, nachdem man das Faß angeſteckt hat, friſch bleiben und einen guten Geſchmack behalten, ſo hängt man ein Büſchlein Odermennige darein und trincket davon; gehet das Faß lang zu Zapffen, ſo muß man alle acht Tage friſche Odermennige hinein hängen. Wann man will, daß ein Bier ſich nicht verkehren, oder ſauer werden ſoll, ſo lege man ſchöne weiſſe Kieſel-Steine aus einem klaren flieſſenden Waſſer, oder an deren Stat ein friſch gelegtes Ey, und zwar über den dritten Tag ein neues hinein; oder man nehme Linden-Blüthe, oder nur die Blätter, Nuß-Laub und Beyfuß, eines ſo viel als des andern, und halb ſo viel Wermut, hänge es zuſammen ins Bier; Etliche thun in das Bier ſo viel Hände voll guten gerechten Hopffen, ſo viel das Bier-Faß Eymer hält, und ſpündens wohl zu; oder nehmen etliche Lorbeern, ſchälen die äuſſerſte Haut davon, und hängen ſie hernach in einem ſaubern leinenen Säcklein ins Faß. Oder wann man ein Faß Bier will anzapffen, ſo thue man Saltz in ein Tüchlein, lege es über den Spund, und ſpünde es zu, oder vermache es mit friſchem Leimen alſo über dem Saltz, ſo bleibt es gut; oder hänge das kleine Tauſendgülden-Kraut und Bertram hinein; Dieſe zwey Kräuter bewahren das Bier vor Säure und allen böſen Zufällen. Daß ein Bier nicht kahnicht werde, ſoll man eine dicke zerſchrundene Rinde von einer alten Bircken, einer Spannen lang geſchnitten, in der Gröſſe, damit es durch den Spund hinein in das Faß möge gebracht werden, nehmen, und hinein werffen; oder man nehme zwey oder drey Hände voll Saltz, laſſe es in einer Pfannen auf das heiſſeſte brennen und glüend werden, thue es alſo in das Bier, verſpünde das Faß, und laß es acht Tage ruhen. Wann aber der Kahn bereits in das Bier gekommen, ſo hänge man Eiternеſſeln darein, welche allen Unflat an ſich ziehen, und wiederhole es ſo lang, bis das Bier wieder klar wird. Schmecket Bier nach dem Faſſe, ſo ziehe man ſolches alſobald auf ein reines und wohlriechendes Faß, und hänge etwas von gutem Gewürtz, als Muſcaten-Nuß, Muſcaten-Blüthe, Zittwer und Nägelein, iedes gleich viel, und klein zerſchnitten, in einem Tüchlein eingebunden ins Bier: Oder man lege ein heiſſes von einander gebrochenes Gerſten-Brot, ſo bald es aus dem Back-Ofen kömmt, auf das Spund-Loch, und laſſe es darauf erkalten: Wann man dieſes noch drey oder vier mahl ſelbigen Tages wiederholet, ſo wird aller üble Geſchmack vergangen ſeyn. Solte das Bier ſauer werden, ſo kan man geſtoſſenen Weitzen mit deſſen Biers Hefen vermengt nehmen, und ins Faß ſchütten, oder man kan den zerquetſchten Weitzen in einem leinen Tuche mitten ins Faß hängen. Eine gantz gemeine Art, das ſaure Bier zu curiren iſt: Wenn man zu einem Viertel Bier ein halb Pfund gute Kreide, und eine Hand voll Saltz nimmt, beydes unter einander wohl ſtöſſet, und in einer Pfanne wohl heiß werden läſſet, (welches letztere aber von vielen Bier-Wirten nicht beobachtet wird), alsdenn eine Maaß-Kanne voll lauteres Brunnen-Waſſer daran gieſſet, und es wohl durch einander rühret; Nach ſolchem wird es alles zuſammen in das ſaure Bier gegoſſen, und mit einem Stecken im Faſſe wohl umgerühret, ſtehen gelaſſen, ſo bekommt das Bier den erſten guten Geſchmack wieder; es hat aber keine ſonderbar lange Dauer, und muß dahero bald verthan werden. Das folgende Recept iſt noch viel beſſer: Koche nach der Gröſſe des Faſſes eine Metze, zwo oder drey des beſten Hopffens in einem ſaubern Keſſel mit Waſſer oder Bier, ſo lange bis die Krafft des Hopffens ausgeſogen, ſeihe und drucke das Bier aus dem Hopffen wohl aus, und vermiſche darunter gepulveriſirte Wachholder-Beere, Lorbeere und Saltz, laß es abkühlen, und ſo viel Bier aus iedem Faß laufen, als viel du des Hopffen-Waſſers darein füllen wilſt; gieß dieſes folgends in das Faß, rühr es wohl, und verſpünde es: Wenn es alſo etliche Tage gelegen, ſo wird das Bier mild und gut, auch viel wohl geſchmackter und ſtärcker davon. Wenn das Bier trübe, welches entſtehet, wenn es entweder in der Läuterung verſehen, oder wenn es nicht gnugſam vergohren, oder wenn es verführet und alſobald angezapffet wird, ſo ſoll, das letzte betreffend, wenn es nicht zwey bis drey Tage in der Ruhe liegen bleiben kan, eine Hand voll gebranntes Saltz in ein wenig Waſſer zerlaſſen oder aufgelöſet werden; wenn man hernach ein Nöſſel oder eine Kanne hievon in das Faß gieſſet und ſolches über Nacht ruhen läſſet, ſo läutert ſich darauf das Bier gar ſchön; Wegen der zwey erſten Urſachen aber können folgende Mittel dienen: Man nehme zu einem Viertel entweder einen mittelmäßigen Becher voll Milch, darunter ein guter Theil des allerbeſten Stärck-Mehls wohl gerühret, ſchütte dieſes zuſammen in das Bier, rühre es nachmahlen wohl unter einander, und

und verſpünde hierauf das Viertel, ſo wird ſich das Bier binnen 14 Tagen läutern, denn dieſes Weitzen-Mehl giebt ihm den Geſchmack und die Milch die gute Farbe: Oder man hänget nur an einen reinen Faden etwas Brombeer-Laub in daſſelbe, ſo wird es auch bald ſchön und klar; ingleichen durchgeſiebte Aſche von Linden-Holtz und ein wenig klar geriebene Kreide, verbeſſern auch des trüben Bieres Farbe und Geſchmack. Das allerbeſte Mittel aber, ein gutes Bier bis auf den letzten Tropffen zu conſerviren, iſt, daß man alle Fäſſer und Bier-Geſchirr, ja den Keller ſelbſt zu iederzeit reinlich und ſauber halte, und daher vor dem Bierfaſſen die Fäſſer inwendig fein ausbrühet, nach dieſem von dem Böttcher friſch aufſchüren läſſet, die gefüllten Fäſſer um den Spund und Zapffen fleißig abwiſchet, auch die Fäſſer immer voll hält, und alſo anfangs gut junges Bier, alsdenn aber friſches Brunnen-Waſſer auffüllet, wie deſſen ſchon oben unter dem Wort **Bier** bey Wartung des Lager-Bieres weitläufftig erwehnet worden.

Bier-Lager, iſt eben ſo viel als **Bier-Hefen**, ſiehe **Hefen**.

Bier-Maaß, iſt dasjenige Cylindriſche Gefäſſe aus Zinn oder Blech, wornach nicht nur das Bier verzapffet, und um einen gewiſſen Preis ausgemeſſen, auch dahero eine **Meß-Kanne** genennet wird, ſondern es erhält auch nach deſſen Anzahl ein iedes gröſſere Gefäſſe, als eine Kufe, Faß, Viertel, Tonne, Eymer u. ſ. f. ſeinen proportionirlichen Innhalt. Wie nun in denen trocknen Maaſſen faſt ieder Ort ſeine beſondere Gröſſe hat; alſo findet ſich auch in dieſen gegenwärtigen ein mercklicher Unterſcheid. Hier bey uns in Leipzig hält ein Faß Bier 5 Schock oder 300 Kannen, das ſind zwey Viertel: Ein Viertel hat zwey Tonnen, eine Tonne 75 Kannen, oder 18 Stübgen und 3 Kannen. Denn ein Stübgen hat 4 Sächſiſche Kannen. Eine Kanne aber hält 2 Nöſſel, Kännchen oder Seidel, und 1 Nöſſel 4 Quartiergen. Nach Dreßdner Maaß gehen auf ein Faß 420 Kannen, welches denn ebenfalls in zwey Viertel, und ein Viertel in zwey Tonnen getheilet iſt. Allein, wie das Maaß der Kannen von andern Orten bald gröſſer bald kleiner, und nicht leicht ein ſolches Maaß angenommen, und darauf das verſchiedene Maaß reduciret werden kan, welches nur in Deutſchland allenthalben bekannt wäre, damit einer, dem ich ſage: ein Berliniſches Faß hält ſo und ſo viel Kannen, mich verſtehen und das Maaß nach dem Gemäß ſeines Orts treffen könne, woferne er nicht Gelegenheit hat, ſolches wircklich gegen einander zu ahmen; alſo ereignet ſich ſo wohl im Gemäß der flüßigen als trockenen Dinge eine groſſe Verwirrung und Schwierigkeit. Sonderlich da der gemeine Land- und Stadt-Wirt, der doch dieſe Einſicht am meiſten brauchet, es nicht leicht verſtehet, wenn man ihm auch auf eine Mathematiſche Weiſe ein Maaß beſtimmen wolte. Indeſſen kan man ſolches doch einiger maſſen und auf eine gantz einfältige Art dadurch bewerckſtelligen, wenn man ein Dreßdner 4tel oder Quartiergen eines Nöſſels von Blech nimmt, welches ſo viel möglich einerley Dicke am Boden und an denen Seiten haben, über dem aber unten und oben allenthalben rund, ohne Beulen und gleich weit ſeyn, folglich einen Zirckel, und alſo im Durchſchnitt einerley Weite, und hiernächſt eine gewiſſe Höhe haben muß. Die Weite oder das Maaß des Durchſchnitts aber ſo wohl als das Maaß der Höhe braucht alsdenn nur, und zwar nach Zollen, entweder des gemeinen Schuhes, da es der 10te Theil, oder des Rheinländiſchen, da es der 12 Theil iſt, angezeiget zu werden, ſintemahl entweder der gemeine oder Rheinländiſche Schuh von dem Flächen-Maaſſe meiſtentheils bekannter als ſonſt ein Maaß iſt. Nach dieſer Beſtimmung nun kan einer in Nürnberg, Augſpurg, Berlin, Hannover, Wien, Franckfurt ꝛc. ein ſolches Quartiergen nachmachen laſſen, und die Kanne oder ein ander Maaß ſeines Orts, es mag heiſſen wie es will, oder eines andern ahmen, ſo iſt er im Stande ſogleich zu ſagen, wie viel ein Faß Dreßdner zu Berlin, Hannover ꝛc. und umgekehrt nach einem daſelbſt gewöhnlichen Maaſſe halte. Wir wollen hier die Sächſiſche Dreßdner Kanne, welche 2 Nöſſel, ein Nöſſel zu 4 Quartiergen gerechnet, hält, nehmen. Ein ſolches Quartiergen von Blech, welches einen 16 Theil Zoll dick iſt, hält im Durchſchnitt vier Zoll, an der Höhe aber 5 Zoll. Nach dieſer Angabe wird ieder an ſeinem Orte ſein Maaß mit dem Sächſiſchen Maaſſe vergleichen können.

Bier-Mus, nennet man eine Art Suppen von Bier, welche theils mit Kümmel, theils mit Zucker folgender Geſtalt in der Küche zubereitet wird: Man thut nemlich geriebenes hartes Brot in einen Topff, gieſſet Bier darauf, wirfft ein wenig gequetſchten Kümmel, oder an deſſen Stelle etwas Zucker darein, ſetzet es zum Feuer, und läſſet es durch einander kochen; hierauf wird es gequirlt, daß es klar werde, und ein Stücke Butter nebſt ein paar Eyern darein gerühret, ſo iſt dieſe Speiſe fertig.

Bier-Probe, wird nicht nur dasjenige Collegium genennet, das in einigen Städten von dem Magiſtrat aus den Brauer-Aelteſten, und einigen darzu deputirten Bürgern conſtituiret wird, welches die in der Stadt gebrauete Biere ausprobet, und den Ort, wo das beſte gefunden wird, durch öffentlich angeſchlagene Zettel bekannt machet, das ſchlechteſte Bier aber, wenn es gar verwerfflich, als untüchtig ausſetzet, den Brauer zu gewiſſer Straffe condemniret, oder wohl gar das gantze Gebräu an das Armen-Haus daſelbſt verfallen zu ſeyn erkläret, ſiehe hiervon D. Schlüters **Tractat von den Erben und Brauweſen in Hamburg** Part. 2 Tit. 8 & 9, ſondern es führet eben dieſen Nahmen auch ein gewiſſes und ſehr accurat abgetheiltes Inſtrument, ſo wie die Saltz-Wage oder Soolen-Probe gemachet iſt, wodurch eben die Güte des Bieres und deſſen

Conſi-

Conſiſtenz erforſchet wird: Inſonderheit läſſet ſich dadurch erweiſen, um wie viel in ein Faß mehr Waſſer unter das Bier gefüllet als in das andere. Wie ſolche beſchaffen, ſiehe Leupolds *Theatrum Staticum* p. m. 210 §. 26 & 27.

Bier-Schanck, wird diejenige Freyheit genennet, vermittelſt welcher einem Bürger, Wirt oder Schencken erlaubet iſt, Bier zu verzapffen und Gäſte deshalben zu ſetzen, welches durch ein gewiſſes Zeichen vor dem Hauſe gemeiniglich angedeutet wird, ſiehe Bier-Zeichen. Auf dem Lande iſt an manchen Orten die Gewohnheit, daß ieder Nachbar den Bier-Schanck nach der Reihe bekommt, davon unter Reihe-Schanck ein mehreres. Wo aber eine ordentliche Dorff- oder Bauren-Schencke, muß offt ein ſolcher Wirt das Bier entweder von ſeinem Edelmann nehmen, oder er kan gegen Erlegung eines gewiſſen Spund-Geldes auch wohl anderwerts ſolches holen. In denen Städten hergegen iſt der Bier-Schanck entweder ein Stück bürgerlicher Nahrung, ſo daß iedem Bürger ſolches freygelaſſen, oder es müſſen diejenigen, ſo dieſe Nahrung treiben wollen, erſt gegen ein gewiſſes erlegtes Geld von der Obrigkeit daſelbſt Erlaubniß erhalten, ſiehe oben Bier-Keller. Sonſt iſt wohl ausgemacht, daß Bier-Schanck ſo wohl auf dem Lande als in der Stadt gehalten werden müſſe. Allein ob es beſſer, ſolchen in einem gemeinen Hauſe, einer Schencke, oder Stadt-Keller anzulegen, oder von dem Brau-Wirt ſelbſt nach gewiſſer Ordnung und Reihe verrichten zu laſſen? das iſt eine andere Frage. Weil nun dabey in andern Wirtſchaffts-Geſchäfften viele Verſäumniß, und überdieß denen Bauern und Bürgern Gelegenheit gegeben wird, Müßiggang zu treiben, ſich dem Sauffen zu ergeben, einander das Bier zu gefallen ausſauffen zu helffen, und in allerhand andere Unordnung zu gerathen, ſo wird das erſte vor beſſer als das Reihenbier-Schencken, ſonderlich wenn die Nahrung eines Bürgers oder Bauers nicht gantz alleine in der Brau-Nahrung beſtehet, gehalten. Ob auch die Brau-Nahrung ein Land- oder Stadt-Wirtſchaffts-Geſchäffte ſey? fragt man ebenfalls. Als ehemahls die Manufacturen, Fabriquen, Handwercker, Künſte, Wiſſenſchafften und Commercia weder im Flor bey denen Deutſchen waren, noch auch darauf ſonderlich gedacht wurde, und man dennoch Städte in groſſer Menge anlegete, ſolchen aber Nahrung verſchaffen und ſie vom Land-Leben unterſcheiden wolte, über dem aber in denen Städten alle Zuſammenkünffte gehalten wurden, ſo hat man dieſe Nahrung an vielen Orten, ſonderlich in Nieder-Deutſchland, meiſtens in die Städte verwieſen, ihnen das Jus braxandi vorzüglich ertheilet, und auf eine gewiſſe Weite davon ſolches keinem Dorffe oder Land-Gute ordentlicher Weiſe und damit Handel und Wandel zu treiben, erlaubet. Und daher gehöret es von Alters her unter die eigentlichen Stadt-Nahrungen. Allein da das Brauen auf dem Lande nach unſern Umſtänden ſo nöthig als in Städten, das Stadt-Weſen ſich auch nunmehro in vielen Stücken nebſt andern Umſtänden ändert, überdem aber das Brau-Weſen ſehr nöthig und nützlich zur Viehzucht auf dem Lande iſt, ſo leidet dieſe Anſtalt und Meinung an vielen Orten heut zu Tage ihren Abfall.

Bier-Stern, ſiehe Abend-Stern.

Bier-Tiſch, nennet man denjenigen Sitz oder Verſchlag, woſelbſt diejenige Perſon bey einem groſſen Bier-Schanck ſich gewöhnlich aufzuhalten pfleget, die auf die ab- und zugehende Gäſte Acht hat, und von denſelben vor das abgenommene Bier die Bezahlung annimmt.

Bier-Trichter, iſt ein kleines, nicht allzu hohes, höltzernes Fäßgen mit drey Beinen, daran das eine Bein aus einem, unten vom Boden angerechnet, ſtarcken Stücke Holtz beſtehet, welches rund zugeſpitzet, daß es ſich in iedes Spundloch ſchicke, und in der Mitte durchbohret, damit das hinein gegoſſene Bier, oder eine andere flüßige Materie dadurch, gleich als durch einen Trichter, gantz bequem in das Faß eingefüllet werden kan.

Bier-Zeichen, ſind diejenigen Merckmahle, daran man nicht nur erkennet, wo ein Bier-Schanck, ſondern es iſt auch daraus zu ſehen, welche Art des Bieres geſchencket wird. Alſo bemercket ein von grünem Laub geflochtener Crantz, der bey Ausſetzung des gewöhnlichen Bier-Zeichens noch über dies darzu gehangen wird, daß an dieſem Ort nebſt dem andern Bier auch Roßmarin-Bier, oder dergleichen Kräuter-Bier zu verſchencken ſey. Sonſt haben die gemeinen Schencken ihre gewiſſe aushangende Schilde und Zeichen; oder ein gemahltes Täflein mit vollgeſchenckten Bier-Gläſern, Toback und Pfeiffen; oder einen an einer langen Stange gebundenen groſſen Buſch grünes Reiß, ſo ein **Bier-Wiſch** heiſſet; oder einen höltzernen Krug an einer Stangen roth und weiß gemahlt: oder ein höltzern buntes Creutz, mit zwey dergleichen Töpffgen obenher gezieret, welche beyde Arten man **Bier-Kegel** nennet; oder ein verzogenes Fünff-Eck, welches man auch einen **Druden-Fuß** zu nennen pfleget; ein Bund Spähne aber ſind hieſigen Orts das **Coſent-Zeichen**.

Bilch-Maus, ſiehe **Maus**.

Bilder-Nath, iſt eine Wiſſenſchafft und Kunſt derer Nätherinnen, welche mit buntfärbichter Seide Bilder, Figuren, Früchte und Blumen-Werck nach dem Leben durch Schatten und Licht, wie die Mahler auszudrucken wiſſen, und dieſes meiſt in einen ſeidenen Boden ſticken.

Bilſem- oder Bilſen-Kraut, Sau-Bonen, Schlaf-Kraut, iſt ein Kraut, davon man zweyerley Gattungen hat, nemlich das ſchwartze und das weiſſe Bilſen-Kraut. Das ſchwartze oder gemeine **Bilſen-Kraut**, welches wild an ungebaueten Orten wächſet, hat ſehr dicke und über anderthalb Schuh hohe Stengel, ſchwartz-grüne, breite, lange, weiche, wollichte, zerſchnittene und zerſpaltene Blätter, welche faſt dem Fichten-Laub beykommen,

aber weiter am Stengel hinauf, ſchmäler, kleiner und ſpitziger werden. Seine Blumen, welche in bleich-gelben mit Purpur durchſtrichenen und in fünff Theile zerſpaltenen Glöcklein beſtehen, wachſen dichte beyſammen, und haben inwendig vier oder fünff purpurfarbene Knöpfflein. Nach denen Blumen folget eine Frucht, welche ſich nicht übel mit einem Topff vergleichen läßt, geſtalten eine Stürtze oder Deckel darauf iſt, der ſie aufs genaueſte zuſchlieſſet. Dieſe Frucht hat der Länge nach zwey Fächer, in welcher ein grauer Saamen, dem Mag-Saamen nicht ungleich, verſchloſſen liegt. Die Wurtzel iſt gelb, Fingers dicke und mit vielen Zaſern bewachſen. Das gantze Gewächſe hat einen widerwärtigen ſtinckenden Geruch, welchen abſonderlich die Ratten und Mäuſe nicht vertragen können, dahero es von denen Bauern um Johannis ausgegraben, und in die Häuſer umher geleget wird, gedachtes Ungeziefer damit zu vertreiben. Das **weiſſe Bilſen-Kraut**, iſt von dem ſchwartzen nur darinnen unterſchieden, daß es kleinere, weichere und weiſſere Blätter, weiſſe Blumen, und einen weiſſen Saamen hat, ſonſten aber hat es faſt einerley Tugenden mit jenem, wiewohl dieſes, nemlich das weiſſe zur Artzeney ſicherer, als das ſchwartze gebraucht werden kan. Das Bilſen-Kraut mit ſeinen Blumen und Saamen ſoll nicht ohne ſonderbare Vorſichtigkeit genommen werden, denn es nicht allein den Menſchen, ſondern auch dem Vieh ſchädlich, ja gar bisweilen tödtlich iſt. Solches kan man an den Fiſchen in Waſſern wahrnehmen, denn wenn man Bilſen-Saamen mit Teige vermiſcht, oder bloß allein ins Waſſer wirfft, werden die Fiſche tobend davon, ſpringen auf, und kehren zuletzt den Bauch über ſich, alſo, daß man ſie mit den Händen fangen kan. Die Hüner auf den Balken fallen herab, wenn ſie mit Bilſen-Saamen beräuchert werden, und ſo ſie den Saamen eſſen, ſterben ſie gar davon. Alſo pflegt es auch die Menſchen, wann es innerlich gebraucht wird, toll und unſinnig zu machen, ja gar einen ewigen Schlaf zu wircken. So dahero ſich iemand beſorget, er habe von Bilſen-Kraut oder Saamen genoſſen, der trincke von Stund an Ziegen-Milch, oder nehme Knoblauch oder Zwiebeln zu ſich mit Wein. Wenn die wilden Schweine von dem Bilſen-Kraut freſſen, bekommen ſie gantz ungemeine Convulſiones, woran ſie in kurtzer Zeit ſterben müſten, wenn ſie nicht zu einem Waſſer kommen, daraus ſauffen und ſich darinnen baden können. Man brauchet alſo dieſes Kraut, und zwar mehrentheils das weiſſe, nur äuſſerlich zu Umſchlägen, zu Salben, Pflaſtern und in Oele. Die friſchen Blätter von dieſem Kraut über alle Geſchwäre und ſchmertzhaffte oder geſchwollene Glieder gelegt, benehmen das Wehethun. Ein Sälblein von dem Saamen, Eyer-klar, Frauen-Milch und ein wenig Eßig gemacht, oder nur das aus dem Saamen gepreßte Oel mit Eßig vermiſcht, und an die Stirn und Schläffe geſtrichen, macht wohl ſchlaffen, welches auch ein von Bilſen-Kraut verfertigtes Fuß-Bad verrichtet.

Biltze, ſiehe **Pültze**.

Bimſen-Stein, oder **Bims-Stein**, auch **Bymſtein**, iſt ein leichter, wie ein Schwamm löcherichter, und gleichſam von Natur calcinirter Stein, daher man von ihm glaubet, daß er entweder von den Feuer-ſpeyenden Bergen, dergleichen Veſuvius, Aetna, Hecla, ausgeworfen; oder an denjenigen Orten, wo es warme Bäder giebt, gefunden werde. conf. Valentini Muſeum Muſeorum. Man hat von demſelben ſowohl der Farbe als Dichtigkeit und Schwere nach verſchiedene Sorten. Der gemeinſte bey uns iſt weiß-grau; der Venetianiſche iſt inwendig gläntzender und zärter; ie gröſſer und leichter er iſt, vor deſto tüchtiger und dienlicher wird er gehalten. Sein Nutzen iſt folgender: Wann man dieſen Stein in ein Faß Wein thut, ſo läßt er den Wein nicht mehr gähren; man putzet die Frauenzimmer-Schuh und Pantoffel damit, ſo von rauhem Leder ſind, und reibet auch das Pergament mit deſſen klar geriebenem Staube ab, wann man darauf ſchreiben will.

Bind-Balcken, ſiehe **Balcken**.

Binden, nennet man in einer Haushaltung alle diejenigen Verrichtungen, wodurch etwas an einander gehangen oder befeſtiget wird, z. E. das Getraide im Felde in Garben, das ausgedroſchene Stroh in Schütten oder Bunde zu bringen, die Tauben an einem Gefäſſe durch Reiffen dicht in einander zu treiben, daß ſie Waſſer halten, das Vieh mit Ketten oder Strängen an die Rauffen und Krippen hangen u. ſ. f. Inſonderheit ſoll ein ſorgfältiger Landmann iederzeit einen und den andern Reiff aus Weiden, Bircken und Haſel-Stauden ſich vorräthig bereiten und immer bey Handen haben, daß er ſolchen in bedürffendem Fall ſelbſt anzulegen, und zu binden geſchickt ſey.

Bind-Faden, nennet man eine zuſammen gedrehete Schnur, von unterſchiedenen aus Werck oder Hanff geſponnenen Fäden und von verſchiedener Stärcke.

Binetſch, ſiehe **Spinat**.

Bingel-Kraut, **Mercurius-Kraut**, iſt entweder zahm oder wild. Das zahme **Bingel-Kraut** hat zweyerley Geſchlecht, als das **Männlein** und **Weiblein**. Das Weiblein wächſet anderthalb Schuh hoch, bringt einen eckigten, glatten, mit vielen Zweigen beſetzten Stengel, aus deſſen Gleichen oder Knoten die Blätter entſpringen, welche wie die Blätter des groſſen Baſilien-Krauts ausſehen, und einer gelb-grünen Farbe, am Umkreis zerkerbt, und eines widerwärtigen Nitroſiſchen Geſchmacks ſind. Aus den Knoten zwiſchen den Blättern gehen lange Stiele mit zuſammen gedrungenen vier Blätlein, moſigten Blümlein, welche wie ein kleines Träublein beyſammen ſitzen, und ohne Saamen abfallen, hat ſchwache mit vielen Zaſern bewachſene Wurtzeln. Das **Männlein** iſt dem **Weiblein** allerdings gleich, nur daß die Blätter etwas ſchwärtzer ſind, und daß es bey den Knoten ſeinen runden und rauhen Saamen, ie zwey und zwey

Körnlein neben einander bringet. Sie lieben einen guten Grund, und wachſen gerne in den Wein-Gebirgen, geben aber dem Weine einen unangenehmen Geſchmack, dahero ſie auch daſelbſt nicht gerne gelitten werden. Des wilden **Bingel-Krauts**, welches auch **Hundskohl** genennet, und in Wäldern, auf hohen Bergen, auch an Zäunen und Hecken gefunden wird, ſind ebenfalls, wie des zahmen zwey Geſchlechte, **Männlein** und **Weiblein**. Beyde ſind anderſt nicht, als dem Saamen nach von einander unterſchieden, welcher am Männlein in zweyen runden Körnlein, in Geſtalt zweyer Hödlein beſtehet, am Weiblein aber, wie ein kleines Träublein beyſammen gewachſen iſt. Ihr Stengel iſt zart, weißlicht, und wird ſelten über Spannen hoch. Die Blätter ſind wie die am zahmen Bingel-Kraut. Der Saame iſt rund und blaulicht, die Wurtzel aber weiß, zaſericht, und kreucht in der Erde weit umher. Beyde Arten und Geſchlechte haben einerley Wirckung, indeme ſie eröffnen, und durch den Stuhlgang die gallichte und wäſſerichte Feuchtigkeit abführen, dabey gelinde lariren, und bey denen Kindern, wenn man es ihnen im Brey eingiebet, das Leib-Reiſſen verhüten.

Binſen, **Binſen-Hälmer**, auch **Schmelen** genannt, iſt ein wildes Kraut, welches auf feuchten Orten, als Wieſen, da man ſie aber nicht gerne hat, und ſo viel möglich auszurotten ſuchet, in Moräſten, oder an ſtillſtehenden Waſſern, in Wäldern, welches hernach **Wald-Rohr** heiſſet, Buſch-weiſe in lauter lange, runde, ſtraffe und ſpitzige Stengel ohne Knoten wächſet, welche auswendig eine grüne dichte Schaale, und inwendig ein weiſſes und bisgen hartes Marck oder Kern haben. Ihre Blüthen ſind Stern-förmig mit 6 Blätlein, auf welche ein gantz kleiner Saamen in dreyeckigten kleinen Bälglein folget. Man zählet derer dreyerley Arten: Groſſe **Weyher-Binſen**, die ſpitzigen, und denn die **ſchwartzgrünen Binſen**. Sie laſſen ſich zum Hefften und Binden gebrauchen, ingleichen werden auch Matten, Körbe und andere dergleichen Sachen daraus geflochten; das weiſſe Marck aber, wenn es recht reiff und vollkommen, dienet in den Lampen zu einem Docht, iſt aber darinnen beſchwerlich, daß ſolches in die Lampen gerne in dem Gehen zurück rutſchet, und folglich auslöſchet, es thut alſo bey Nacht-Lampen, die immer ſtehen bleiben, die beſten Dienſte.

Bircke, **Birckenbaum**, wird mit unter das harte Holtz gerechnet, und von dem gemeinen Mann auch ein **Meyen** genennet. Er liebet einen kalten Boden, kommet auch ſehr wohl in ſandigtem fort, und zwar am ſchönſten im ſchwartzen oder Tangel-Holtze, da er ſich gerade mit in die Höhe ſchwinget, und ſo glatt als ein Baum-Stamm bleibet. Sonderlich wächſet er gerne an der Winter- oder Mitternacht-Seite der Wälder, wo der Schnee am längſten liegen bleibet, dannenhero er auch ſehr ſpäte ausſchläget, dergeſtalt, daß der Landmann ſich nicht eher vor den Fröſten ſicher zu ſeyn erachtet, bis dieſes heraus kömmt; doch bringt er ſeine Verweilung wieder ein, indem er im Ausſchlagen binnen wenig Tagen die völligen Blätter zeiget, welche faſt dem Laub des ſchwartzen Pappelbaums gleich kommen, aber kleiner, dunckelgrüner, nicht ſo glänzend, etwas fett, und von einem bittern Geſchmack ſind, weswegen man den Safft davon unter die Käſe zu nehmen pfleget, damit ſie vor der Fäulung und den Maden verſichert bleiben mögen, wiewohl die aus der Aſche der verbrannten Rinde gezogene Lauge hierzu noch kräfftiger iſt. Es giebt von dieſem Baum eine Gattung, wo die Blätter daran etwas zärter und kleiner als die gewöhnlichſten, deren Aeſte auch gantz ſchlancke und zum Theil herabhangende Reißlein treiben, welche Art man **Mutter-Bircke** zu nennen gewohnt. Seinen Saamen träget er in langen und rauhen Glöcklein, oder Zäpflein, wie die Haſelſtauden, welche ſich aber, wenn ſie reiff worden, abſtreiffen, alſo, daß mit ihnen der Saame in die Lufft zerſtäubet wird. Die jungen Bircken-Reiſſer, oder das Unter-Holtz hat eine braune Rinde, welche, weil ſie bittern Geſchmacks iſt, ſelten von dem Vieh beſchädiget wird; die alten Bircken aber haben eine weiſſe Rinde. Es iſt dieſes ein ſehr nutzbares Holtz, welches, wenn es noch jung und zäh, zu Beſem, Faß- und Döſen-Reiffen, und wenn es erwachſen, zu Bottichs-Reiffen, Karrn- und Leiter-Bäumen, und anderm Geſchirre dienet, nicht weniger wenn man es zum brennen gebrauchet, trefflich hitzet, und ſchöne dauerhaffte Kohlen giebet. Der Birckenbaum hat die Art an ſich, daß er die Feuchtigkeit lange in ihm erhält, ob er wohl dürre ſcheinet, dahero Schwenter im dreyzehenden Theil ſeiner Erquick-Stunden in der zwey und viertzigſten Aufgabe einen alten abgenützten Beſen, welcher aber vorher nie in ein warmes Waſſer gekommen ſeyn darff, alſo wieder grünend machen lehret: Man ſoll nemlich denſelben oben und unten abſchneiden, und ihn um St. Barbara-Tag oder im Anfang des Decembers in ein friſches Waſſer ſtecken, auch fein in der Wärme halten, ſo würde der Beſen in wenig Tagen ausſchlagen und Blätlein gewinnen. Dieſer Baum hat vielmehr Anfechtungen als andere Bäume, denn zu geſchweigen, daß im Anfang des Frühlings, wenn der Safft beginnet zu rinnen, ſolcher von denen Leuten durch Anbohrung der Bäume, allenthalben häufig geſammlet, vertragen und verkaufft wird; als welches zwar, der Geſundheit halber wohl nicht gar zu ſtreng zu verbieten ſeyn mag, ſo ſoll man doch dabey eine Aufſicht haben, und dieſe Maaß halten laſſen, daß erſtlich kein groſſer, ſondern ein kleiner Bohrer darzu genommen; ſolcher zum andern nicht allzu tieff hinein in den Baum getrieben, und drittens das Loch wieder mit einem Keil verſchlagen werde: Denn ſonſt tropffet aller Safft heraus, und muß der Baum entweder gar verderben, oder wird doch am Wachſen mercklich verhindert. Darnach werden die Bircken auch Haufenweiſe im Mayen und um die Pfingſt-Zeit abgehauen, und hin und wieder vor die Häuſer,

auch die Augen und den Geruch zu erfriſchen, in die Zimmer geſtellt, dadurch denn in Bircken-Wäldern ein ſehr groſſer Schade geſchiehet, angeſehen man meiſtentheils nur die ſchönſten und geradeſten, auch zarten und gewächſigen Stammhöltzer, ſo zu Bottigs-Reiffen und andern Geſchirre gebraucht werden können, umhauet, und von den gröſſern allein die Wipffel abſchneidet, dadurch dieſen das Hertz-Blat genommen, und der gantze künfftige Wuchs verhindert wird. So geſchiehet nicht weniger ein groſſer Abbruch, wenn man das junge Bircken-Holtz zu unrechter Zeit, und an unrechten Orten zu Spieß-Ruthen, ohne Maaß abhauet, und alſo alle junge Brut zu Grunde richtet: Daher die Jäger und Forſt-Knechte fleißige Obſicht halten ſollen, damit dieſer Verwüſtung Einhalt gethan, und das Holtz bey gutem Bau und Wachsthum erhalten werde. Von dem ſchädlichen Beſen-Reiß-Schneiden iſt oben bereits Meldung geſchehen. Wer gerne einen Bircken-Wald anlegen will, der haue zur Zeit, wenn der Bircken-Saamen reiff wird, Zweige von dieſen Bäumen, da viel Saamen darauf iſt, und ſetze ſie in etwas ſandigte und graſigte Felder, ſo ſtreuet der Wind den Saamen ſelbſt umher. Die Zeitigkeit aber des Bircken-Saamens erkennet man, wenn ſich die Zäpfflein beginnen aufzuthun, welches gemeiniglich um die Zeit der Haber-Erndte geſchiehet, da man ihn denn abſtreiffen, mit den Händen ausreiben, und entweder im Herbſt unter dem Roggen oder im Frühling unter dem Haber, auf ein dazu beſtimmtes Feld, ſo ferner zu keiner Frucht gebrauchet werden ſoll, ſäen kan; zur Erndte-Zeit muß man das Getraide gar hoch ſchneiden oder hauen laſſen, daß die Stoppeln wohl einer halben Elle hoch bleiben, damit die aufgegangenen Bäumlein von der Sichel oder Senſe nicht berühret werden; alſo kan der ausgeſtreuete Saamen nicht nur unter dem Getraide in der Sommer-Hitze guten Schatten haben, ſondern auch die Feuchte von den Stoppeln länger behalten, und gleichſam damit gedüngt werden. Es iſt aber bey dieſer Art den Bircken-Saamen zu ſäen, wohl in Acht zu nehmen, daß man das geſäete Korn oder Haber zuerſt einegen laſſe, hernachmals aber den Saamen, (welcher, damit er nicht zu dick zuſammen falle, mit Sand und Erdreich wohl vermenget ſeyn muß) erſt auf das Geegte ſäe, und ſodann daſſelbe mit einer Waltze glatt machen laſſe, damit dieſe nur das kleine geſäete Sämlein, welches man nicht unteregen darff, ins Erdreich drucke. Will man den Bircken-Saamen auf eine Heyde ſäen, ſo muß man das Gras vorhero abbrennen und alsdenn den Saamen erſtgedachter Maſſen mit Sand und Erdreich vermenget ausſtreuen, ſo tritt ihn das Vieh in die Erden, und er wächſet hernach deſto beſſer auf: Doch muß der Platz, worauf er geſäet worden, wohl eingefriedet, oder mit Zäunen verwahret ſeyn, damit kein Vieh, ſonderlich Ziegen oder Schweine, auch Wildpret dazu kommen möge, ſonſt würde alle angewandte Mühe und geſchöpffte Hoffnung vergebens ſeyn. Wie nach dem Vorſchlag und Verſuch des *D. Tonge* in Engelland von einem Maaß Gerſte und wenig Bircken-Safft ein ſo gutes und ſtarckes Bier zu brauen, als von 4 Maaß Gerſte nicht geſchehen kan, davon kan man die Acta Philoſophica Anglica vom April 1669 Tom. V p. 52 nachleſen. Allein überhaupt iſt hier zu erinnern, daß unſere Haus-Wirte noch wenig verſucht und erfunden haben, die Säffte unſerer Bäume zu erlangen, und ſie zu allerhand Geträncke und Speiſe zu nutzen, da uns doch die Indianer bey ſehr vielen Bäumen dieſen Weg gewieſen haben. Siehe unten **Bircken-Safft.**

Bircken-Meyer, iſt eine bey den Alten mehr als zu unſeren Zeiten gewöhnliche Art eines Trinck-Geſchirrs, welches entweder aus einem Stücke Bircken-Holtz, an welchem die äuſſere Rinde annoch darum gelaſſen, oder aus einem andern Holtz, und nur von auſſen mit dergleichen Rinde verkleidet, in Form eines Bechers, inwendig wohl ausgedrehet, auch wohl gar mit einem zierlichen Fuß und Deckel verſehen iſt. Die inwendige Höhle pflegte man reinlich und ſtarck auszupichen, auch wohl bisweilen unter dieſes Pech, wegen des guten anreitzenden Geſchmacks, annoch die beſte Würtze zu mengen.

Bircken-Safft oder **Bircken-Waſſer**, flieſſet aus den Bircken-Bäumen, wenn ſolche im Martio und April, und, wie etliche wollen, im zunehmenden Monden mit einem kleinen Bohrer angebohret werden, welchen man nicht allzutieff in den Baum hinein treiben, auch wenn man ſein Gefäſſe angefüllt, das Loch wieder mit einem Pflock oder Zwecken verkeilen ſoll, damit das weitere Flieſſen des Safftes verhindert werde. Den durch das eingebohrte Loch heraus dringenden Safft, welcher ſonſt am Stamme des Baumes herab lauffen dürffte, in das Gefäſſe zu ſammlen, ſo ſchneidet man an zweyen Enden eine Feder ab, ſtecket den ſpitzigen Theil dieſes Rohres in das Loch, ſo wird alsdenn durch das übrige hervorragende Theil der Safft geleitet, und nach eigenem Gefallen gar bequem gefaſſet werden können. Man pfleget denſelben, als eine Blutreinigung zu trincken, ſo heilet er auch die Mundfäule, macht einen guten Athem, vertreibt, das Angeſicht damit gewaſchen, die Flecken deſſelben, und wird als ein treffliches Mittel wider den Blaſen- und Nieren-Stein gerühmet. Wenn dieſem Saffte, wie dem Biere, Hefen gegeben wird, und man ſetzt denſelben nachgehends an die Sonne, ſo pflegt er zu gähren, einen annehmlichern Geſchmack zu bekommen, und lange Zeit gut zu bleiben: Er läßt ſich auch lange erhalten, wenn man ihn in enghälſichte Gläſer oder Bouteillen füllt und oben eines Fingers dick Baumöl darauf gieſſet.

Birck-Fuchs, ſiehe Fuchs.

Birck-Hahn, iſt ein zur hohen Jagd gehöriges Feder-Wild, ſo zwar kleiner als die Auerhanen, aber eines etwas beſſer ſchmeckenden Fleiſches iſt. Er ſiehet ſo ſchwartz als ein Rabe, hat auf und unter denen Fittigen, und hinten unterm Schwantze ſehr viel weiſſes, über den Augen, gleich einem Faſanen, viel rothes, einen ſchwartzen Schnabel, einen ziemlich langen ſteiffen Schwantz, in welchem die Federn unten

unten zu beyden Seiten auswerts gekrümmet ſtehen, und mit Federn bewachſene kurtze Füſſe, wie das Auer Wildpret. Er hält ſich gerne in weiten wüſten mit Heyde=Kraut bewachſenen Feldern auf, und pfaltzet gerne an ſolchen Plätzen, da dergleichen verbrannt worden. Seine Pfaltz=Zeit iſt im Frühling, da die Bircken=Knoſpen ausſchlagen; und indem er vor Tage pfaltzet, machet er ſeine Federn ſtraubig, aber den Schwantz breit, und ſperret die Flügel auf der Erden herum, wie ein Truthahn (oder Indianiſcher Hahn); wenn es aber Tag wird, begiebt er ſich mit denen Hünern auf die Bäume, bis gegen acht Uhr, alsdenn gehet er fort. Er bleibet nicht ſo in der Enge, als der Auerhahn, denn er manche Zeit im Jahre wegſtreichet, doch kommt er in der Pfaltz=Zeit wieder an den Ort, wo er jung worden: Wenn er pfaltzet, ſo ſpringet er öffters auf der Erden in einem Kreis in die Höhe. Seine Nahrung ſuchet er im Winter meiſtentheils auf denen Bircken=Bäumen, deren junge Knoſpen er ungemein gerne genießt, auch die jungen Zweige abhülſet, und das Holtz ſo klein als Heckerling zerbeißt, und ſich damit äſet. Sommerszeit aber ſind, gleich dem Auer=Wildpret, allerhand Beere und Kräuter ſein Geäſe. Es erfordert dieſer Vogel einen hurtigen wohl abgerichteten Schützen, denn er iſt übler zu ſchieſſen als der Auerhahn, indem er nicht lange an einem Orte bleibet, und ob er ſchon auf einen Raſen=Platz hinfället, ſo ſtehet er doch bald wieder auf; am beſten kan man ihm zur Pfaltz=Zeit beykommen, da man denn bey rechter früher Zeit vor des Vogels Ankunfft auf denſelben ſich anſtellen, und die Gelegenheit ihn wegzupürſchen abpaſſen kan. Er hat ein ſehr hartes und zähes Fleiſch, daher wird er von dem Koche faſt wie ein Auerhahn tractiret, nur daß er nicht gar ſo lang als dieſer braten darff; auſſer dieſen kan er in allen zugerichtet werden, wie bereits bey dem Auerhahn weitläufftig an die Hand gegeben worden. Das Weiblein, nemlich das

Birck=Huhn, deren der Hahn iederzeit etliche zu verſehen hat, und ſich alſo nicht, wie andere Vögel paaret, iſt nicht ſo groß, als der Hahn, ſiehet auch nicht ſo ſchwartz, ſondern ſprencklicht, und iſt auf dem Rücken faſt einem Schnepffen, mithin alſo dem Birckhahn gar wenig ähnlich, auſſer, daß ſeine Füſſe gleichfalls mit Federn bekleidet ſind. Das Birckhuhn bringet ſeine Brut, wie das Auerhuhn aus, ohne daß es viel Geniſte zuſammen ſcharret, mehrentheils aber erwählen ſie Blöſſen, oder Schläge, und auf ſelbigen hohe Hügel oder Stöcke, an welchen ſie das Neſt machen, weil ſie kleine Flügel, und doch einen ſchweren Leib haben, dahero ſie ſich nicht allzu hoch ſchwingen können. Die Zahl ihrer Eyer beläufft ſich gemeiniglich auf acht, zehen, bis zwölff Stücke, welche ſie aber nicht alle ausbrüten ſoll. Einige rühmen zwar ihr Fleiſch als eine ſonderbare Delicateſſe, andere aber beſchreiben dies Wildpret, daß es oben grob und zähe, unten aber weiß wie Hüner=Fleiſch ſey.

Birn, iſt eine Gattung vom Kern=Obſt, und die bekannte Frucht vom Birnbaume, von einer länglicht=runden und gegen den Stiel ſpitzig zulauffenden Figur. Gleichwie aber die Birnen an Geruch, Geſchmack, Farbe und Gröſſe, ſehr unterſchieden ſind, auch ein iedes Land ſeine beſondere Birnen hat, dergeſtalt, daß einige über zweyhundert Arten derſelben zählen: Alſo will es, ſo wenig als bey den Aepffeln möglich fallen, ihre Nahmen dergeſtalt zu ſpecificiren, daß ſie ein iedweder dabey erkennen ſollte; zumahlen da bisweilen einerley Gattung viel und unterſchiedliche Nahmen hat, womit ſie hier anders und dort wieder anders genennet wird. Solchemnach kan man ſie überhaupt in wilde oder **Holtzbirnen** und in zahme oder **Garten=Birnen** eintheilen. Die **wilden Birnen** ſind zwar wie andere Birnen geſtaltet, aber klein, und von einem ſtrengen, harten und ſauren Geſchmack, und gehet ihnen das Wildpret trefflich nach. Das von Holtz=Birnen gebrannte Waſſer wird wider die rothe Ruhr gebraucht. Sonſt aber ſind ſie gewelcket oder gebacken eine ſchöne Zukoſt im Hauſe. Die zahmen oder **Garten=Birnen** werden in frühzeitige und ſpäte, oder in Sommer=Herbſt=und Winter=Birnen eingetheilet. Die Frantzoſen pflegen ſie, ihrem innerlichen Weſen und Fleiſch nach, in drey **Haupt=Arten** einzutheilen: Die erſte nennen ſie **Butter=Birnen**, weil ſie ſo gar mürbe, daß ſie gleich wie Butter im Munde zergehen. Die andere heiſſen **Waſſer=Birnen**, welche zwar voll Safft oder Waſſers ſind, aber dabey ein hartes und derbes Fleiſch haben, welches nicht wie bey den erſten zerſchmeltzet. Die dritte Art führen den Nahmen **Würtz=Birnen**, welche zwar nicht ſo ſafftig als die vorhergehenden, aber doch eines trefflichen aromatiſchen Geruchs und angenehmen Geſchmacks ſind. Für die beſten Birnen werden insgemein gehalten, die Bergamotten=Bon-chrêtien- Pfaltzgräfer=Malvaſier=und Muſcateller=Birnen. Sie werden entweder friſch weggegeſſen, geſotten oder ſonſten auf unterſchiedliche Arten, wie bald beſchrieben werden ſoll, in der Küche zugerichtet, oder aber, nachdem man ſie entweder gantz, oder entzwey, oder in Viertel geſchnitten und ſolche geſchälet, oder ihnen die Schaale gelaſſen, auf einer Obſt=Darre, oder im Back=Ofen gedörret oder getreuget, welche nachmals ein treffliches Zugemüſe in einer Haushaltung ſind. Die Zurichtung dererſelben beſtehet darinnen, daß ſie 1) angeſchlagen, 2) gebacken, 3) gedämpffet, und denn 4) ſchlecht gekocht werden können. Bey der Vorbereitung aber ſind ſie zuförderſt ſauber und ordentlich zu ſchälen, oben die Sterne heraus zu ſchneiden, und ihnen die Stiele ein wenig zu verkürzen. Will man nun angeſchlagene Birnen machen, ſollen dieſe mit Wein und Waſſer eine Weile kochen, darauf nimmt man ſie heraus, ſchabet mit einem Meſſer alles Fleiſch davon herunter bis auf den Griebs, ſchneidet dieſes abgeſchabte mit einem Wiege=Meſſer gantz klein, miſchet in Butter geroſtete

Semmel, gehackte groſſe Roſinen und Piſtacien, wie auch genug Zucker und Zimmet darunter, ſchläget ein gantzes Ey und einen Dotter darein, und rühret endlich alles wohl durch und unter einander. Hierauf nimmt man Eyweiß, beſtreichet damit die Birnen-Griebſe, und umleget ſelbige ſo lange mit nur beſchriebener Farce, bis ſie wieder gantzen Birnen ähnlich ſehen, beſtreuet ſie hierauf mit klar geriebener Semmel, und ſetzet ſie ſo lange auf einen reinen Teller, bis man deren genug hat; ſodenn bereitet man eine Klare, ſetzet die Birnen gantz behutſam in das heiſſe Schmaltz, und bäcket ſie gantz geſchwinde heraus, richtet ſie ordentlich in einer Schüſſel an, gieſſet Malvaſier oder ſonſt guten Wein darzu, ſtreuet Zucker darüber, und läſſet ſie über einem Kohl-Feuer zugedeckt fein gemählig kochen. Sollen ſie aufgetragen werden, beſtreuet man ſie erſt mit Zucker und Zimmet. **Gebackene Birnen** ſollen alſo zugerichtet werden: Nachdem ſie gehörig vorbereitet, ſchneidet man entweder oben ein Stückgen als einen Deckel heraus, hölet ſie behutſam aus, daß ſie nicht entzwey ſpringen, und hacket dieſes ausgehölte nebſt Citronen-Schaalen, groſſen Roſinen und Zimmet gantz klein, thut noch in Butter geroſtete Semmel darzu, ſchlägt ein paar Eyerdottern daran, zuckert es wohl ab, und rühret es fein unter einander. Wenn nun inzwiſchen die Birnen in ſiedendem Weine einige Zeit gelegen, ſo nimmt man ſie heraus, füllet ſie mit der nurbeſchriebenen Fülle, und ſtopffet ſie mit dem anfangs herausgeſchnittenen Deckel wieder zu. Hierauf wird eine Klare von Milch, Eyern und Mehl nicht gar dicke, doch alſo zubereitet, daß ſie an denen Birnen kleben bleibet, zu welchem Ende noch ein Löffel heiſſes Schmaltz darein zu thun, davon dieſelbe härter wird, als ſie ſonſt nicht geweſen. Endlich machet man über dem Feuer eine Pfanne voll Schmaltz heiß, tuncket die Birnen erſt in die Klare, nimmt ſie denn beym Stiel, leget ſie ſachte in das Schmaltz, und bäcket ſie darinnen fein Gold-gelb, womit man fortfähret, bis deren genug, da ſie denn in einer Schüſſel angerichtet, und wohl mit Zucker beſtreuet werden. Solten ſie aber eine Brühe bekommen, nimmt man denjenigen Wein, darinnen die Birnen vorhero gelegen, ſchüttet in Butter geröſtete Semmel, Zucker, kleine Roſinen, Zimmet und Citronen-Scheller hinein, und läſſet alles zuſammen ſo lange kochen, bis es ſtarck; ſtellet die bereits trocken angerichtete Birnen über ein Kohl-Feuer, gieſſet dieſe Brühe darüber, läſſet es feſt zugedecket mit einander kochen; Oder man ſchneidet iede ſauber-geſchälte Birne in 4, 6 und mehr Stücken, und kochet dieſe ein wenig in Wein, nimmt, ehe ſie zu weich werden, dieſelben heraus, und leget ſie eintzeln auf einen reinen Ort, daß ſie trocknen. Wenn hierauf eine Klare von lauter Mehl und Wein zubereitet, und eine Pfanne Schmaltz auf dem Feuer heiß gemachet worden, wirfft man dieſe Stücke in die Klare, ſticht ſie an ein ſpitziges Holtz, und thut eines nach dem andern in heiſſes Schmaltz, darinn ſie fein Gold-gelb backen müſſen. So bald ſie aus ſolchem heraus genommen, und noch vom Schmaltze naß, ſollen ſie, da ſie ordentlich in eine Schüſſel geleget, alſobald ſtarck mit Zucker überſtreuet werden. **Gedämpffte Birnen** ſo wohl grüne als gedörrte zuzubereiten, verfähret man alſo: Wenn dieſelben gehörig vorbereitet, werden ſie in einen Topff, der eben recht dazu, geſchüttet, etwas Wein und Waſſer, wie auch klein geſchnittene Citronen-Scheller daran gethan, und der Topff in das Kohl-Feuer dergeſtalt geſetzet, daß er um und um Feuer habe, oben aber decket man ſolchen feſt zu, läſſet ſie ſo lange dämpffen, bis ſie weich. Verlanget man ſelbige roth zu machen, wirfft man ein wenig Kirſch-Safft hinzu nebſt ein wenig gebranntem Mehl, oder man nimmt an deſſen Stat recht reiffe Hollunder-Beeren, bindet ſie in ein Läpgen, und läſſet ſolches, nachdem ein Viertel-Pfund Zucker darzu gethan, und der Topff wieder feſt zugedecket, noch ferner dämpffen. Wenn ſie nun gahr, ſo ſchüttet man ſie aus, bringet ſelbige auf die Anricht-Schüſſel, läſſet die Brühe durch ein Haar-Tuch darüber lauffen, nimmt das Läpgen mit den Hollunder-Beeren davon, ſtreuet Zucker und Citronen-Scheller darüber, ſo kan alsdenn dieſes Gericht warm oder kalt verſpeiſet werden: Oder man gieſſet an die gehörig zurecht gemachte Birnen nur erſtlich Waſſer, läſſet ſie eine Zeit damit kochen, gieſſet hernach ein wenig Wein hinzu, läſſet ſie dämpfen, ſchüttet endlich geriebene und in Butter geröſtete Semmel dazu, und läſſet alles nochmahlen, daß die Brühe durch und durch dick werde, unter einander dämpffen; bey dem Anrichten wird Zimmet und Zucker darüber geſtreuet: Oder man ſchneidet die grünen Birnen länglicht, wie Nudeln, wirfft dieſelben in heiſſe Butter, und rühret ſie darinnen eine gute Zeit herum, bis ſie ein wenig weich worden; hierauf langet man ſie mit einem Schaum-Löffel heraus, thut ſie in eine Schüſſel, miſchet gewaſchene kleine Roſinen, abgezogene und etlichemahl entzwey geſchnittene Mandeln darunter, ſetzet dieſes aufs Kohl-Feuer, gieſſet etwas guten Wein darauf, und läſſet es alſo durch einander dämpfen. Ferner wird geriebene Semmel in Butter geröſtet, nebſt vielem klar geriebenen Zucker und Zimmet hinzu geſchüttet, der Topff oder Caſſerol wieder fleißig zugedecket, daß die Birnen noch mehr dämpffen können. Bey dem Anrichten werden gar klein geſchnittene Citronen-Scheller, nebſt Zucker und Zimmet darauf geſtreuet: Oder gedörrte Birnen zu dämpffen, läſſet man ſolche zuförderſt eine halbe Stunde in halb Waſſer und Wein weichen, thut ſie alsdenn heraus, ſteckt in iede etwas gantzen Zimmet und eine Würtz-Nelcke, macht ein wenig Butter braun, ſetzet die Birnen hinein, und läſſet ſie alſo dämpfen. Endlich zerkreuſchet man die Brüh, darinnen die Birnen zuerſt gelegen, mit ge-

roſtetem

röſtetem Brot, gieſſet ſelbige auf die Birnen, ſo noch weiter dämpffen müſſen, und wirfft annoch ein Stück Zucker darein. Bey dem Anrichten überſtreuet man das Gerichte mit Zucker und Zimmet. Die Birnen ſchlecht zu kochen werden die grünen entweder geſchält, oder ungeſchält entzwey geſchnitten, mit Waſſer zum Feuer geſetzet, wenn ſie bald weich gekochet, wird ein wenig in Butter braun geröſtet Mehl darzu geſchüttet, alles ſehr wohl unter einander gerüttelt, daß die Brühe überein dicke ſey, und ſodenn, wenn ſie angerichtet, ein wenig Zucker und Zimmet darüber geſtreuet; die dürren Birnen wäſſert man vorhero ein wenig, und röſtet gerieben Rocken-Brot in Butter braun, ſtreuet dieſes unter die Birnen und läſſet ſolches in halb Wein und halb Waſſer mit einander kochen. Man pflegt auch im Herbſt Birnen folgender Geſtalt einzumachen: Nemlich man ſchälet von den beſten Birnen eine gute Anzahl, ſiedet ſolche in Zucker, und nachdem ſie wohl abgekühlet, überſtreuet man ſie wiederum mit Zucker, und läſſet ſie ſodann in einem Back-Ofen fein gelinde treugen; ſind ſo wohl eine gute Küchen-Speiſe, als auch zur Artzney dienlich, wie ſie denn ſonderlich alten und ſchmachtenden Leuten ſehr wohl bekommen. Wie die Birnen ſowohl weich als trocken zu candiren, iſt unter dieſem Worte ſchon erkläret zu finden; was im übrigen auſſer dieſen von ſolchen ſich zubereiten läſſet, ſoll hier in gehöriger Ordnung beſchrieben werden: Als zu einer **Birn-Latwerge** reibet man dünn-geſchnittene geſchälte Birnen mit gutem Weine ab, thut geriebenes und in Schmaltz geröſtet Brot hinzu, läſſet es mit einander ſieden, bis ein Mus daraus werde, richtet es alsdenn in einer Schüſſel an, und überſtreuet dieſe mit Zucker, Zimmet und klein geſchnittenen abgezogenen Mandeln. Bey einem **Birn-Mus** röſtet man in Stücken geſchnittene und gehörig gereinigte Birnen in Schmaltz, daß ſie braun werden, gieſſet Wein daran und läſſet ſie über einem Kohl-Feuer ſo weich dämpffen, daß ſie ſich durchtreiben laſſen. Dieſes durchgetriebene würtzet man mit Muſcaten, Zimmet und Zucker, und läſſet es, ehe man ſolches anrichtet, noch etwas kochen. Der **Birn-Safft** wird aus überreiffen ſafftigen Birnen, nachdem ſie geſchälet, zerſchnitten und klein geſtampffet, erſt durch einen reinen Sack gepreſſet, alsdenn ſiedet man ihn, und wenn er ſich geſetzet, gieſſet man den lauteren davon in einen andern Keſſel, ſetzet dieſen über ein helles Feuer, ſchäumet ihn einige mahl ab, und läſſet ihn unter ſtetem Umrühren recht dicke einſieden. Endlich nimmt man ihn vom Feuer, thut ſelbigen in ein Geſchirr, läßt ihn verkühlen, und faſſet ihn zum Aufheben in eine ſteinerne Büchſe; man kan ſolchen theils zum Trincken, theils zu Brühen über das Eſſen gebrauchen. Den **Birn-Teig**, zu den ſogenannten **Birn-Zelten**, machet man alſo: Aus denen ſchmackhafftigſten und von der Farbe am ſchönſten Birnen ſchneidet man den Stern, Griebs und Stiel, kochet ſie mit den Schaalen, weil der Schmack meiſt in den Schaalen der Früchte iſt, und nachdem ſie abgetropffet, werden ſie durch ein Haar-Tuch oder Sieb gerieben, die Schaalen aber, ſo alsdenn zurücke bleiben, in einem ſteinernen Mörſer beſonders noch geſtoſſen, und wenn ſie klar genug, auch durch dergleichen Tuch getrieben. Hierauf pudert man dieſen Teig auf einem reinen Orte mit dem feinſten Zucker, deſſen allezeit ein halb Pfund zu einem Pfund Früchten gerechnet wird, thut ihn in eine Pfanne, kochet ihn bey ſtetem Umrühren über einem gelinden Feuer ſo lange, bis er ſich nicht mehr an die Pfanne ſetzet. Alsdenn formiret man davon Macarons oder geſponnenen Teig, legt ſolchen auf Schieffer-Steine, und läſſet ihn unter fleißigem Umwenden und Verlegen gantz trocken werden, da er denn eine geraume Zeit kan aufgehoben werden. Und wie man aus gantzen und geringen Birnen, die man zerſtößt und den Safft auskeltert, einen guten Birn-Moſt, durch die Gährung, oder Birn-Wein, ja auch Brantewein brauen kan, alſo werfen die Armen die Schaalen und Griebſe in denen Städten nicht weg, ſondern gieſſen Waſſer darauf, laſſen es gähren und machen einen guten Birn-Tranck und Coſent daraus. Zu die **Birn-Torten** bäcket man die in Stücken geſchnittene Birnen, wie oben ſchon beſchrieben, nicht gar ab, macht einen Teig, wie zu andern Torten, legt unten auf den Boden einiges Schmaltz, ſtreuet darüber geröſtete Semmel und kleine Roſinen, denn hierauf die gebackenen Birnen mit Zucker und Zimmet gepudert, und damit ſo lange abgewechſelt, als die Gröſſe der Torten es erfordert, und zuletzt mit gehörigem Fleiſſe abgebacken.

Birnbaum, iſt entweder 1) der **wilde** und **Holtz-Birn-** oder 2) der **zahme** und der **Garten-Birnbaum**. Der **wilde Birnbaum** hat an ſeinem Stamme eine rauhe Rinde voller Spalten, ſeine Blätter ſind ablang-rund, und lauffen vornen etwas ſpitzig zu; ſeine Blüthen ſind weiß, die Früchte aber klein, ſtreng, hart und ſauer. Er wächſet mehrentheils in Feldern und Wäldern aus dem Kern, welcher von den Vögeln und Wildpret bey Genieſſung der Frucht hier und dar verſtreuet worden, und wird er gerne auf den Schlägen gelitten, weil er nicht nur in denen Gehöltzen ein nutzbarer Baum vors Wildpret iſt, ſondern auch, weil er nicht ſömmert, das iſt, den Unterwuchs oder das junge Holtz nicht verdrucket. Das Holtz iſt Horn-feſte, gelber Farbe, und wird ſtarck von Drechslern und Tiſchern verarbeitet, weil es ſehr kleinjährig wächſet. So taugt es auch ſehr wohl zum Brennen, indem es lange die Kohlen hält, und nicht ſo gleich zu Aſche wird. Vom **zahmen** oder **Garten-Birnbaum**, hat man der äuſſerlichen Geſtalt und Gröſſe nach, zweyerley Sorten, denn ſie ſind entweder hochſtämmige oder Zwerg-Bäume. Beyde erfordern einen warmen, fetten und zugleich luckern Boden, und wollen zum öfftern umgehackt, von dem

dem

dem herumſtehenden Gras und Unkraut geſäubert, gedünget und beſchnitten ſeyn. Wenn ſie etwas groß und erſtarckt, laſſen ſie ſich nicht gerne mehr mit Nutzen verſetzen. Die auf hochſtämmige Birnbaum-Wildlinge gepfropffte Birnzweige wollen einen guten tieffen Grund haben, weil ihrer Stämme Wurtzeln ſich tieff in das Erdreich ſencken, und weil ſie dahero andern neben ihnen ſtehenden Gewächſen, die nicht ſo tieffen Grund bedörffen, ohnſchädlich ſind, als werden ſie auch gerne in den Weinbergen gelitten. Die Zwerg-Birnbäume, ſo zu rechter Zeit auf Birn-Quitten-Stämme gepfropffet worden, ſind allen andern vorzuziehen, und zwar aus dieſer Urſache, weil ſie in dreyen Jahren die allerſchönſten Früchte bringen, dahingegen ein hochſtämmiger Baum wohl acht, neun, bis ins zehende Jahr ſtehet, ehe er anfänget einige Früchte zu tragen. Zwar dauren ſie nicht ſo lange, als die hochſtämmigen; allein ſie können eben ſo leicht wieder erzogen werden, als die hochſtämmigen, ſo ferne nur ein Gärtner damit recht umzugehen weiß. Wenn ſolche Bäume recht beſchnitten und gewartet werden, können ſie wohl zwanzig Jahr gut bleiben, und wenn ſie zu alt, daß ſie keine Früchte mehr bringen wollen, ſo kan man ſie, im Fall man die Mühe will daran wenden, wieder verjüngern, indem man ihnen alle alte Aeſte bis auf den Haupt-Stamm abnimmet, und die Oerter mit Baum-Wachs wieder zukleibet, die jungen Zweiglein aber ſtehen läſſet, und alsdenn den Baum im Frühling, bey Anfang des Mertzens, mit oder nach dem vollen Lichte in einem lufftigen Zeichen, in ein gutes zugerichtetes Land, ſo tieff er zuvor geſtanden iſt, wieder einſetzet, auch ihm zuvor alle alte Wurtzeln abnimmet, und nur die Haupt-Wurtzeln benebenſt denen Milchfäſerlein läſſet; allein man muß den Baum hernach fleißig begieſſen, und warten, ſo wird er junge Zweige treiben, welche in drey Jahren wieder ihre ſchöne Früchte können und werden bringen. Solcher Geſtalt kan man ſolche Bäume, wenn es gar rare Art iſt, die man gerne behalten wollte, noch auf zehen Jahr lang friſten und erhalten. Wenn man aber junge Bäumlein genug im Vorrath haben kan, ſo iſts dieſer Mühe nicht vonnöthen. Es haben zwar die Birnen, ſo man auf Quitten-Stämme pfropffet, fürnemlich, wenn ſie nicht in gar gutem Erdreich ſtehen, dieſe Art an ſich, daß ſie etwas von dem Quitten-Geſchmack behalten, alleine ſie verlieren ſolchen bald, und wird man gar ſelten nach den erſten zweyen Jahren etwas mehr davon ſchmecken. Wenn ein Birnbaum ſteinigt Obſt träget, ſo räumet man das alte und ohne Zweiffel ſteinigte Erdreich um die Wurtzeln hinweg, und füllet das Loch mit guter durchgeſiebter fetter Erde wieder zu, unterläßt aber dabey nicht, ſolchen nachgehends fleißig zu begieſſen. Abſonderlich aber ſoll ihnen die Begieſſung derer Wurtzeln mit alten Wein-Hefen, wenn ſolche viertzehen Tage continuiret wird, trefflich verträglich ſeyn. Das Holtz der zahmen Birnbäume iſt gelblicht, die Blätter länglicht-rund, vorn etwas ſpitzig, oben grün- und unten weißlicht. Die Blüthen, welche im April und May hervor kommen, ſind aus fünff weiſſen Blättern, in Geſtalt einer Roſe, zuſammen geſetzt, woraus die oben beſchriebenen Früchte entſpringen.

Birn-Moſt, iſt ein Tranck, welcher aus dem Safft der geſtampfften und ausgepreßten Birnen zubereitet wird und dem weiſſen Wein ſowohl an der Farbe als Geſchmack faſt gleich kommt, auch eben, wie derſelbe, truncken machet. Er wird wie der Aepffel-Moſt verfertiget, doch hält ſich dieſer länger als der Birn-Moſt. Man kan auch Branntewein daraus brennen, und Eßig davon machen. Siehe Cidre.

Birn-Quitten, ſiehe Quitten.

Birſch-Büchſe, ſuche Pürſch-Büchſe.

Birtzenbertz, ſiehe Tamariſken-Baum.

Biſam oder Biſem, iſt eine der ſtärckeſten und wohlriechenden Materie, die ſchwartz-grau, gelb-röthlich oder bräunlich, und wie geronnen grünlicht Geblüt anzuſehen, hat einen ſcharffen und bittern Geſchmack, und wird in grauen haarigen Beuteln aus China, Oſt-Indien und Perſien zu uns gebracht, deſſen man folgende drey Sorten zählet: de Levanti, welcher der aufrichtigſte und von Farbe etwas gelblicht; Der von Alexandria, ſo was geringer und röthlich, und der de Ponenti, welcher ſchwartz-grau und der allerſchlechteſte. Es wird derſelbe von einem fremden Thiere genommen, von deſſen Geſtalt die Geſchicht-Schreiber nicht übereinſtimmig; indem einige ſolches einer Katze, andere einer groſſen Ratte, andere einem Haſen vergleichen; Schreckius in ſeiner Hiſtoria Moſchi ſtellet es in der Figur eines Rehes vor, daran der Kopff ſpitzig, ſtumpffe Ohren und zwey lange Zähne ſeyn, die ihm wie den wilden Schweinen aus dem Maule ſtehen, iſt ſehr ſchmal-leibig, und hat lange ſchlancke Füſſe. Wer ferner die Art und Weiſe, wie von dieſem Thiere der Biſam genommen, oder gar aus ſelbigem mit Unterſcheid gemacht, ja auch wohl verfälſchet werde, zu wiſſen verlanget, kan ſolches in Happelii Mundo mirabili Part. 3 lib. 22 cap. 6, ingleichen in Kircheri China illuſtrata beſchrieben finden.

Biſam-Knöpffe oder Kugeln, ſind von unterſchiedener Gröſſe mit Tragant-Schleime gemachte Kugeln aus Ambra, Moſch, Biſam und andern wohlriechenden Sachen, die man nicht nur wegen ihres guten Geruchs und gleichſam zur Wolluſt zubereitet; Sondern man bedienet ſich auch dererſelben, als ein gutes Haus-Mittel, den Kindern ſowohl als erwachſenen Perſonen bey Verſtopffung des Leibes ſolche zu ſtecken, und den Stuhlgang damit zu befördern.

Biſcuit, heiſſet überhaupt ein zweymahl gebackenes Brot, aus dem feinſten Rocken- und Weitzen-Mehl; offt aber nennet man nur alſo, das aus dem beſten Mehl, Zucker und Eyern zubereitete Gebackens, davon das Wort Zucker-Brot nachzuſchlagen, unter dem wieder eine Art, ſo man *Biſcoten* heiſſet, welche in kleinen runden dünnen Plätzgen beſtehet, die man aus

gerie-

geriebenen Mandeln, Roſen-Waſſer, Zucker, Eyern und dem ſchönſten Mehl verfertigt. Was aber den rechten Zweyback anlanget, ſo eben unter dieſem Wort verſtanden wird, davon kan man an gehörigem Ort weiter nachleſen.

Biß oder ein **Gebiß**, wird von den Jägern das Maul eines Wolffes, Fuchſes oder andern Raub-Thieres genennet. Auch heißt ein Stück Eiſen an den Stangen- und andern Zäumen, ſo die Pferde ins Maul bekommen, das Gebiß.

Biſſen, nennet man nicht nur diejenige Portion von einer Speiſe, welche man auf einmahl in den Mund zu ſtecken pfleget; ſondern man verſtehet auch öffters die Nahrung und das Auskommen einer Perſon ſelbſt darunter, als wenn man ſagt: Dieſer hat ſeinen guten Biſſen, das iſt, ſein gutes Auskommen.

Bißgurren, ſiehe **Beißker**.

Bitterſüß, ſuche **Je länger je lieber**.

Bitterwurtz, ſiehe **Entzian**.

Blähungen, ſind eine Pferde-Kranckheit, deren Urſache und Cur unter dem Wort **Darm-Gicht** zu finden.

Bläs-Ente, ſonſten auch von andern **Bläſger**, **Bläslein** oder **Horbel** genannt, iſt ein Waſſer-Vogel, welcher etwas gröſſer, als ein Rebhuhn, und über dem gantzen Leib ſo ſchwartz als ein Rabe iſt, auch lange, ſchwartze, zum Rudern beſonders wohl geſchaffene Füſſe, ingleichen einen ſchmalen und ſpitzigen Schnabel, wie ein Schnertz oder Wachtel-König hat, weswegen man nicht glauben kan, daß er ſich mit Fiſchen nähre. Vorn auf dem Schnabel hat er ein Klümpgen Fleiſch, ſo groß, als eine halbe Haſel-Nuß mit einer weiſſen glatten Haut überzogen, wovon er vermuthlich den Nahmen **Bläsgen** oder **Bläslein** erhalten. Sommers-Zeit hält er ſich iedesmahl an einem Ort beſtändig auf, und hält nicht viel vom Fliegen, wenn er nicht mit Gewalt aufgetrieben wird. Er ſetzet ſeine Brut auf einen vom Winde aufm Waſſer zuſammen geführten Klumpen Moos oder Geröhricht, mit welchem er Zeit währender Brut hier und dar herum geführet wird, und bringet gemeiniglich vier, auch wohl fünff oder ſechs Jungen aus, welche er ſogleich mit ſich aufs Waſſer, und zu ihrer Nahrung, als: Waſſer-Mücken, Gewürme und Gewürtzel in demſelben anführet. Uibrigens iſt nicht wenig zu bewundern, wie dieſer Vogel zur Herbſt-Zeit nebſt andern von hier mit fortziehen kan, da ihm ſein Flug, wenn er hier geſprenget wird, ſo ſchwer anzukommen ſcheinet, wiewohl er auch wegen des Froſtes den Winter nicht ausdauern könte. Seine Zurückkunfft geſchiehet im Frühlinge, ſo bald nur die Waſſer wieder offen. Er hat einen widrigen pfuhlichten Geſchmack, und darff dahero, um der Delicateſſe willen nicht geſchoſſen werden.

Blätter-Gebackens, iſt eine Art Butter-Gebackens, als Torten, Schüſſel-Paſteten, kleine Paſtetgen, Schnittgen und dergleichen, wozu der Teig folgender Geſtalt gemachet wird: Man thut ſchönes Weitzen-Mehl auf den Tiſch, ſchläget zwey bis drey Eyer daran, thut ein Stückgen Schmaltz als ein ziemlich Ey groß hinzu, gieſſet ein paar Eß-Löffel guten ſcharfen Wein-Eßig oder Citronen-Safft daran, etliche nehmen auch einen Löffel voll Brantewein darunter, gieſſet vollends Waſſer darzu, wiewohl einige den Eßig, Citronen-Safft und Brantewein gar weg laſſen, und ſich des Waſſers allein, oder an ſeine Stelle der Milch bedienen, hieraus macht man einen zähen Teig, und daß er ja nicht recht feſt wird, ſchlägt man ihn mit der Hand ſo lange, bis er, wenn er erſt als ein Brot zuſammen gemacht wird, und man mit der Hand drauf ſchläget, wieder in die Höhe gehe, und treibet ihn auf, als man einen Kuchen aufzutreiben pfleget. Hierauf nimmt man gutes Schmaltz, trocknet ſolches, wenn etwa Waſſer daran, mit einem Tuche rein ab, legt ſolches über den Teig, der Teig aber muß breiter aufgewaltzet ſeyn als die Butter, damit man die Butter recht einfaſſen könne und ſie mit dem Teig überziehen. Wenn ſolches nun geſchehen, ſo treibet man den Teig das erſtemahl ſo dünne als es nur möglich, hernach werden die Enden vom Teig, und zwar von beyden Seiten bis in die Mitte gezogen, der Teig alſo zuſammen geſchlagen, und darnach wieder aufgetrieben, doch nicht ſo dünne, als das erſte mahl, alsdenn ſchlägt man ihn wieder wie vorher bis in die Mitte zuſammen, und treibet ihn wiederum, aber nicht ſo dünne als das andremahl, und ſchläget ihn zuſammen, und gebrauchet ſolchen zu den Eingangs erwehnten Arten des Gebackens.

Bläuel, ſiehe **Waſch-Bläuel**.

Bläuen, (den **Hanff** oder **Flachs bläuen**) heißt, wenn man ſelbigen, ehe er auf die Breche kommt, mit beſondern hölzernen Schlägeln zur Gnüge kloppfet, damit die Rinde von dem Kern oder Marck ſich abſchäle, und dieſes deſto reiner werde.

Bläuen, (den **Stockfiſch**) ſagt man, wenn dieſer ſehr hart gedörrte Fiſch, ehe er gewäſſert, auf einen hölzernen Stock oder Klotz geleget und mit einem dergleichen Hammer oder Schlägel tapffer gekloppfet wird, damit er um ſo viel eher in dem Waſſer erweiche und ſich gahr kochen laſſe.

Bläuen (die **Wäſche**) heißt die gebrühete und naß auf einander gelegte Wäſche mit dem **Waſche-Bläuel** ſchlagen, damit ſelbige hernach im Auswaſchen nicht allzu ſehr darff gerieben werden.

Blanc-Manger, iſt nichts anderes als eine Gelée, die nach der unten beſchriebenen Art zuförderſt zubereitet, hernach aber von neuem in ein Caſſerol gethan, alsdenn bitter geſchälte Mandeln gantz klein geſtoſſen darunter gerühret, etwas Milch darzu gegoſſen, und alſo mit einander gekochet worden. Auch thut man Gewürtz, als gantze Muſcaten-Blüthen, Citronen-Scheller und Zucker daran, ſtreichet ſolches endlich, wenn es genung gekochet, durch ein Haar-Sieb. Dieſes *Blanc-Manger* läſſet ſich hernach gebrauchen, entweder a part auf einem Teller, oder auch zu Melange, wenn nemlich die Gelées auf einander gegoſſen werden:

den: Oder man nimmt ſo gleich blanchirte und wohl bereitete Kalbs-Füſſe, kochet ſie in einem reinen Topffe mit Milch ab, ſchüttet nach dieſem die nur gedachte Gewürtze daran bis auf den Zucker, und probiret auf einem Teller, ob es geſtehe; Hierauf wird durch Löſch-Papier das Fette herunter genommen, und dieſes durch doppelte Servietten durchgedrucket, darauf man es, nachdem Zucker darein geſtreuet worden, geſtehen läſſet. Dieſes *Blanc-Manger* ſiehet vor andern gar ſchon aus.

Blancke, ſiehe Plancke.

Blanck-Scheid, iſt ein feſtes dreyeckig formirtes Holtz, das lang und ſchmahl, oder ein auf eben dieſe Art verfertiget Stücke Stahl, welches etwas weniges nach dem Leib gebogen und ausgeſchweiffet. Und wird vom Frauen-Zimmer in die Mitte ihrer Schnür-Brüſte geſchoben, damit ſolche förmlich an den Leib anſchlieſſen mögen.

Blarack, Blarock, Blau-Rock, ſiehe **Mandel-Krähe**.

Blaſe, heiſſet derjenige Theil des Eingeweides, der ſo wohl bey den Menſchen, als auch bey einigen Thieren das Behältniß abgiebt, darinnen der Urin, als ein unnützes Waſſer aus dem Nutriment und Geblüt geſammlet, aufbehalten, und zu ſeiner Zeit wieder weggegeben wird. Es haben die Blaſen von unterſchiedenen Thieren in dem gemeinen Leben ihren guten Nutzen: Denn zu geſchweigen, daß ſonderlich die Rinds-Blaſen dienen, die Cliſtire darein zu füllen und behörig appliciren zu können; ſo werden auch dieſe, indem ſie mit Lufft angefüllet und gar bereitet, zu Verbindung und Vermachung der Gläſer, nicht weniger auch zu Beuteln, um etwas hinein zu füllen, alltäglich verbrauchet. Die von Kälbern und Schweinen, füllet man offt eben alſo, wie insgemein die Blut-Würſte ſelbſt, und hängt ſie in Rauch. Die Blaſe von dem Haaſen in Brantwein, über Kohlen erweichet, giebt die feſteſte Art eines Leimes. Eine **Blaſe** nennet man auch, wenn die in dem Waſſer, oder in einer andern Materie von dieſer Art, verſchloſſene Lufft ſich weiter auszudehnen Anlaß bekommt, und dahero die Theile der Materie an dieſem Ort von einander zu löſen, oder aus einander zu treiben und aufzulauffen nöthiget, welches nicht nur bey verſchiedenen Fällen, an dem Waſſer abzunehmen, ſondern auch an der Haut des Menſchens und der Thiere ſich ereignet, wenn ſolche entweder durch äuſſerliche oder innerliche ſtarcke Erhitzung darzu gebracht wird.

Blaſe, iſt auch ein kupffernes Gefäß, welches länglich rund, und unten einen etwas nach Keſſel-Art, iedoch in der Mitte wiederum ein wenig hineinwerts gewölbten Boden, oben hergegen einen kurtzen, aber darbey weiten Hals hat, darauf ein Deckel gehöret. Man braucht dieſes Gefäß nicht nur zum Brantweinbrennen, und andere Waſſer dadurch abzuziehen, ſondern auch nur bloß das Waſſer darinnen heiß oder gar ſiedend zu machen, daher man ſie von mancherley Gröſſe und auch mit dem Unterſcheid findet, daß die erſte davon innen wohl verzinnet und auf einer ſolchen, oben ſtat des Deckels, ein beſonderer **Blaſen-Hut** ſeyn muß, welche alsdenn **Brantewein-** oder **Abzieh-Blaſe** genennet wird. Dieſe läſſet man rings umher mit Ziegel-Steinen dergeſtalt einmauren, oder ſonſt nur alſo damit umſetzen, daß zwiſchen dem Herde und dem Boden der Blaſe ein Ofen bleibe, wodurch ſie geheitzet, und die Geiſter durch die Kochung der darein geſchütteten Materie, in die Höhe getrieben werden, welche ſich hernach zu oberſt in den Blaſen-Hut ſammlen, und durch die davon ausgehende Röhre in die Vorlage oder den Recipienten ablauffen. Diejenigen Blaſen aber, ſo allein dienen das Waſſer heiß oder kochend zu machen, ſind entweder beweglich, daß ſie auf einem Dreyfuß über iedes Feuer auf den Herd ſich ſtellen laſſen, und **Waſch-Blaſen** heiſſen könnten, weil man ſich deren bey kleinen Wäſchen, das Waſſer zu kochen, mit gutem Nutzen bedienet; oder unbeweglich, da ſie in die Ofen ſelbſt, oder in die Brand-Mauren eingeſetzet, und daher **Ofen-Blaſen** genennet werden. Dieſe letzte Arten ſind bey Haußhaltungen auf dem Lande, wo man inſonderheit Winters-Zeit dem Vieh das Futter einbrühen muß, gantz unentbehrlich, derowegen findet man in den Bauer- und Geſinde-Stuben an diejenige Seite des Ofens, welche der Thür am näheſten, offt zwey dergleichen Blaſen, neben einander eingeſetzet; in welchem Fall der Fuß-Boden wegen des Waſſerſchöpffens und öfftern Vergieſſung deſſelben, mit Ziegel-Steinen beleget ſeyn ſoll. Am beſten aber iſt es, wenn die Blaſen auſſer der Stube in dem Ofen der Länge lang hinein gehen und von auſſen ausgeſchöpffet werden können.

Blaſebalg, bedeutet ein nützlich Inſtrument zum Feuer anblaſen, dieſes beſtehet aus zweyen gleich groſſen Bretlein, die an der Mitte des einen Endes, das etwas breit, mit einem lang hervorragenden Griff verſehen, mit dem anderen Ende aber, welches etwas ſchmähler, entweder an die Balg-Lieſe ſogleich ſpitz zulauffend, oder an den Balgen-Kopff dergeſtalt angemachet, daß das eine Bret daran wircklich befeſtiget, oder offt in einem Stück mit dem Kopff fortgehet, das andere aber beweglich. An den Seiten ſind die Bretlein zuſammt dem höltzernen Theil der **Balg-Lieſe** mit einem ſtarcken, darbey aber geſchmeidigen Leder zuſammen gefüget, ſo daß an keinem Ort der Fügung Lufft aus dem Inſtrument gehen könne, das Leder ſelbſt wird durch einen, zwey oder mehr Bügeln, die aus Reiff-Holtz oder Drat nach der Form des Bretleins gebogen worden, inwendig geſteiffet. In dem unteren Bretlein aber iſt der rechte Windfang, oder ein, auch wohl mehr Löcher, ſo nach dem Raum und Gröſſe des Balges proportioniret und inwendig mit einer Valvula von Leder oder ſtarckem Papier überkleibet, daß, wenn man nun das obere Bretlein von dem unteren mit den Händen in die Höhe ziehet, die Lufft nicht ſowohl von vornen durch die Balg-Lieſe, als inſonderheit durch gedachten Windfang in den

Balg

Balg fähret, welche hierauf durch ſtarckes Niederdrücken des in die Höhe gezogenen Bretleins, indem ſie das über den Windfang gelegte Leder oder ſtarcke Papier feſte andrücket, durch die Balg=Lieſe alſo wiederum heraus gepreſſet wird. Dieſer Inſtrumenten werden vielerley verfertiget, von den kleineſten Arten, die man in Händen bequem heben und tractiren kan, bis auf die gröſten, welche offt durch Menſchen getreten oder gar durch Waſſer=Räder gehoben werden müſſen; Sie ſind in der Haushaltung zu mancherley nützlich, bey vielen anderen nöthigen Wercken aber gantz unentbehrlich, als bey Orgel=Wercken, Eiſen= und Senſen=Hämmern, bey allen Gieß= und Schmeltz=Hütten und dergleichen: Allwo zwey der gröſten Blas=Bälge neben einander liegen, und Wechſelsweiſe ihre Winde von ſich geben müſſen, welches man die Gebläſe nennet. Wie ſolche dergeſtalt anzulegen, als es die Umſtände erfordern, und daß ſie nicht, wie meiſt geſchiehet, allzuſehr poltern, wenn ſie von Rädern gehoben werden, davon ſiehe L. C. Sturms Mühlen=Bau=Kunſt, p. 32 Tab. XL.

Blaſen=Hut, iſt der bereits oben, unter dem Wort **Blaſe**, etwas erwähnte Deckel derſelben, welcher von Kupffer gemacht, inwendig verzinnt, und neben an der Seite mit einer oder zweyen Röhren verſehen iſt. Wenn man nun Brantewein brennet, ſo wird nach gefüllter Blaſe und angemachtem Feuer im Brenn= oder Diſtillir=Ofen, die in der Blaſe befindliche Materie ſo lange herum gerühret, bis man daſſelbe untenher nicht mehr mit der Hand vor Hitze angreiffen kan, alsdenn der Blaſen=Hut, deſſen Röhren durch ein Faß mit kaltem Waſſer gehen, aufgeſetzet, und an dem Ort, wo er mit der Blaſe zuſammen ſchlieſſet, mit Leimen wohl verſchmieret, oder ſonſt mit leinenem Tüchlein oder Papier, darauf Mehl=Pappe geſtrichen, verkleiſtert, damit unter dem Brennen die Geiſter nicht neben heraus ſteigen, ſondern ſich behöriger maſſen zu oberſt im Blaſen=Hut ſammlen, und durch die davon ausgehende Röhren ablegen mögen. Siehe **Helm**.

Bläſſe oder Stern, iſt ein weiſſes Zeichen, ſo mitten an der Stirne eines ſchwartzen, braunen oder andern dunckel=farbigen Pferdes entweder von Natur ſich befindet, oder aber durch Kunſt gemacht iſt. Wenn man einem Pferd eine weiſſe Bläſſe machen will, ſo ſchlitzet man demſelben die Stirne auf, nach der Länge, ſo groß als das Zeichen oder die Bläſſe ſeyn ſoll, hebet alsdenn die Haut mit einem ſubtilen Inſtrumentlein auf und leget ein Stücklein dünngeſchlagenes Bley darein, ſo groß als der Stern ſeyn ſoll, läſſet es zween oder drey Tage liegen, hernach nimmt mans heraus, und drücket die Haut mit der Hand wohl wieder hinan, ſo wird das andere Haar ausfallen und weiſſes wachſen. Man findet auch viel ſchlimmer oder krummer Bläſſen, die auf der rechten oder lincken Seite, über oder neben dem Maul und Naſen herabgehen, ein Pferd häßlich verſtellen, und dahero an ſelbigen nicht gerne geſehen werden. Vor eine ſchöne Bläſſe aber wird gehalten, wann ſie nicht breit, ſondern ſchmahl iſt, als wann ſie mit einem Linial gezogen wäre, die von oben herab gehet, und eine quere Hand breit über der Naſen aufhöret. So wird auch ein Pferd, ſo einen kleinen Stern oder Bläſſe vor der Stirne und hinten zween weiſſe Füſſe hat, von etlichen ſehr hoch geachtet.

Blaſen=Stein, iſt ein Stein, der in der Blaſe bey dem Menſchen wächſt, und den Urin mit groſſen Schmertzen verſetzet. Er muß entweder ausgeſchnitten oder in der Blaſe durch Artzney zermalmet werden. Ein Haus=Mittel iſt folgendes: Man nimmt zwey Hände voll lauteres Tobacks=Kraut, thut es in ein ſtarkes Glas, gieſſet guten Wein=Eßig ſo viel darauf, daß es wie ein Mus wird, vermacht das Glas und ſetzt es 6 Tage an die Sonne. Hernach wird es diſtilliret, da denn ein ſchönes klares Waſſer heraus kommt. Davon nimmt man, wenn die Schmertzen empfunden werden, morgens nüchtern einen gantzen Löffel voll und faſtet darauf 4 Stunden. Andere brauchen den heraus gezogenen und pulveriſirten Stein ſelbſt, den ſie zur Zermalmung des andern einnehmen.

Bläßlein, ſiehe **Bläß=Ente**.

Blat, iſt dasjenige Theil eines Baums oder Holtzes, welches gemeiniglich platt, zart oder dünne und von einer grünen Farbe iſt, ordentlich im Frühling ausſchlägt und hervor kommt, aber im Herbſt wieder abfället. Dieſe Blätter ſind ſolchergeſtalt eine Zierde und Bekleidung derer Bäume und Sträucher, als welche nach dem Verluſt ihres Laubes, den Winter über gantz nackigt ausſehen. Sie dienen aber auch zu dem rechten Wachsthum und gehörigen Zeitigung der Früchte ſelbſt, wie ſolches an denjenigen wahrzunehmen, wo durch Raupen oder einen andern Zufall dieſelben dem Baume entzogen worden, da alsdenn die Früchte nicht nur klein, ſondern auch gantz mager und ohne einigen guten Geſchmack ſind. Ein anders ſind die Blätter, woraus die Blüthen und Blumen zuſammen geſetzet ſind, und welche man von allerley Figuren und Farben hat. Noch ein anders iſt, welches ein Theil eines Krautes oder Stauden=Gewächſes, und ſich entweder zu oberſt ſeines Stengels vielfach über einander in ein Haupt feſte zuſammen ſchlieſſet, oder an der äuſſerſten Schale des Stengels ſitzet. Einige Blätter dienen trefflich zu Fütterung des Rind= Schaaf= und Ziegen=Viehes; überhaupt aber läßt ſich von allen Baum=Blättern oder dem Baum=Laub eine gute Düngung machen, wenn man ſolche mit einem Rechen zuſammen harckt, auf einen Hauffen ſchlägt, und ſo verfaulen läßt.

Blat, wird bey der Jägerey das groſſe Weyde=Meſſer geheiſſen, wormit das Wildpret zerhauen und in Braten vertheilet wird.

Blat, wird auch an der Säge die zerkerbte Klinge genennt, womit etwas entzwey geſchnitten oder geſäget wird.

Blat, heiſſet auch bey dem Frauenzimmer ein Theil an den Schürtzen und Röcken, und ſind

alſo die erſten insgemein anderthalb oder auch zwey blätterich, die Röcke aber haben theils nach ihrer Weite, theils nach der Breite des Zeuges, daraus ſie gemachet, viel oder wenig Blätter, welche hernach die Länge herunter an einander genähet, und nach den übrigen Umſtänden eingerichtet werden.

Blatt-Baum, ſiehe **Feld-Baum**.

Blatte, ſuche **Platte**.

Blatt-Eiſen, ſiehe **Platt-Eiſen**.

Blatten, iſt eine ſo nöthige als nutzbare Arbeit an einigen Pflantzen und Gewächſen, welche inſonderheit einen Stengel treiben, da man von dieſen zu gehöriger Zeit, wenn ſie nemlich in vollem Wachsthum, von unten hinauf nach und nach etliche Blätter abbricht, die ſonſt ohnedem unnütze vergehen und verderben, oder dem Gewächſe ſelbſt nachtheilig ſeyn würden: Alſo ſoll nach Ableſung der erſten Blätter der Kohl viel ſchmackhaffter werden. Dieſe Blätter, wie auch diejenigen, welche man unten an dem Kraute ablieſet, geben vor das Vieh ein gutes Futter. So muß auch die Toback-Staude immerzu von unten geblattet werden, da man denn von Zeit zu Zeit, ſolche abgeleſene Blätter trocknet, in Bündlein aufhänget, und zu ferneren Nutzen aufbehält.

Blatter oder Plarr, iſt eine Kranckheit, welche Ochſen und Kühe gemein haben, und daraus zu erkennen iſt, wenn ihnen der Leib ſehr aufläufft, und das Athem-holen ſchwer ankömmt; Dieſes Uibel entſtehet von einer groſſen weiſſen Blatter, ſo ſie unter der Zunge haben, und macht, wenn man ihrer nicht bald gewahr wird, mit dem Vieh ein geſchwindes Ende. Findet man nun, auf obige Anzeigen, eine ſolche Blatter unter der Zungen, ſo muß man dieſelbe mit einem ſcharffen Meſſer entzwey ſchneiden, und die Zunge gleichfalls etwas ritzen oder wund machen, daß ſie zu bluten anfängt, ſo wird ſich die Geſchwulſt nach und nach verlieren, und das Vieh wieder leichtlich Athem holen.

Blattern oder Pocken, ſind eine gefährliche und anſteckende Kranckheit bey den Schaafen, welche ſie gemeiniglich in denen Hunds-Tagen zu überfallen pflegt. Nun wollen zwar viele Schäfer nichts darwider gebrauchen, ſondern treiben geſunde und krancke Schaafe in einem warmen Stall hart in einander, daß ſie gar gedrange ſtehen, und daher über und über warm werden müſſen, wodurch die Schäfer die Blattern oder Pocken deſto eher heraus zu bringen vermeinen, als welche hernach von ſich ſelbſten wieder vergehen ſollen; Allein es iſt dieſes ein beſorgliches Verfahren, maſſen die Erfahrung lehret, daß die ſolchergeſtalt curirte Schaafe gleichwohl bisweilen in folgendem Winter ſterben. Alſo iſt wohl das beſte Mittel, daß man, nachdem die Schäferey groß iſt, und der Schafe viel ſind, eines bis drey ſolcher blätterigen oder pockigten Schaafe nehme, ihnen die Füſſe zuſammen binde, und ſie alſo lebendig in einem Back-Ofen zu Pulver verbrenne; Darzu thue man noch Linden-Holtz, oder in deſſen Ermangelung nur ander gemein Holtz, und laſſe es zugleich mit verbrennen. Alsdenn ſtöſſet man dieſes Pulver zuſammen, und nimmt gepülvert Attich-Kraut und Gerſten-Maltz, dörret und ſiebet es gleichfalls; nimmt auch des grünen Waſſer-Kreſſes, dörret und pülvert ihn, Lein-Saamen, (den thut man darunter) und gantz dürr und klein zerrieben Saltz. Dieſer Stücke nimmt man eines ſo viel als des andern, menget und giebet es den Schaafen acht oder zehen Tage nach einander zu eſſen, doch daß man auch Achtung habe, daß ſie in zwey- oder dreyen Tagen nicht zum Waſſer kommen, ſo wird es gewiß helffen. Wer ſeine Schaafe gerne vor den Blattern oder Pocken bewahren will, der mag ihnen bey Zeiten noch vorhero weiſſen Senff, gedörrten Meer-Rettig, Meiſter- und Alant-Wurtzel, Salbey-Blätter, und Rauten mit Liebſtöckel-Wurtz, kleine zerſtoſſen mit Saltz; oder auch nur Hollunder-Beeren mit Rauten gedörret, zerſtoſſen und mit Saltz geben. Blattern oder Pocken ſind auch bey Menſchen eine ſchlimme Kranckheit. Siehe des armen Landmanns Artzt, Leipzig ed. 1743 bey Jacobi.

Blauen, heiſſet eigentlich einer Sache eine blaue Farbe geben, welches ſonderlich bey einer Haushaltung in folgenden dreyen Fällen geſchiehet: Entweder durch eine wirckliche Farbe, wie etwa einiges Frauenzimmer gewohnet ihre **Wäſche** aus dergleichen geſtärckten Waſſer bey dem Ausſpülen, nochmals ausringen zu laſſen, nicht weniger auch unter die Stärcke ſolche blaue Farbe zu nehmen, und die zarten Stücken dadurch zu ziehen; oder durch das Feuer, da ein geſchickter Koch inſonderheit gewiſſen Arten Fiſche dieſe Farbe zu geben weiß, und in dem eintzigen Vortheil beſtehen ſoll, daß, wenn der Fiſch über hellem Feuer wohl eingeſotten und davon gehoben worden, man ein wenig kaltes Waſſer darüber ſprenge, und ihn unverzüglich mit reinem Papier zudecke, denn ſo bald der Brodem davon gehen kan, wird der Fiſch nicht blau, ſondern grau oder ſchwartz; Oder durch quetſchen, ſtoſſen und ſchlagen, da ſich zwiſchen die Haut Blut ſetzet, daſelbſt gerinnet, und einen blauen Fleck verurſachet, welcher ſich mit einem Umſchlag von Storch-Schnabel-Waſſer, oder durch warmen Wein bald vertreiben läſſet. Es wird aber wegen dieſes letzten Falles, das Wort **Blauen**, vor das ſtarcke Schlagen ſelbſt gebraucht, dahero auch vermuthlich die p. 350 befindliche Redens-Arten ihren Urſprung haben.

Blauer Augentroſt, ſiehe **Augentroſt**.

Blaue Stärcke, wird insgemein von den Haus-Müttern die blaue Farbe genennet, womit ſie bey dem Waſchen, die weiſſe Stärcke zu vermiſchen pflegen. Siehe unten **Stärcke**.

Blaufuß, iſt eine Art von Falcken, welcher ſeinen Nahmen von den bläulichten Füſſen, womit ihn die Natur verſehen, bekommen hat. Er übertrifft an Gröſſe den Hüner-Habicht

nicht

nicht viel, doch hat er vor ſolchem im Fangen und Würgen einen mercklichen Vorzug, indem er Enten, Faſanen, Rephüner und Tauben, und zwar nicht wie andere Falcken, mit dem erſten Schlage fängt, ſondern mit ſeinen Ballen ſchläget, daß ſie gleich fallen, und alsdenn erſt von ihme gegriffen werden; Weswegen er auch von denen Falckeniern ſonderlich geſucht, und ſo wohl in der Rinne, als mit dem Sattel gefangen wird. Er horſtet in Wäldern, ingleichen auf alten wüſten Thürmen und Gemäuer, und zieht Herbſt-Zeit hinweg.

Blau-Hüte, heiſſen bey der Sächſiſchen Jägerey, die aus den Aemtern und Dorffſchafften ausgeleſene, oder ſonſt geſchickte Bauren, welche das Treibe-Volck in Ordnung halten helffen, bey dem Jagen ordentlich eingetheilet, und auf dem Hute mit dem Nahmen des Amtes gezeichnet ſeyn müſſen. Sie werden auch beym Zeug-Stellen und Aufwartung derer Ober-Jagd- und Forſt-Bedienten, gleichſam als zur Ordonnantz beſtellet, und müſſen zur Parade die groſſen engliſchen Hunde führen: Weswegen ſie auch zur Jagens-Zeit grün bekleidet werden. Ihr Nahme rühret vermuthlich daher, weil ſie vor dieſem etwan ſtahlgrüne Mützen gehabt, welche durch Regen und langen Gebrauch endlich blau worden.

Blau-Krähe, ſiehe **Mandel-Krähe**.

Blauling, ſuche **Bleye**.

Blau-Meiſe, ſiehe **Meiſe**.

Blaurock, ſiehe **Mandel-Krähe**.

Blau-Specht, ſiehe **Specht**.

Blech, iſt ein dünnes, breit-geſchlagenes Stück entweder eines einfachen oder zuſammen geſetzten Metalles, als Eiſen, Kupffer, Meßing, Zinn u. ſ. f. dergleichen Platten man von unterſchiedener Stärcke und Groſſe hat, nach welcher ſie vornemlich in drey Claſſen eingetheilet werden, als **Creutz**, ſo das ſtärckeſte und dickeſte; **Fuder**, ſo etwas dünner, auch ſchwächer, und **Senckler**, welches das dünneſte. Solche werden in Fäßgen eingeſchlagen verkaufft, und rechnet man auf eines bald 300, bald 450, bald auch 600 Stück, nach den drey vorhergehenden Sorten. Auſſer dieſen wird bey dem Eiſen-Blech auch noch dieſer Unterſchied bemercket, daß es entweder **weiß** und verzinnet, oder **ſchwartz** und unverzinnet, welches letzte zuweilen, wenn es heiß gemachet, mit Pech überſtrichen wird, daß es eine ſchwartz-glänzende Farbe bekommen, und in der Näſſe nicht ſo leicht roſten ſoll. Aus dieſem Blech werden vielerley Sachen an die Wagen, Pflüge und dergleichen, theils zu einer Verwahrung und Verſtärckung des Holtzes, theils anderer Urſachen halber verfertiget, als **Achs-Bleche**, **Koth-Blech**, **Schaal-Blech**, u. ſ. f. deren Erklärungen unter eines ieden beſonderer Benennung zu finden. Des verzinneten Bleches hergegen bedienen ſich allermeiſt die Klipper oder Klemper, allerley nöthigen Haus-Rath auf das zierlichſte daraus zu verfertigen, als Becken, Büchſen, Lampen, Heber, Leuchter, Schüſſeln, Stürtzen, Teller, u. ſ. w.

Bleck-Decke, ſiehe **Decke in Weinbergen**.

Bleiche, ſuche **Bleich-Platz**.

Bleichen, heiſſet entweder den aus rohem Garn gemachten Zwirn, oder die neu gewirckte, und annoch graue Leinewand, auf einen mit Gras bewachſenen ebenen Platz an die Sonne legen, und an Pflöcker ausſpannen, ſolche ſodenn den Tag über öffters mit Teich- oder Fluß-Waſſer, welches am beſten zum Bleichen tauget, wohl benetzen und übergieſſen, wenn es trocken, die Begieſſung ſo offte wiederholen, bis der Zwirn oder die Leinwand von der Sonnen und dem Waſſer, verlangter maſſen weiß wird. Es pflegen zwar manche ſich darbey einiger Vortheile zu bedienen und ſonderlich den Kalck zu gebrauchen; weil aber dergleichen dieſer Waare höchſt ſchädlich, ſo iſt wohl das dienlichſte Mittel recht weiß zu bleichen folgendes: wenn nemlich während dieſer Zeit die Leinwand einige mahl mit heiſſem Waſſer oder reiner Lauge gebrühet, nachmahlen behutſam geſtampffet oder geſtauchet, oder welches am beſten, mit dem Waſche-Blau ſtarck gebläuet, und über dieſes alles faſt niemahlen recht trocken gelaſſen wird, bis ſie genugſam gebleichet. Einige weichen ſie auch wohl etliche mahl in Käſe-Molcken, ſeiffen ſie alsdenn mit laulichter Lauge aus. Die beſte **Bleich-Zeit** zum Leinen-Geräthe iſt im April und Majo, wenn die Bäume blühen, weil zu ſolcher Zeit die Lufft wohl temperirt iſt, und die Morgen-Winde wehen, wovon das Tuch oder Leinewand, ob man es gleichwohl offt netzet, doch bald wieder trocknet, auch weiſſer und ſtärcker wird. Wie das

Bleichen des Wachſes geſchehe, davon kan unter dem Wort **Wachs bleichen**, nachgeſchlagen werden.

Bleich-Platz, **Bleich-Stätte**, **Bleich-Wieſe**, **Bleiche**, heiſſet man denjenigen Ort, wo man die rohe Leinwand, Garn oder Zwirn ausſpannet und weiß bleichet. Hierzu wird ein ziemlich groſſer, mit Gras bewachſener, ebener Raum erfordert, welcher an einem Fluß, Bach oder klarem Teich-Waſſer, und zwar etwas erhaben liegen ſoll, damit, ſonderlich bey den Flüſſen und Bächen, die manchmahl gantz unverſehens kommende Güſſe und Uiberſchwemmungen, den Platz mit Koth, Schlamm und Sand nicht verunreinigen können. In dem Platze ſollen hier und dar Canäle gemacht, oder in Ermangelung derer groſſe Faſſe, Kübel oder Doſen eingegraben ſeyn, darein man das Waſſer zum Begieſſen der Leinewand, durch Rinnen leiten kan, es werde nun daſſelbe aus dem Fluß, Bach oder Teiche gleich in die Rinnen geſchöpfft, oder aber, man habe ein gutes Pump-Werck zu ſeinem Vortheil an der Hand, da ein Menſch in ein paar Stunden ſo viel Waſſer zu ſchöpffen, und mit hin und wieder gelegten Rinnen, an gehörige Orte zu leiten vermag, als man den gantzen Tag über bedarff.

Bey groſſen und weitläufftigen Bleich-Stätten, welche an Flüſſen liegen, hat man den Vortheil, daß man das viele benöthigte Waſſer, vermittelſt eines in den Fluß gehängten Schöpf-Rades, ohne die geringſte Mühe, wo man deſſen auf dem Bleich-Platze bedarf, hinführen kan. Es werden zu ſolchem Ende in gewiſſer Weite von einander groſſe viereckigte mit Pfoſten ausgefütterte Käſten in die Erde gemacht, darinnen ſich das Waſſer vermittelſt der darzwiſchen verfertigten und von Kaſten zu Kaſten gehenden Gräben ſammlet, daraus man hernach mit Schöpfen die Bleiche zur Gnüge verſehen kan. Die Schöpf-Räder müſſen ſo gemacht ſeyn, daß man ſie Winters-Zeit, oder wenn man aufhöret zu bleichen, aus dem Waſſer heraus ziehen, und ſie alſo vor der Fäule verwahren, oder in Waſſer-Güſſen und Eisfahrten deſto länger und beſtändiger erhalten kan.

Bleich-Sucht, ſiehe **Jungfern-Sucht**.

Bleich-Wand oder **Bleich-Werck**, wird diejenige Arbeit genennet, wo die Felder einer hölzernen verriegelten Wand zuförderſt ausgereiffet, rohe ſchwache Scheite Holtz darein getrieben, dieſe mit Stroh in Leimen getreten, ummwunden, und die Fache alſo damit, ſtat des Mauer-Wercks, ausgefüllet werden. Man pfleget insgemein vor ein Fach oder Feld groß und klein, eines dem andern zu Hülffe gerechnet, wenn es zu doppeln, das iſt, auf beyden Seiten zu belegen und auszukleben, neun Pfennige bis einen Groſchen zu bezahlen, und müſſen alsdenn die Kleber hierzu nicht nur die Fugen in den Feldern ausmeſeln, ſondern auch das Stack-Holtz darzu ſpalten, hauen und zuſpitzen.

Bleich-Zeit, ſiehe **Bleichen**.

Blenden, heiſſet denen Lock-Vögeln mit einem glüenden Eiſen oder Drate das Geſichte benehmen, damit ſie in ihrem Bauer nicht hin und wieder flattern, ſondern fein ſtille ſitzen, und durch kein äuſſerliches Objectum verhindert werden mögen, zu allen Zeiten und an allen Orten, wenn nur gutes Wetter iſt, ihren Lock-Geſang anzuſtimmen und zu wiederholen. Es werden gemeiniglich nur die Fincken, und auſſer denenſelbigen ſonſt wenig andere kleine Vögel geblendet; Mit dem Blenden aber gehet es alſo zu: Wenn man im Herbſt, etwan um Michaelis, einen Fincken gefangen, ſo ſperret man ihn in den Keſich, worinnen er künfftighin beſtändig bleiben ſoll, in demſelben läßt man ihn wenigſtens drey Wochen lang in Ruhe ſtehen, damit er darinnen gewohne, und ſeine Speiſe und Tranck zu finden wiſſe: Hernach macht man einen eiſernen Drat, welcher vornen an der Spitze ein Knöpflein in der Gröſſe eines Hirſen-Körnleins haben, aber nichts von Stahl bey ſich führen ſolle, glüend, und hält ihm denſelben in und auf das Aeuglein, bis es wäſſert, ſo wächſet mit der Zeit ein dickes Häutlein darüber. Etliche halten nur ein groſſes glüendes Eiſen vor die Augen, daß ſie ihnen davon erſtarren, mit dem Drat aber iſt es beſſer. Etliche wollen, man ſolle ihnen erſtlich nur ein Auge auf einmal blenden, hernach über vierzehen Tage oder drey Wochen auch das andere; Andere aber glauben, es ſey beſſer, man blende ſie auf einmal, die Schmertzen abzukürtzen, und ſie nicht ſo langwierig zu machen. Nach dem Brand muß man ihnen die Augen mit kühlenden und heilenden Sachen, und zwar am beſten mit durch einander gerührtem Saffran und Eyerweiß öffters beſtreichen, bis ſie wieder heil werden. Man muß ſie, wenn ſie erſt geblendet worden, nicht ſtille ſitzen laſſen, wie ſie aus Traurigkeit und Schmertzen zu thun pflegen, ſondern mit einem ſubtilen Rüthlein immerdar hin und wieder treiben, denn dieſe Bewegung verhütet, daß ſie nicht ſo leichte umſtehen, werden ſie aber gar zu matt, daß ſie nicht eſſen und trincken wollen, ſo netze eine Feder in reinem Brunnen-Waſſer, und halte es ihnen des Tages zum öffern vor das Schnäblein, bis der groſſe Schmertzen vorüber, auch ſie das Geäſſe wieder finden können. Ein ſolcher Vogel, wenn er davon kömmt, dauret hernach viele Jahre aus. Die beſte **Blend-Zeit** iſt zwiſchen Michaelis und Martini.

Blenden oder **Blende-Tritt**, thut der Hirſch, wenn er mit dem hintern Fuß die Fährte des vördern entweder länger oder breiter machet, weilen er mit dem hintern ein wenig überſchreitet, und mit dem Ballen beſſer fort gleitet, ſo daß der Tritt dadurch mercklich länger ſcheinet, als er an ſich ſelbſten iſt.

Blenden, wird auch in der Bau-Kunſt von einer Oeffnung, dergleichen die Thüren und Fenſter ſeyn, geſagt, wenn ſolche der Symmetrie wegen zwar an der Wand abgetheilet, aber nicht zu einer wircklichen Oeffnung gemacht, ſondern bloß durch eine Vertieffung in der Mauer angedeutet wird.

Blendleder, iſt ein länglicht rundes Stück Leder, welches an die Pferde-Zäume, um das Sehen der ſcheuen Pferde zur Seite damit zu verhindern, gemachet wird.

Blendling, iſt eine Baſtard-Art von Hunden, welche man bekommt, wenn eine niedrige Däniſche Hündin mit einem Wind-Hund beleget wird, oder wenn man in Mangel derſelben eine andere gemeine Hündin nimmt, doch von glatten Haaren, ſo fällt auch öfters eine gute Art Blendlinge, ob ſchon etwas niedriger, doch ſtärcker von Hals, Kopf und Schenckeln. Man kan dergleichen Hunde auf die Fuchs-Jagd, und ſonſten trefflich abrichten.

Bleye, **Balche**, **Blauling**, iſt ein breiter, und nach Proportion etwas dünner Fiſch, mit einem kleinen Kopf und weiſſen mittelmäßig-groſſen Schuppen, welcher gemeiniglich zwey bis dreypfündig wächſet, wiewohl man auch deren fänget, ſo ſechs und mehr Pfunde wägen. Er kommt der Geſtalt nach faſt den **Brachsmen** oder Braſſen bey, kan auch auf die Weiſe wie dieſer Fiſch zugerichtet

richtet werden, davon unter dieſem Wort deshalben nachzuleſen, und iſt im übrigen gerne in groſſen tieffen Seen und Teichen, da es viel Mergel-Erde giebt, wiewohl er auch in der Spree, Oder und in andern Fließ-Waſſern gefangen wird. Seine Laich-Zeit iſt im Majo oder zu Anfang des Junii, nachdeme ein warmer oder kalter Winter vorher gegangen: Denn iſt der Winter warm geweſen, ſo laichet er bey Zeiten, iſt er aber kalt geweſen, ſo kommet er deſto langſamer zum Laichen. Er wird in Garn-Säcken, oder auch und zwar meiſtens mit groſſen Netzen und Wathen gefangen, ſonderlich zur Laich-Zeit, da er Hauffen-weiſe aus der Tiefe an das Ufer, oder in das Schilff und Geröhricht, wo es deſſen giebt, zu treten pflegt. Dieſer Fiſch iſt gut zum Sieden, wird aber mehrentheils gebraten, und dahero der Brat-Fiſch genennet, oder, wo man ihn in ziemlicher Anzahl fänget, geſaltzen und in den Rauch gehängt.

Bley, iſt ein ſchweres, weiches und geringes Metall, das bald weißlicht, bald ſchwärtzlicht, bald gantz ſchwartz ausfällt, und ſonderlich in Andaluſia, Böhmen, Dännemarck, Italien, Pohlen, Schweden, Deutſchland gegraben wird, ſo hernach theils in Stücken, theils in Rollen, wie ſolches in Engelland und Holland viel gegoſſen wird, theils in viereckigten Platten einen Meſſer-Rücken dick und fünff Viertel-Fuß ins Gevierte zum Verkauff zugerichtet wird, welches alsdenn ſeinen vielfältigen Nutzen hat: Denn man braucht ſolches auf ſtarcke und dauerhafftige Gebäude, an ſtat der Ziegel- oder Schieffer-Steine zum Decken; Zu Waſſer-Röhren, ſowohl Quell-Waſſer in die Brunnen, als auch in die Waſſer-Künſte zu führen, wiewohl etliche wollen, daß die durchlauffenden Waſſer viel von ihrer natürlichen Güte dadurch verlieren ſollen; Zu Kugeln und Schroten in Flinten, Büchſen, Piſtolen und anderes kleines Hand-Gewehr; Zu Gewichten ſo wohl als auch Thür-Angeln, Haſpen, Klammern und anderes Eiſen-Werck in die Steine und Quader-Stücken mit einzugieſſen und zu befeſtigen. Zu den Fenſtern, die Scheiben darein zu ſetzen, und zu andern Sachen mehr, davon das Natur-Lexicon weiter nachzuſchlagen.

Bley-Stifft, iſt eine aus einzelen Stücken beſtehende und mit Holtz eingefaßte gantz bekannte Art eines Bleyweiſſes, ſo man insgemein Waſſer- oder Reißbley nennet, davon im nächſtfolgenden ein mehrers gedacht wird. Es giebt deſſen gar ſehr verſchiedene Sorten, und iſt deſſen Güte an gewiſſen Merckmahlen und Zeichen, welche auf die höltzerne Schale eingebrannt, zu erkennen. Man bedienet ſich deſſelben auf Tafeln von Holtz, Pergament, Papier u. ſ. f. zu ſchreiben, oder auf dergleichen mancherley Entwurff von unterſchiedenen nöthigen Stücken zu machen, wie die Mahler, Zeichen-Meiſter und dergleichen, ſolches nicht wohl entbehren können.

Bleyweiß, iſt ein Minerale medium, deſſen man ſonderlich dreyerley Arten hat, nachdem es nemlich aus geſchmoltzenem Bley präpariret wird. Wenn das geſchmoltzene Bley mit dem Hammer zu Platten oder dünnen Blechen geſchlagen worden, hierauf dergeſtalt lucker über einander gerollet, doch ſo, daß es nirgend an einander ſtoſſe, wird es gleichergeſtalt in einen Topff gethan, ſehr guter ſcharfer Eßig darauf gegoſſen, daß er darüber gehe, und denn feſt verwahret, bis dreyßig Tage in den Miſt vergraben, daß es calcinire, immaſſen dieſes von dem Eßig-Dampff alſo durchfreſſen und corrodiret wird, daß es gantz zerbrüchlich und von weiſſer Farbe iſt, darauf es denn in Stücken zerbrochen und an der Lufft getrocknet werden muß. Aus dieſen werden die allerreineſten und weiſſeſten Stückgen geleſen, und das Schieffer-Weiß genennet, deſſen ſich vornemlich die Mahler zu Nutz zu machen wiſſen. Wenn dieſes nachgehends in einen Morſer oder auf der Mühle wohl zerfloſſen, mit Waſſer eingerühret und dieſe Maſſa in gewiſſer Form kleiner Kugeln oder Kegel getrocknet, ſo wird es zu eigentlichen ſo genanntem Bleyweiß, dergleichen aus Venedig vor dieſem am meiſten gebracht worden, und aus welchem das Frauenzimmer, nachdem es ſolches pulveriſiret und mit Campfer, Weinſtein-Oel und diſtillirtem Wein-Eßig vermiſcht, in gelinder Wärme eine Eſſentz präpariret, um ſich damit eine ſchöne, klare und glatte Haut in dem Geſichte zu wege zu bringen. Es wird aber das gedachte Bleyweiß ſelten pur und allein, ſondern gemeiniglich mit Kreide vermiſcht verkaufft, zu welcher Art das Holländiſche und nachdem noch mehr das Engelländiſche zu rechnen. Das beſte wird daran erkannt, wenn es ſchön weiß, zart und darbey hart, auch recht trocken und nicht brüchig iſt. Die letzte und dritte Art iſt das ſo genannte Waſſer- Reiß- Schreibe- oder Schwartz-Bleyweiß, und beſtehet in zweyerley Gattungen, die erſte, ſo vornehmlich fein geſchmeidig ſeyn muß, und ſich fein ſchneiden läſſet, iſt nichts anders als ein feines Bley-Ertzt ſelber, wie es in den Berg-Wercken gefunden wird, welches vor dem die Italiäner allein zu dem Gebrauch zuzurichten gewußt, welche Kunſt aber ihnen heut zu Tage auch von den Deutſchen abgelernet worden, und heiſſet das Feine: Das Gemeine hergegen iſt von geringerem und ſchlechterem Halt, und wird ebenfalls aus dem Bley, nachdem es vorhero aufgelöſet, in ſeine bekannte Subſtantz geſetzet, wie man es denn auch darinnen ſonderlich in Sachſen weit gebracht hat, um es dem Feinen ziemlich nahe zu machen.

Blindſchleiche, iſt eine Art kleiner Schlangen, welches Thier, indem es ſowohl hinter ſich, als vor ſich zu kriechen gewohnt iſt, vermuthlich auch daher ſeinen Nahmen mag bekommen haben, weil es rückwerts, und alſo gantz blind ſchleichet, vorwerts hergegen ſehr ſchnell fort kriechet. Die Haut am Rücken iſt mit purpurfarbenen und ſchwartzen

Puncten überſtreuet, unten am Bauch aber gantz ſchwartz. Ihr Biß, der ſehr gefährlich, kan wie der Natter-Biß geheilet werden; Sie wird auch wie dieſe zu einem Gegen-Gifft präpariret, führet viel Oel und flüchtiges Saltz bey ſich.

Blind-Schloß, nennet man dasjenige Schloß an einer Oeffnung, welches an allen Seiten verdecket, ſo daß es nirgends anders, als mit dem darzu gehörigen Schlüſſel aufgeſchloſſen, und der Riegel deſſelben aufgeſperret werden kan. Siehe unten Schloß.

Blind-Schlüſſel, hergegen heißt derjenige Spanner, womit inwendig der Riegel des Schloſſes zurück geſchoben, und das Schloß aufgeſpannet wird, ſo daß man vermittelſt deſſelben, ohne den Schlüſſel eine verſchloſſene Thüre von innen aufmachen kan: Solcher Schlüſſel wird entweder unten an der ſchmahlen Seite, wenn das Schloß ein Verdeck hat, angemachet, oder er iſt, wie am allergebräuchlichſten, an der Seite, die man ſonſt zu verdecken pfleget, bey dem Eingerichte angebracht. Siehe Schloß.

Blitz, heiſſet eigentlich derjenige lichte Schein, wenn nemlich der Himmel oder die Lufft von einer ſubtilen und hellen Flamme, in einem Augenblick erleuchtet wird, und dieſe ſodenn wiederum verſchwindet: öffters wird die Flamme als ein hin- und herfahrend Feuer wahrgenommen, ſo insgemein auch der Blitz genennet wird, an und vor ſich ſelbſt aber der Strahl heiſſet, von welchem man der gemeinen Meinung nach dafür hält, daß er aus den Wolcken gegen die Erde ſchieſſe; einige der neuern Natur-Kündiger hingegen, unter denen inſonderheit Herr Maffei, erweiſen, daß dieſe ſtarcke Flamme, in der untern Lufft, nahe bey der Erde, generiret werde, und fahre mehr auf- als niederwärts. Dieſem Strahl werden dreyerley Eigenſchafften zugeſchrieben, als da iſt der durchdringende oder durchbohrende, der nur harte und gantz feſte Cörper angreiffet, den weichen aber keinen Schaden zufüget, z. E. die Klinge eines Degens ohne Verletzung der Scheide, die Knochen und Beine der Menſchen und des Viehes beſchädiget, ohne daß die Haut und das Fleiſch verletzet werde, u. ſ. f. Der zerreiſſende, welcher hohe Bäume, Thürme, Felſen und allerley andere Materien und Cörper zerreiſſet und zerſplittert. Der brennende aber, welcher anzündet und alles, was Feuer faſſen kan, verſenget und verbrennet. Weitläufftiger handelt hiervon das Natur-Lexicon unter Blitz, und Philoſophiſches Lexicon unter Strahl.

Blockt, iſt eine Redens-Art, welche beym Falcken gebraucht wird, denn wenn ſich derſelbe, nachdem er ein Rebhuhn aufgetrieben, nach ſeinem Vortheil auf einen Baum oder Buſch ſetzet, und daſſelbige verwahret, ſo ſagt man: der Falcke blockt.

Blühe, Blüthe, ſind an Bäumen und Pflantzen diejenigen Blümlein, welche am nächſten vor der Frucht oder dem Saamen hergehen, alſo den erſten Anſatz zu denſelben machen, und entweder einfach, oder wie an theils Gewächſen, gefüllt ſind. Sie dienen dem Saamen und der Frucht zum Wachsthum, um den Nahrungs-Safft der noch zarten Frucht in rechter Zärte nicht nur zuzubereiten und durch ihre ſubtilen Röhrchen zuzuführen, ſondern auch den Thau aufzufangen, und hiernächſt auch die Frucht zu bedecken. Wenn daher die Blüthe oder ein Theilchen und Röhrchen davon, ſonderlich an ihrem Fuſſe, wo ſie an der Frucht und ihrer Behältniß anſchlieſſet, verdirbet, verwelcket, verſenget oder ſonſt durch ſcharffe Kälte, allzu heiſſe Lufft, ingleichen durch ſcharffen oder kleberichten Honig-Thau, oder Regen vernichtet und zu dieſem Zweck untüchtig gemachet, oder gar, ehe der zarte Saamen eine gröſſere Stärcke erlanget hat, abgeſtoſſen wird, ſo verdirbet auch Saamen und Frucht. Dahingegen, wann die Frucht in etwas erſtärcket und geſetzter wird, die Blüthen von ſelbſt abfallen, weil ſie an dem Baume nichts mehr nützen. Aus dergleichen Blüthen werden allerhand geſunde und heilſame Waſſer und Säffte gebrannt und zubereitet, als z. E. Linden-Blüth-Waſſer, Schlehen- oder Schwartz-Dorn-Blüth-Waſſer, Hollunder- und Pfirſich-Blüth-Waſſer ꝛc. Hollunder-Blüth-Safft, Pfirſich-Blüth-Safft, und dergleichen. **Taube Blüthen**, ſind diejenigen, denen, wenn ſie Froſt, Mehlthau, oder ein anderer ſchädlicher Zufall betroffen, keine Frucht folget. Man kan aus erſtgegebener Beſchreibung auch gar leicht als ein Haus-Wirt erkennen, ob die Blüthen taugen, oder etwas hinein gefallen ſey, und dergleichen. Bisweilen blühen die Bäume an einigen Orten, auch bey uns zweymahl, wiewohl hinter denen letzten Blüthen keine Frucht iſt, wie ich denn noch An. 1743 im September zu Connewitz, einem Dorffe bey Leipzig, dergleichen angemercket. Weil nun ſolches insgemein von der übertriebenen Krafft und Wirkung des Lebens eines Baumes herkommt, ſo erfolget alsdenn im folgenden Jahre gemeiniglich kein Obſt von dieſer Art, wo dergleichen unzeitige und überflüßige Blüthen geweſen. Der gemeine Mann aber bildet ſich insgemein daran ein Zeichen theurer Zeit oder eines Mis-Jahres überhaupt oder eines ſehr kalten Winters ein. Dieſes letzte nun möchte einigen Grund in der Natur haben: Allein das erſte gehöret mit unter die ungegründeten Vermuthungen der Bauren.

Blume, pflegen die Jäger die Spitze des Schwantzes an dem Fuchſe und Hirſche zu nennen; Wiewohl ſie bey dem letzten den Bürtzel oder Schwantz ſelber verſtehen. Von dieſem wird angemercket, daß er gantz Gallen-grün ausſehe, und eines dergeſtalt bittern Geſchmacks ſey, daß ihn auch die Hunde nicht freſſen mögen. Weil nun an der Leber des Hirſchen keine Galle zu finden, ſo wollen bey ſo geſtalten Sachen einige die Blume vor das Behältniß der Galle halten.

Blume, heiſſet auch das Frauen-Volck dasjenige an einander hangende und inwendig ausgewachſene Fett oder Schmeer, ſo in den gemäſteten Gänſen, Hünern und Enten und dergleichen Feder-Vieh gefunden, aber nur bey den Gänſen heraus geriſſen, und beſonders in einem Tiegel ausgelaſſen wird.

Blume, hat auch in Anſehung der Gewächſe zweyerley Bedeutung: Insgemein wird derjenige Theil eines ieden Erd-Gewächſes darunter verſtanden, daraus der Saame entſpringet; Inſonderheit aber heißt es eine Pflantze, die pur allein um ihrer entweder dem Geruch, oder der Farbe oder der Geſtalt nach, angenehmen Blüthen willen gebauet wird. Alle Arten dieſer letztern (Blumen) laſſen ſich am füglichſten in folgende drey Sorten überhaupt eintheilen: 1) In Zwiebel-Gewächſe, welche Zwiebeln an ſtat der Wurtzeln haben; 2) In Knollichte Gewächſe, die mit knollichten Wurtzeln verſehen ſind, und 3) in Zaſerichte, die zaſerichte Wurtzeln haben. Wie nun die Blumen nicht nur zur Zierde unſerer Gärten und angenehmen Augenweide dienen, ſondern auch zum Theil unſern Leibern allerhand dienliche Artzney-Mittel, an Träncken, gebrannten Waſſern, Tincturen, Säfften, Latwergen, Oelen, Salben, Pflaſtern und dergleichen geben, alſo muß man auf die Vermehrung derſelben vor allen Dingen beſorgt ſeyn; es geſchiehet aber daſſelbe entweder, daß man diejenige Arten aufſucht, die man noch nicht hat, oder die man bereits ſelbſten hat, zu vermehren trachtet. Daher muß man in einem Garten nicht alle Blumen ohne Unterſcheid abſchneiden, ſondern vielmehr die ſchönſten ſtehen laſſen, damit man Saamen davon gewinnen möge. Uiberdiß muß man von den Stengeln der Zwiebeln eine und andere Saamen-Hülſe abbrechen, ob ſie ſchon Saamen brächten, aus Beyſorge, der Zwiebel möchte es zu viel werden, ihn zu unterhalten. Wenn ſie auf ſolche Weiſe nicht mehr Saamen-Hülſen behalten, als ſie ertragen können, ſo werden die Körner um ſo viel vollkommener. Den Saamen muß man ſammlen, wenn er reiff iſt, damit er nicht von ſelbſten ausfalle, oder vom Winde zerſtreuet werde, und zwar zu der Zeit, wenn ein ſtarcker Thau gefallen, und die Sonne denſelben wieder aufgetrocknet, dieweil der Saame alsdenn voll gutes Safftes iſt. Man erwählet aber denjenigen, welcher, wenn man ihn in ein mit Waſſer angefülltes Geſchirre wirfft, zu Boden fällt, denn der andere, der oben ſchwimmet, iſt zu leichte, verdorret und ſchrumpelt ein. Alle Blumen-Zwiebeln und Wurtzeln nehmen überaus wohl zu, wenn ſie nach zwey oder drey Jahren, da ſie geſäet worden, mit Fleiß verſetzet werden. Wenn die Zwiebeln unfruchtbar werden, weil ſie in allzu gutem Lande ſtehen, ſo müſſen ſie in ein ander Land, das nicht ſo fett und gut iſt, verſetzet werden.

Blumen-Beete, Blumen-Betten, Blumen-Stücken, ſind in einem Luſt- oder Blumen-Garten, auf allerhand Arten gemachte, gemeiniglich mit beſchnittenem Buchsbaum eingefaßte Abtheilungen, in welche man die Blumen-Gewächſe ſo geſchickt unter einander pflantzet, damit das Auge in folgender Blüthe, oder Blumen-Flor, von Zeit zu Zeit eine angenehme Abwechslung habe. Wie dieſelben recht und zierlich anzulegen, davon können nicht wohl beſondere Regeln gegeben werden, ſondern es kommet hauptſächlich auf die vernünfftige Beurtheilung eines erfahrnen und geſchickten Gärtners, und denn auch auf die Lage des Gartens ſelbſt an. Siehe Parterren.

Blumen-Erde, oder das Erdreich zu einem Blumen-Garten, ſoll nicht allzufett, auch nicht zu mager, ſondern mittelmäßig ſeyn; Dahero, wenn der Grund zu geil, ſo ſetzet man etwas Sand hinzu, und temperiret ihn alſo damit; iſt er aber zu mager, ſo wird er durch Miſt, Schlamm oder andere gute Erde verbeſſert. Der geile Grund treibet anfangs zu ſtarck, und bringet alſo zwar ſtarcke Stengel und viel Blätter, hergegen bleiben die Blumen klein: in dem magern aber, weil er nicht Nahrung genug geben kan, bleiben ſowohl die Stengel, als Blätter und Blumen klein und verbutten. Die gemeine Erdreich-Probe iſt dieſe, daß man ein Loch, nach beliebiger Gröſſe, in den Boden grabe, die ausgegrabene Erde in ein Gefäß, und nachmahls ſelbige wieder in das gemachte Loch ſchütte; wird das Loch davon eben voll, ſo iſt das Erdreich gering und wird wenig darinnen wachſen; iſt aber die Erde nicht wieder in das Loch zu bringen, ſo iſt es ein Anzeichen eines fetten und guten Grundes. Noch eine Probe iſt: Wenn man an einem Orte aufgräbet, und findet im Erdreich viele Würmlein, welche bald von den Vögeln gefreſſen werden, ſo iſt es ein Zeichen der Fettigkeit, ſintemahl in ſehr magerm Erdreich wenig oder gar keine Würme gezeuget werden. Sonſten hat eine tüchtige Blumen-Erde folgende Zeichen: Im Anſehen muß ſie ſchwärtzlicht ſeyn; im Fühlen lucker; und leichte, wenn ſie getrocknet iſt; etwas klebricht aber, wenn ſie mit Waſſer durchmenget wird; am Geſchmacke ſüß, wenn man nemlich eine Hand voll deſſelben in ordentlichem Waſſer zerreibet, und dieſes wieder davon ſeiget und koſtet; am Geruche lieblich, welches ein Kennzeichen einer guten Temperatur; iſt aber ein Geſtanck darbey, ſo iſt ſie mit ſchwefelichten oder mineraliſchen Theilgen vermenget.

Blumen-Garten, iſt ein Garten, welcher pur allein zum Blumen-Bau angeleget worden. Dieſer Garten ſoll eine angenehme Gelegenheit und lieblich in die Augen fallendes Lager haben, vor denen Nord-Winden wohl verwahret ſeyn, und ein wenig abhängend liegen, damit bey einfallendem Regen-Wetter das Waſſer nicht ſtehen bleibe und faule, ſondern frey ablauffen könne. Wie der Grund eines Blumen-Gartens beſchaffen ſeyn oder verbeſſert werden ſolle, davon iſt im nächſt vorhergehenden Artickel Erwähnung geſchehen. Zu Auszierung eines Blumen-Gartens, wann er der Vollkommenheit nahe kommen ſoll, gehö-

ren billig ſchöne Fontainen, Grotten, Luſt-Häuſer, Waſſer-Künſte, Caſcaden, Luſt-Teiche, Gallerien, Pyramiden, Portale, gemahlte Proſpecte, Gewächs-Häuſer, Glas-Caſſen und Treibe-Häuſer, Volieren und Drat-Häuſer für die ſingende und andere rare Vögel ꝛc. Nachdeme aber kein Garten weniger einträgt, oder Nutzen ſchafft, als der Blumen-Garten, auſſer wo man wie zu Harlem in Holland damit handeln kan, und doch groſſen Fleiß und nicht wenige Unkoſten erfordert, dieſe unnöthige Speſen hergegen nur für die Leute gehören, die ein reiches Einkommen und vollen Beutel vermögen; als ſtehet zu eines ieden verſtändigen Haus-Vaters Belieben und Gefallen, von denen nothwendigſten Stücken, als z. E. Fontainen, Ciſternen oder andern Waſſerbehältern, die Pflantzen und Gewächſe daraus zu begieſſen, Treibe-Häuſern und dergleichen nach ſolcher Maaß und Proportion, als es ſein Einkommen erleiden kan, in ſeinen Blumen-Garten zu bringen: Die Blumen-Verſchwendung aber zu meiden, iſt ſeine Pflicht.

Blumen-Gärtner, ſiehe Gärtner.

Blumen-Geſchirre, werden theils von Töpffer-Erden oder Thon, für die kleinern Gewächſe: theils aber für die gröſſern von Holtz, als Kübel oder Käſten, rund oder viereckigt nach Belieben gemacht; Einige laſſen nur eichene Wein-Fäſſe, ſo etliche Eymer halten, von einander ſchneiden, mit eiſernen Reifen und Hand-Heben beſchlagen und accommodiren ſie alſo nach der Gröſſe der Gewächſe. Je zierlicher, feſter und ſtärcker aber dieſes alles verfertiget wird, ie ſchöner ſtehet es, weil es einem ſchönen ſaubern Garten nicht ein geringer Ubelſtand iſt, wann ſchöne Gewächſe in ſchlechten und unanſehnlichen Geſchirren fürgewieſen werden. Die höltzernen ſowohl als die töpffernen Geſchirre ſollen mit Zahlen oder Buchſtaben bemercket ſeyn, damit man nach denenſelben ein ordentliches Regiſter darüber halten, und was in iedem Geſchirre vorhanden (ſonderlich in den Blumen, die des Winters über ihr Kraut verlieren) allezeit wiſſen könne. Durch Hülffe dieſer Zeichen, kan man auch die Blumen und Gewächſe ein Jahr wie das andere gegen ihre gewohnte Plagam oder Himmels-Gegend, z. E. gegen Morgen oder Mittag ſtellen, damit ihnen durch Veränderung ihres alten Platzes kein Schaden zugezogen werden möge, als welches ſonderlich bey den ausländiſchen Gewächſen wohl in Acht zu nehmen iſt. Alle dieſe Geſchirre ſollen am Boden nicht der Erden gleich ſondern ein paar Finger oder wenigſtens Daumens breit unten hohl und mit Löchlein verſehen ſeyn, damit die vom Regen oder Begieſſen ſich ſammlende Feuchtigkeiten durchdringen, heraus flieſſen, und alſo des Gewächſes Wurtzeln zu keiner Schimmlung und Fäule, und dadurch das gantze Gewächſe ins unvermeidliche Verderben bringen mögen. Die beſte Form iſt, wenn ſie oben etwas weiter als unten ſeyn; inſonderheit aber kan man ſich einige von denen töpffernen Geſchirren unten mit einem drey Finger tieffen und breiten Rand machen laſſen, daß es das Anſehen hat, als ob das Geſchirre in einem flachen Tiegel oder Scherbel ſtünde, damit man die zarten Gewächſe darein ſetzen, den Rand herum aber mit Waſſer anfüllen, und alſo dieſelben vor dem ſchädlichen Ameiſen und anderm Ungezieffer beſchirmen und verwahren möge. In die Blumen-Geſchirre werden billig nur die beſten, zarteſten, rareſten und ſchönſten Blumen und Gewächſe eingebracht, damit ſie ſo wohl dem hefftigen Regen-Wetter, Sturm-Winden und anderm Ungewitter, als auch der Winter-Kälte, und der Hitze im Sommer entzogen werden können. Man ſoll einem ieden Gewächſe ſeine Herberge allein geben, damit ſich die Wurtzeln deſto beſſer auszubreiten und zuzuſetzen Platz haben; Und wenn auch ſchon das Geſchirre weitläufftig iſt, ſoll man doch nicht leichtlich mehr, als einerley Sorten zuſammen ſetzen, damit nicht etwan widerwärtige Eigenſchafften das gemeine Aufnehmen und Wachſen verhindern. Alles, was man in die Geſchirre von Knoll- und Zwiebelwerck einſetzet, ſoll nicht alſobald an die Sonne gebracht werden, (ſonderlich, wann es einen warmen Herbſt hat), ſondern eine Zeitlang an einem ſchattigten, doch lufftigen Ort verbleiben; Sinds aber Wurzeln, ſo muß man ſie ſo lang im Schatten laſſen, bis ſie anfangen herfür zu keimen, alsdenn mögen ſie erſt der Sonnen nach und nach vertrauet werden.

Blumen-Geſchirre, Blumen-Krüge, Blumen-Töpffe, ſind auf allerhand Arten von Zinn, Blech, Porcelain oder Töpffer-Erde ſchön und künſtlich formirte Gefäſſe, worein man zur Frühlings- und Sommers-Zeit, allerhand, ſowohl ihrer Schönheit, als angenehmen Geruchs halber, beliebte Blumen zu ſtecken, und durch eingegoſſenes Waſſer, welches fleißig mit friſchem abgewechſelt werden muß, eine Zeitlang für der Verwelckung zu erhalten pflegt. An einiggn Orten werden ſie Würtz-Töpffe genannt.

Blumen-Kohl, Carfiol, iſt eine edle Art von Kohl, welcher in mittelmäßige Häupter erwächſet, die aus unzählichen kleinen Blümgen beſtehen, und wenn ſie gekocht werden, einen trefflichen angenehmen Geſchmack haben. Er wird von Saamen gezogen, welcher aber hieſiger Landen nicht vollkommen zeitig wird, und dahero aus warmen Ländern, als aus Italien, Candia oder Cypern verſchrieben werden muß. Denn die vorgegebene Kunſt, dieſen Saamen hier zu zeugen, womit man ſich getragen, iſt in Leipziger Sammlungen VII St. n. 3 widerleget. Der Cypriſche Saamen iſt allezeit der beſte, braunroth, groß und rund von Körnern, und bekommt ſchöne, groſſe, weiſſe, vollkommene Blumen; dahingegen die Blumen von Italiäniſchem Saamen, welcher bleichbraun, kleinkörnicht und dürr iſt, gemeiniglich wie zertheilet, und mit Blättern durchwachſen ſind, es iſt auch dieſer letztere nicht ſo wohl geſchmack als jener, und hat dabey dieſen Fehler, daß er gemeiniglich in heiſſen Sommern bald in den Saamen aufzuſchieſſen pflegt. Man ſäet den Saamen im Mertzen, wenn der Mond zu-

zunimmt

nimmt und ein lufftiges Zeichen iſt, als im Zwilling oder der Waage, in ein Miſt-Beet, auch an eine warme Mauer oder Wand, wo er vom Nord-Wind befreyet iſt, in das Erdreich, beſtreuet ſolches mit Rus aus der Feuer-Mäuer vor den Erd-Flöhen, bedecket die Pflantzen mit Stroh-Decken, Bretern oder Matten vor den Nacht-Fröſten, und begieſſet ſie, wenn es noth iſt. Wenn die Pflantzen denn ziemlich erwachſen, ſo kan man ſie, und zwar abermahl im Wachſen des Mondes, wenn derſelbe im Zeichen der Zwillinge iſt, in ein gutes, fettes, feuchtes und lufftiges Erdreich, wo es viel Sonne hat, hinpflantzen, und mit Begieſſen abwarten; Sie müſſen allezeit zween gute Schuh weit von einander gepflantzet, und wie der weiſſe Kohl behacket werden, ſo werden ſie wohl wachſen, und mit der Zeit ihre guten Blumen bringen. Man muß ihnen die Blätter, wie dem Weiß-Kohl, von Zeit zu Zeit abnehmen, denn ſie ziehen ſonſten alle Nahrung, die die Blumen haben ſollen, an ſich. Wenn die gröſſeſten im Herbſt zur Speiſe verbraucht, ſo müſſen vor Winters die kleineſten im Keller gepflantzet werden, damit ſie auch zur Vollkommenheit gelangen und zur Speiſe gebrauchet werden können. Es iſt aber bey dieſem Einſetzen zu mercken, daß man ihnen, wenn man ſie aushebt, genug Erde an der Wurtzel laſſen, und wenn der Grund im Keller zu trocken, demſelben mit gutem verweſeten Miſt helffen, und ein wenig begieſſen ſolle, damit die Wurtzel etwas Feuchtigkeit bekomme. Etliche ſäen, um frühen Blumen-Kohl zu bekommen, denſelben um Jacobi, und laſſen ihn bis auf Michaelis wachſen; Alsdenn ſetzen ſie dieſe Pflantzen in den Keller, laſſen ihnen Lufft, ſo viel es ſeyn kan, und pflantzen ſolche im Frühling wieder in den Garten in gute Erde. In und um Nürnberg herum, wird der Blumen-Kohl Käſe-Kohl genennet. Er giebt gar beſonders überflüßiges Nutriment, deshalben er auch gar beliebt iſt, und von dem Koche auf unterſchiedene Art zugerichtet wird. Die Vorbereitung deſſelben beſtehet in dem Zuputzen, und geſchiehet alſo: Man ſpaltet den Blumen-Kohl, nachdem er groſſe Blumen hat, in etliche Stücke, ſchälet von dem Stengel mit dem Meſſer alle harte Rinden herunter, ſchneidet nach der Länge, ein Stückgen wie das andere von mittlerer Gröſſe, wirfft ſolche in kaltes Waſſer, damit der rohe Geſchmack davon gehe, hierauf kan er mit einer guten Brühe, oder gebacken, oder wie ein Salat mit Baumöl und Eßig folgender geſtalt zubereitet werden, als 1) in einer Brühe denſelben aufzutragen, wird er nach gedachter Vorbereitung, zuförderſt in Saltz-Waſſer faſt gahr gekocht, hernach in ein Caſſerol gethan, geriebene Semmel und Muſcaten-Blüthen darüber geſtreuet, gewaſchene Butter darzu geleget, gute Bouillon darüber gegoſſen, und auf ein Kohl-Feuer geſetzet, ſolches läſſet man ſo lange durch einander kochen, bis die Brühe fein dicke wird; Andere laſſen die Semmel weg, und thun an ſtat der gewaſchenen Butter Krebs-Butter darzu, und laſſen ihn auf dem Feuer paßiren, alsdenn werffen ſie Muſcaten-Blüthen darein, gieſſen Rahm, der vorhero abgeſotten worden, darauf, und laſſen alles unter einander wohl kochen. Wenn es nun bald genug gekocht, klopffen ſie ohngefehr drey Eyer-Dottern in einem Töpffgen klar, gieſſen etwas Rahm vom Blumen-Kohl hinein und quirlen es fleißig, endlich ſchütten ſie es völlig an den Blumen-Kohl, rütteln es durch einander, daß es ſich fein darein ziehet, richten dieſes Eſſen an, beſprengen dieſes mit etwas Krebs-Butter und gebens auf den Tiſch; Noch andere nehmen eine gute Coulis und gieſſen es auf den vorbereiteten und abgekochten Carfiol, dürffen aber keine geriebene Semmel darzu thun, oder ſie machen ihn mit einer Spargel-Brühe. 2) Zu gebackenem Blumen-Kohl wird, nachdem er vorhero mit Saltz-Waſſer gahr gekochet, und alsdenn aus ſelbigem zum verkühlen und abtrocknen ausgeleget worden, folgende Klare gemachet: Man ſchüttet in ein Caſſerol etwas Mehl, ein wenig ſchlechte Milch, Waſſer, Wein und Weiß-Bier, rühret es wohl unter einander, ſchlägt zwey gantze Eyer und noch zwey Dottern hinein, ſaltzet es, ſchneidet Muſcaten-Blüthen darunter, und rühret es nochmals wohl durch einander, thut noch einen Löffel voll hartes Schmaltz hinzu, und wirfft den Blumen-Kohl hinein, daß ſich derſelbe ein wenig anlege. Zuletzt thut man den Blumen-Kohl Stück-weiſe in eine Pfanne heiſſes Schmaltz, bäcket ihn fein goldgelb heraus, und richtet ſelbigen ordentlich an. 3) Als Salat, kalt mit Baumöl und Eßig wird er vorhero in heiſſem Waſſer gahr gekocht, aus dieſem in kaltes Waſſer geleget, wenn er nun recht ſtarr, richtet man ihn fein zierlich auf eine Schüſſel an, ſtreuet ein wenig Saltz darüber, gieſſet Baumöl und Eßig darauf, und ſetzet auf den Rand einige Häufflein Pfeffer, ſo iſt das Eſſen fertig.

Blumen-Monat, ſiehe **April**, und im Haushaltungs-Calender am Ende.

Blumen-Töpffe, ſiehe **Blumen-Geſchirre**.

Blut, iſt derjenige rothe Safft, welcher in den Adern eines lebendigen Cörpers umläufft, und in welchem das Leben ſeinen Sitz hat. Es beſtehet dieſes aus allerhand Partickeln von Saltz, Galle und Fettigkeit; Was aber deſſen Zubereitung, Circulation, Transfuſion und dergleichen betrifft, wie auch was vom Blut-Eſſen zu halten, findet man im Philoſophiſchen Lexico erkläret. Der Natur nach iſt es warm, iedoch immer eines mehr als das andere. Ob es nun ſchon der Dauung, und daher dem ſchwachen Magen ſehr zuwider; ſo pfleget man dennoch von einigen Thieren daſſelbe zur Speiſe zu gebrauchen, dergleichen des Haſen und Rehe Schweiß, welches beydes die beſondere Eigenſchafft hat, daß keines gerinnet; ingleichen das Gänſe- und Schweine-Blut, welches erſte insgemein zum Gänſe-Schwartz genommen, das letzte aber allezeit zu Würſten gefüllet wird, wiewohl hierzu einige auch Rinds-Blut nehmen, welches aber höchſt ſchädlich, ja gar tödtlich. Hergegen dienet

auch das Blut von einem und dem andern Vieh zur heilſamen Artzney: Alſo ſoll Ziegen-Gänſe- und Enten-Blut vor den Gifft dienen; Bocks-Blut in einer Pfanne über Kohlen gedörret, und in Bedürffniß mit Wein-Eßig eingenommen, hilfft vor das im Leibe durch Verbrechen oder einen unglücklichen Fall ſich ſammlende und geronnene Geblüt; nicht weniger ſoll es die Rothe Ruhr und andere Bauch-Flüſſe ſtillen, davon unter dem Wort Bocks-Blut, mehrers zu finden. Bocks-Blut, ebenfalls gedörret, hilfft vor die ſchwere Noth und alle andere Zufälle.

Blut-Egel, Blut-Igel, oder auch nur ſchlechthin Egel genannt, iſt ein kleiner länglichter Wurm, einem Regen-Wurm nicht unähnlich, der ſich in wäſſerigen und moraſtigen Orten aufhält, und das Blut aus Menſchen und Vieh ſauget, wenn er entweder mit Fleiß auf die Haut geſetzet wird, oder aber ſich von ſelbſten anhänget. Er hat vorn an ſeinem Kopffe ein rundes Loch, wie die Neun-Augen, und drey kleine Zähne oder Stacheln, womit er die Haut des Menſchen oder Thieres durchbeißt oder durchbohret. Die beſten Blut-Egeln ſind Leber-Farb, dünne, rund und haben kleine Köpffe, rothe Bäuche, und grünlichte Rücken, mit goldgelben Streiffen, und müſſen in einem reinen flieſſenden Waſſer am hellen Mittage gefangen seyn. Vor den ſchwartzen und haariaten aber, ingleichen vor denen, die groſſe Köpffe und blaue Streiffen auf dem Rücken haben, und in moraſtigen und ſumpfigten Waſſern gefangen werden, ſoll man ſich hüten, und derſelben ſich nicht bedienen. Man gebraucht ſie an ſtat der Schröpff-Köpffe, das Blut damit auszuziehen, werden aber nur an ſolchen Orten geſetzet, wo man mit denen Ventoſen oder Laßköpffen nicht hinkommen kan, als an der Naſen, an Fingern, an heimlichen Orten ꝛc. ſo werden ſie auch bey Kindern und ſchwachen Leuten an ſtat der Aderlaſſe gebrauchet. Ehe man einen Blut-Egel anſetzet, muß man ſolchen vorhero drey bis vier Stunden ohne Waſſer laſſen, ſo darff man auch keinen Egel, den man erſt gefangen, ſogleich auffſetzen, ſondern man muß ſolchen vier und zwantzig Stunden lang in einem klaren friſchen Waſſer halten, damit er dasjenige, was er im Bauch hat, von ſich gebe. Wenn man ihn nun an denjenigen Ort des Leibes, wo er ziehen ſoll, anſetzen will, ſo muß man ihn in einem Glaſe mit reinem Waſſer und Zucker reinigen, und denn nicht mit bloſſen Händen, ſondern mit einem weiſſen reinen Tüchlein angreiffen. Wenn ſie ſich voll geſoffen, fallen ſie von ſich ſelbſten ab, ſaugen ſie aber zu ſcharff, oder man will ſonſten gern ihrer los ſeyn, ſo darff man nur ein wenig Aſche oder Saltz auf ſie ſtreuen, worauf ſie ſogleich von ſelbſten abfallen. Sie werden ſonſten auch Roß-Egel genennet, weilen ihrer neune ein Pferd ſollen tödten können. In dem Hertzogthum Crain hat der Czirnitzer See in zweyen Gruben, die niemahlen vertrocknen, eine groſſe Menge ſolcher Blut-Igel, welche alſobald Hauffenweiſe heraus kommen, ſich gantz dichte an einem anſetzen und ihn wohl gar zu tode ſaugen ſolten, wenn ihnen nemlich dieſe Worte vorgeſungen werden: Pii mene Pjauca! und bekräfftiget ſolches der Baron Valvaſor, in der Beſchreibung des gedachten Hertzogthums, daß er es ſelbſt mit Augen angeſehen, und ob wohlen viele dieſe Sache nicht vor natürlich halten wollen, ſo ſchreibet doch gedachter Autor mehr dem Wörter-Ton, der ſich in dem Waſſer austheilet und von dieſen Thieren geliebet werden müſſe, als etwa denen Wörtern ſelbſt ſolche Wirckung zu.

Blut-Fincke, welcher auch **Gimpel, Duhm- oder Thum-Pfaffe, Roth-Fincke** und **Roth-Schlegel** genennet wird, iſt ein kleiner Vogel, welcher nicht ſowohl wegen ſeines natürlichen Geſangs, (denn ſolcher iſt ſehr ſchlecht und mehr ein verdrüßliches Geſchrey als Geſang zu nennen) als ſeiner ſchönen Farbe und Geſchicklichkeit halber, welche er in Erlernung der vorgepfiffenen Lieder zeiget, von denen Liebhabern der Vögel äſtimiret wird. Er hat bis an die Augen herunter einen Kohl-ſchwartzen Kopff, als wenn er eine ſchwartze Mütze aufgeſetzet hätte, und einen ſchwartzen, dicken und ſtumpffen Schnabel. Die gantze Bruſt iſt recht hoch Ziegel-roth, welche Röthe ſich bis hinauf zu denen Augen erſtrecket, ſo daß die Backen zu beyden Seiten des Kopffes ſowohl roth ſind, als die Bruſt. Wo die Röthe unten am Bauche aufhöret, da fangen hellweiſſe Federn an, welche ſich bis hinunter an den Schwantz erſtrecken. Der Schwantz iſt, wie oben der Kopff, Kohl-ſchwartz, ohne daß der geringſte Spiegel zu ſehen. Gleich bey dem Anfang des Halſes, fänget ſich auch eine feine blaue Farbe an, welche iedoch nicht ſo ſcheinend und angenehm iſt, als das Blau bey einer Blau-Meiſe; Dieſe nimmet den gantzen Rücken, auch etwas von denen Flügeln ein, deren lange Federn iedoch gantz ſchwartz ſind. Wo die blaue Farbe unten am Rücken nahe beym Schwantze aufhöret, da fängt ſich eine weiſſe Farbe an, welche dem Vogel, wenn man ihn fliegen ſiehet, eine beſondere Zierde giebet. Das Weiblein iſt von ſeinem Männlein gar viel unterſchieden, und alſo ſehr kenntbar; Denn den Kohl-ſchwartzen Kopff hat es zwar ſo wohl als das Männlein, und wo dieſes weiß iſt, da findet ſich jenes ebenfalls mit weiſſen Federn bewachſen, aber es hat weder rothe noch blaue Federn, ſondern die Bruſt iſt wie die Bruſt eines Fincken-Weibleins, und zwar noch danckler, nicht anders, als wenn das rothe mit Koth beſchmieret worden wäre, und am Rücken, wo es blau ſeyn ſoll, iſt es Aſchen-Farb, und hat an deſſen Ende nicht ſo viel weiſſes als das Männlein. Der Leibes-Gröſſe nach giebt es dreyerley Gattungen: Die gröſte Gattung, welches die ſchönſte iſt, wird an Gröſſe einer Weindroſſel nicht viel nachgeben, obgleich der Gimpel, weil er kurtzbeinigt iſt, ſo groß nicht ausſiehet. Die andere Gattung wird am Leibe ungefehr einem Emmerling gleich kommen, ob ſie ſchon, weil ſie dicklicht geſtaltet, gröſſer als ein Emmerling ausſehen: Dieſe heiſſet man Hellſchreyer, und ſind die gemeinſten, denn ſie brüten faſt an allen Orten, dahinge-

hingegen die groſſen ſich nur in gar kaltem Winter ſehen laſſen. Die dritte Sorte iſt die kleinſte, ſo gleich um Michaelis nur vorbey ſtreichet. Dieſe kleine Gattung iſt nicht gröſſer, als ein Hauß-Sperling. Alle zuſammen aber haben ſchwartze Füſſe, und ſehen breitbrüſtig aus, ſuchen ihre Nahrung an Vogel-Beeren, Creutz-Beeren, Hagen-Butten, Wachholder-Beeren und dergleichen; Dahero ſie das gantze Jahr hindurch ſehr wenig auf die Erde fallen, vielmehr ihre Nahrung von denen Stengeln der Früchte herab leſen, und zu ſolchem Ende, wo nahe am Wald Heyde-Korn, Hirſen und dergleichen geſäet wird, ſich auf die Stengel ſetzen, und die offt noch unzeitigen Körner heraus beiſſen, im Winter aber, da ihnen dieſes alles entgehet, ſich von dem Wald hinweg wenden, im Lande hin und her ſich ausſtreuen, und ſowohl in denen Hecken die Beere, als auf denen Birn-Bäumen die Trag-Knoſpen zu ihrer Speiſe aufſuchen. Ihre Brut verrichten ſie in groſſen Wäldern auf jungen Schlägen, welche ſo dicke ſtehen, daß man kaum durchkriechen kan, daſelbſt bauen ſie hinein, ſelten höher als eine Amſel, iedoch zuweilen auch ſo hoch als eine Droſſel, und brauchen zu ihrem Neſte ebenfalls, nach Unterſchied des Ortes, verſchiedene Materialien, gemeiniglich aber ſehr zartes Moos und kleine dürre Baum-Reißlein. Ein Blut-Fincke ſoll ſelten über vier Junge in ſeiner Brut-Zeit ausbringen. Sie ſtreichen zwar zur Herbſt-Zeit mit andern Vögeln auf ziemlich ſtarcken Flügen, aber nur von einem Wald in den andern; wenn ihnen aber der Fraß zuletzt fehlet, ſo zerſchlagen ſie ſich aus den groſſen in kleine Hauffen, um hin und wieder in Gebüſchen ihre Nahrung zu ſuchen. Man fänget ſie mit Leim-Spindeln, die man auf kleine Bäumlein ſtecket, und einen Lock-Vogel unter die Bäumlein oder mitten hinein ſetzet: Denn es iſt ſchwerlich ein Vogel zu finden, der begieriger auf die Locke gehet, als eben dieſer Blut-Fincke. In denen Herbſt- und Winter-Monaten fallen ſie auf allen Herden ein, wo ſie Vogel- oder andere dergleichen Beere finden. Sie ſind auch vermittelſt eines Kloben auf einer Meiſen-Hütten zu bekommen, wenn man an ſtat der Lock-Meiſe einen Gimpel oder Blut-Fincken hinhänget, oder nur einen ausgeſtopfften ſolchen Vogel nächſt dem Kloben hinſtecket, und mit dem Munde lockend das Geſchrey der Blut-Fincken nachmachet. Wer dergleichen Vogel zur Lock halten will, mag ihm anfänglich gantzen Hanff geben, nach drey oder vier Wochen aber ihme denſelben entziehen, und ihn dafür mit Riebſen oder Rübe-Saat und Leindotter füttern, auch zuweilen nach Beſchaffenheit der Jahrs-Zeit mit Beeren verſehen, da er denn bey ſolcher Wartung eine lange Zeit dauren und ſeine Dienſte verrichten wird.

Blut-Igel, ſiehe **Blut-Egel**.

Blut-Kraut, ſiehe **Mayer**.

Blut-Nüſſe, ſiehe **Lamperts-Nüſſe**.

Blutpiſſen oder **Harnen**, iſt eine Kranckheit des Rind-Viehes, welche von groſſer Erhitzung des Sommers, oder im Winter von hefftiger Erkältung, bisweilen auch von ſchlimmer Weide und dem Gras, darauf noch Mehlthau geſtanden, herrühret. Darwider iſt kein beſſeres Mittel, als daß man ſie weder Waſſer noch anderes Geträncke trincken laſſe, ſondern ihnen Butter-Milch und ihr eigenes Waſſer dafür gebe; hernach nehme man ſechs Loth Hirſen, auch ſo viel Hanff Körner gepülvert in zwey Maaß weiſſen Wein, thue darzu zwey Loth Theriac, koche es zuſammen ab, und gieſſe die Brühe davon dem aufgeſtoſſenen Vieh ein, ſo wird das Uibel ſich bald verlieren. Oder man reibe Blut-Stein gar klein, miſche es mit Eßig, und gieſſe es laulicht dem Vieh ein. Wann die Pferde dieſen Zufall haben, ſo heiſſet man es **Blutſtallen**. Dieſes zu vertreiben, nehme man Liebſtöckel und Rauten, drucke den Safft daraus, thue Wein und Eßig daran, und gebe es dem Pferde fünff oder ſechs Tage zu trincken, alle Tage gegen den Mittag; hiernächſt laſſe man ihm die Spann-Adern auf beyden Seiten zwey oder aufs höchſte dreymahl ſchlagen, ſo wird der Gaul wieder geſund. Oder nehmet vier Ziegel-Steine, die zuvor noch nie gebraucht worden, ſondern erſt vom Brenn-Ofen gekommen, leget ſie in eine Glut, und laſſet ſie wohl heiß werden, bis daß ſie glühen, darnach thut die Streu aus dem Stand, und leget ihme die heiſſen Ziegel-Steine unter den Bauch oder Schlauch, daß das Pferd darauf ſtallen kan, und ihme der Rauch oder Dampff an den Leib gehen möge; das thut alle Tage drey oder viermahl, ſo wird es vergehen. Als ein probates Mittel wird auch gerühmet: Wann man eine Schüſſel voll Hüner-Miſt ſtöſſet, denſelben ins Waſſer in einem Säcklein hänget, dieſes ausdrucket, und dem Roß davon zu trincken giebet. Siehe **Harn-Mängel**.

Blut-Stein, iſt ein Stein, der in verſchiedenen Ländern, und unter andern ſonderlich in hieſigen Landen, Böhmen und Schleſien gefunden wird, ſeine Farbe iſt dunckel oder gantz ſchwartz-roth, Purpur-färbig und Eiſen-färbig, daher er auch mehr, als davon, daß er das Blut ſtillen ſoll, den Nahmen bekommen haben mag. Er hat einige Eigenſchafft des Magnets, wird durch die Kunſt nachgemachet und verfälſchet. Des wahren und ſonderlich ſchwartz-rothen bedienen ſich die Goldſchmiede zum Polieren der Edelgeſteine, und iſt ſeine Krafft, daß er kühlet, trucknet und zuſammen ziehet. Siehe Valentini Muſ. Muſeor. lib. I. c. 17. §. 5.

Blut-Wurſt, ſiehe **Wurſt**.

Blut-Wurtz, ſiehe **Tormentill**.

Blut-Zehend, ſonſt auch **lebendiger Zehend** oder **Vieh-Zehend** genannt, wird von Kälbern, Ziegen, Lämmern, Hünern und dergleichen, auch von Milch, Käs und Wolle gegeben; gehöret mit unter die kleinen Zehenden.

Boborellen, ſiehe **Juden-Kirſchen**.

Bock, iſt der Nahme, ſo bey einigen Thieren dem männlichen Geſchlechte beygeleget wird, als der **Rehe-Bock**, **Schaaf-Bock**, ſiehe **Widder**, und **Ziegen-Bock**, wiewohl insgemein unter dieſem Wort, wenn es ohne Zuſatz gefunden, der Mann von der Ziege verſtanden wird, und dieſer iſt entweder ein gantzer oder Ziegen-Bock, oder ein verſchnittener Bock. Ein Ziegen-Bock, welcher zur Zucht gehalten wird, ſoll einen ſchönen groſſen Leib, vollkommenen, feiſten und dicken Hals, groſſe zottichte Ohren, groſſe dicke Schenckel, einen kleinen Kopff, einen anſehnlichen Bart, ſchwartze, lange, zottichte, doch gelinde Haare, und kleine Hörner haben: Denn die ſchwartz-färbigen ſind von weit beſſern Kräfften als die weiß-färbigen. Zur Zucht taugt er vom Anfang des andern Jahrs an, bis auf das ſechſte Jahr, nach welcher Zeit er, wegen allzuſehr erſchöpffter Kräffte, wenig erſprießliche Dienſte mehr leiſten kan. Zu einem Bock pfleget man funffzehen Ziegen zu halten. Einige wollen die kolbigten Böcke für beſſer halten, als die gehörnten, weil jene nicht ſo ſtößig und ungeſtüm ſeyn, als dieſe. Man hält ſie auch um eben dieſer Urſache willen ſo wohl, als weil ſie mit ihrem unleidlichen Geſtanck die Ratzen und Mäuſe vertreiben ſollen, gerne in denen Pferde-Ställen. Ein verſchnittener Bock iſt derjenige, welcher entweder als ein junges Böcklein noch an der Milch verſchnitten, und wenn er ein bis anderthalb Jahr alt worden, geſchlachtet werden kan; oder den man, wenn er die Ziegen nicht mehr tüchtig zu verſehen oder zu beſtreiten mächtig iſt, von der Zucht hinweg genommen wird, und ſodenn erſt ſchneidet. Das Fleiſch der ungeſchnittenen Böcke iſt nicht viel werth, wer aber ja dergleichen ſchlachten will, der thue ſolches zur Zeit der Erndte, da ſie nicht ſo ſtarck als ſonſten zu riechen pflegen, doch ſind die Häute der ungeſchnittenen Böcke in gröſſerm Werth, als der verſchnittenen, und werden ſolche entweder roh verkaufft, oder zum Weißgerber gethan, gahr gemacht, und zur Kleidung, als Hoſen, Wammes, Colleten, Handſchuhen und andern gebrauchet. Aus den Haaren werden Seile und Stricke gemachet. Was die Weide und Fütterung der Böcke anbelanget, haben ſie ſolche mit denen Ziegen gemein, als worauf man ſich dieſerwegen beziehet.

Bock oder **Bock-Pfeiffe**, heiſſet man auch ein gewiſſes Muſicaliſches Inſtrument.

Bock, wird ebenfalls ein und das andere Inſtrument genennet, welches in einer Haushaltung hier und da vorkommet, und den Bocks-Hörnern gleichet, als da iſt der **Eiß-Bock**, **Feuer-Bock**, **Holtz-Bock**.

Böckel, iſt das Saltz-Waſſer und Lacke, oder auch eine beſonders zubereitete Wäſſerung, vermittelſt welcher allerley rohes Fleiſch ſich friſch und wohlſchmeckend eine geraume Zeit beybehalten läſſet. Dieſe entſtehet entweder, wenn das Fleiſch bey dem Einlegen wohl eingeſaltzen, und mit ſtarckem Gewichte beſchweret wird, daß es feſte preſſe und das Saltz deſto eher zerflieſſe; oder ſie wird, wenn der Lacke wegen Sparſamkeit des Saltzes an dem Fleiſche zu wenig ſeyn wolte, von Saltz, etwas Salpeter und flieſſendem, wie auch klarem Brunnen-Waſſer zubereitet, und weil das meiſte auf gnugſames Maaß des Saltzes und Salpeters ankommet, ſo pfleget man aus folgenden zu erkennen, ob die Lacke ſtarck genug ſey, wenn in ſelbiger ein friſches Hüner-Ey oben ſchwimmet, auch ſtreuet man etwas Thymian, Salbey oder Lorbeer-Blätter darein, um das Fleiſch dadurch ſchmackhaffter zu machen. Wenn die Böckel, ſo eine lange Zeit über dem Fleiſch geſtanden, zuweilen was roth und blutig werden will, kan man ſie kochen und abſchäumen, und wenn ſolche kalt, wieder auf das Fleiſch gieſſen.

Böckel-Fleiſch, heiſſet überhaupt alles in Saltz und etwas Salpeter eingelegte rohe Fleiſch von Rindvieh, Schweinen und auch Wildpret, welches entweder nach und nach aus der Beitze verſpeiſet, oder nach weniger Zeit da heraus genommen und im Rauch aufgehangen wird, von welchem letzten ſiehe **Räuchern**: inſonderheit aber wird darunter, weil zwiſchen dem eingeſaltzenen und dem Böckel-Fleiſch ein mercklicher Unterſcheid, das nach erſter Abſicht eingelegte Rind- oder Ochſen-Fleiſch verſtanden, deſſen Zubereitung folgender Geſtalt geſchiehet: Nachdem man ein gutes Wein-Faß oder ein anderes eichenes Faß, darein ein halber bis gantzer Centner Fleiſch gehet, zur Hand geſchaffet, und ſonderlich das letzte mit Wein- oder Nuß-Laub und heiſſem Waſſer wohl ausgebrühet, den Boden, wie auch die Seiten um und um mit Saltz und Salpeter beſtreuet, wird ſchönes fettes Rindfleiſch, das keine Knochen haben muß, auch nicht vom Hals genommen ſeyn darff, zu feinen und nach eines jeden Gefallen eingerichteten Stücken gehacket, und ein jedes davon ins beſondere ſtarck mit Saltz eingerieben, auch dergeſtalt ordentlich neben und über einander geleget, daß die gröſten und beſten Stücken unten, diejenigen aber, ſo etwa noch Knochen haben, und bald verſpeiſet werden müſſen, oben zu liegen kommen; hierbey pflegt man gemeiniglich auf einen Centner Fleiſch zwey groſſe Meß-Kannen Saltz und zwey Loth kleingeſtoſſenen Salpeter zu rechnen. Oder man leget, wenn Gefäſſe und Fleiſch, wie erſt beſchrieben, mit Saltz alſo bereitet, unten auf den Boden Wachholder-Beeren, Lorbeer-Blätter, und in Scheiben geſchnittene rothe Rüben, auf dieſe eine Lage eingeſaltzen Fleiſch, auf ſolches wiederum gedachte Species, denn ferner eine Lage Fleiſch, und alſo wechſels-weiſe continuiret, bis das Faß voll, und die Species den Beſchluß gemacht; alsdenn wird das Faß 1) zugeſpündet, und auch wohl die Böden mit Pech an allen Seiten vergoſſen, daß keine Brühe davon lauffen könne, 2) an einen kühlen Ort geſetzet, und 3) alle Tage umgewältzet, und jedes mal abwechſelnd das unterſte zu oberſt geſtellet;

ſtellet; welches letzte wohl in acht zu nehmen, denn wo das eingelegte Fleiſch nur an einem Orte trocken wird, ſo legt ſich daſelbſt der Salpeter an, und verurſachet einen ſolchen Geſtanck, daß das Fleiſch, ob es gleich ſchön roth und harte iſt, dennoch ſtinckend, und zum Eſſen nicht brauchbar. Wenn das Einlegen des Fleiſches von Weibs-Perſonen vorgenommen wird, ſoll es alsdenn geſchehen, da ſie von ihrer Monats-Zeit frey ſeyn, weil die Erfahrung erwieſen, daß, wenn dergleichen unreine Perſonen ſolche Arbeit verrichtet, oder nur mit dem bereits eingelegten Fleiſch handthieret, dieſes alsdenn umgeſchlagen und verdorben. Weil auch das Fleiſch, wie oben ſchon erwehnt, beſtändig in der Brühe liegen muß, und an keinem Orte trocken werden darf, ſo wird der Deckel des Faſſes, woraus man nunmehro ein Stücke nach dem andern verſpeiſet, immerzu beſchweret, daß die Lacke über dem Fleiſche ſtehe, wie denn in eben dieſer Abſicht beſondere Fäßgen darzu verfertiget werden, daran der Deckel über alle paſſend ſich auf und nieder ſchrauben läſſet, ſiehe Fleiſch-Fäßgen. Wie dergleichen Fleiſch zu räuchern, iſt unter dieſem Worte zu finden.

Böckling, Bickling, oder Böckelhering, iſt ein in der Luft getrucknetes und geräuchertes Hering, welcher gemeiniglich roh gegeſſen, oder gebraten, oder in Eyerkuchen gebacken wird. Die Holländer pflegen diejenigen Heringe, ſo ſie nach Bartholomäi fangen, darzu zu gebrauchen, dieſelben einzuſaltzen und in den Rauch zu hängen, auch ſelbige hernach in gewiſſe Fäſſer oder in Stroh einzupacken und zu verführen. Jene heiſſen Tonnen-Böcklinge, und ſind gar hart geſaltzen; dieſe aber, ſo etwas beſſer und ſüſſer ſind, werden Stroh-Böcklinge genennet; und ſollen in einem Stroh achthundert zu finden ſeyn. Die Böcklinge ſind krancken und zarten Leuten nicht dienlich, denn ſie erfordern einen guten Magen, dahero ſie denen Leuten am beſten bekommen, die tapfer arbeiten. Zu dieſem Ende ſind ſie in einer Haushaltung ſehr nützlich, weil ſie theils rohe gegeſſen, theils in Eyerkuchen gebacken, oder auch gebraten werden können. In dieſem letzten Fall ſchneidet man ſie auf den Rücken auf, daß ſie breit werden, thut das Eingeweide heraus, leget ſie in eine Schüſſel, gieſſet, wenn ſie allzudürre ſeyn, Bier oder Coſent darauf; wenn ſie nun dergeſtalt eine Weile gelegen, nimmt man ſie heraus, beſchmieret ſie dicke mit Schmaltz, oder recht ausgewaſchener Butter, leget ſie auf den Roſt, und läſſet ſie gantz gemach über Kohlen braten, wenn ſie mit der Butter wohl durchzogen, werden ſie entweder gleich alſo aufgetragen, oder man gieſſet vorhero noch braun gemachte Butter darüber.

Bögen, iſt die ſiebende Arbeit, ſo der Winzer im Weinberge gleich nach dem Pfahl-Stecken oder Stäbeln vorzunehmen hat, da die Reben über den dabey ſtehenden Pfahl gebogen, und ſo denn mit einem kleinen Wiedgen angehefftet werden; der Pfahl ſoll viertehalb, oder drey und drey Viertel, oder wer ſolche nicht ſo lang haben will, drey und eine Viertel Elle lang ſeyn. Dieſe Arbeit ſoll abſonderlich bey gutem und bequemen Wetter geſchehen, da es nemlich nicht ſehr heiß oder dürre, ſondern wenn es etwan vorige Nacht geregnet, oder gegen Morgen friſch gethauet, und alſo feucht iſt, damit früh von fünffen an, bis gegen neun oder zehen Uhr aufs längſte böge, ehe die Sonne allzuhoch kommt, und die Böge ſpröde macht; denn wenn es um Mittag warm iſt, gehen ſelbige mehrentheils entzwey, oder zerknirſchen, wordurch die Weinſtöcke ſich ſehr ausweinen. Was eine künftige Böge genennet werde, iſt unter dem Wort: Schnitt in Weinbergen zu finden.

Böhmlein oder Böhmerlein, ſiehe Seidenſchwantz.

Börnſtein, ſiehe Agtſtein.

Bocken, (die Ziege bockt) ſagt man, wenn die Ziege aus Trieb der Natur zum Bocke verlanget.

Bock läuft aufs Blat, ſiehe Aufs Blat laufen.

Bocksbart, Gauchbart, Haber-Milch, iſt ein Kraut, welches ſeinen Nahmen von der haarichten Geſtalt ſeiner Blumen bekommen, und deſſen dreyerley Arten gefunden werden. Das erſte Geſchlecht hat einen geringen, doch langen, runden und glatten Stengel, faſt zweyer Ellen hoch, mit etlichen Gleichen oder Gliedern abgetheilt. Seine Blätter ſind den zahmen Saffran- oder Knoblauchskraut-Blättern ähnlich, doch etwas länger und breiter als jene, und werden bisweilen kraus, bisweilen glatt gefunden. Oben an den Stengeln erſcheinen groſſe gefüllte Blumen, mit bleichgelben zerkerbten Blätlein, welche Sternweis beyſammen geſetzet ſind, faſt wie am Alant, die ſich den gantzen Tag gegen der Sonnen wenden, am Abend ſich zuſchlieſſen, zu früh aber, wenn der Himmel nicht gewölcket iſt, mit der Sonnen Aufgang ſich auch wieder aufthun, daraus endlich haarichte Knöpfe werden, wie an den Pfaffen-Röhrlein, iedoch viel gröſſer; auf deren Spitzen ein ſchwartzer Saamen ſtehet, der mit ſeiner Wolle verfleucht. Das gantze Gewächs iſt voller Milch, und hat eine lange, runde und Fingers-dicke ſüſſe Wurtzel. Das andere Geſchlecht iſt dem erſten faſt gleich; auſſer daß es Purpur-braune Blumen trägt, welche iedoch nicht alſo ausgefüllet, auch nicht ſo breit ſind, als die erſten. Aus dieſen braunen Blumen werden bisweilen groſſe Knöpfe, darinnen viel ſchwartzer Staub verſchloſſen, welches der Brand iſt, und zu Zeiten, iedoch nicht ſo oft, auch am gelben Bocksbart gefunden wird. Die Wurtzel iſt lang und oft zweyer Finger dicke. Das dritte Geſchlecht wird kleiner Morgen-Stern genannt, dieweil es kleinere Blätter hat, als das vorige, den Blättern der wilden weiſſen Stein-Negelein faſt gleich, ſchmal und ſpitzig. Die Wurtzel iſt denen vorigen gleich, oben mit vielen haarigen

Faſern

Faſern dichte beſetzet, aus welchen runde dünne Stengel herfür kommen, an deren Gipfel runde ſchuppichte Knöpflein wachſen, gleichwie an den Korn-Blumen: Weun ſich dieſelben aufthun, ſo kommen die weiſſen Blümlein herfür, dem andern Bocksbarts-Geſchlecht etwas gleich, auſſer daß ſie länger und ſpitziger ſind, gleich denen Johannis-Blumen. Sie wachſen von ſich ſelbſt an feuchten und ungebaueten Orten; der gelbe wächſet bey uns allenthalben in den Gärten und auf den Wieſen. Der mit braunen Blättern aber wird bey uns in den Gärten gepflantzet; und die mit weiſſen Blumen werden auf den hohen Gebirgen gefunden, blühen im Junio und Julio. Das obbeſchriebene andere Geſchlecht, nemlich der in den Gärten gepflantzte Bocksbart mit Purpur-farbenen Blumen, iſt eine von den guten, ſowohl zur Speiſe als zur Artzney dienlichen Wurtzeln, und muß im erſten Frühling in ein gut, tief umgegrabenes und mürbes Land geſäet werden; etliche pflegen ihn erſt im Majo zu ſäen, weil er ſodenn nicht ſo häufig und bald in die Blüthe ſcheſſet: Denn die Wurtzeln, ſo man zum Eſſen brauchen will, muß man eher ausgraben, ehe denn er in den Saamen ſchieſſet, ſonſt wird ſie härter und holtzigter. Was man aber im Frühling davon eſſen will, muß man um Jacobi im abnehmenden Monden ſäen. Sie müſſen fleißig gejätet, und wo ſie zu dicke ſtehen, überzogen werden. Wenn ſie Blumen bekommen, ſo macht man ein Geländer von Latten um die Beete, daß ſie der Wind nicht umwerffe, und den Saamen verſtreue; dieſen muß man, weil er bald ausreiſſet, behutſam abnehmen, und in einen Topf abbeuteln, ehe er bereanet wird. Die groſſen Wurzeln werden in den Küchen verbraucht, überbrüht, die ſchwartze Haut davon abgezogen, und entweder kalt zum Salat, oder an ſtat der Peterſilien-Wurtzeln an Fiſch und Fleiſch geleget, und mit geſotten auf die Tafel gegeben. Wo er einmal hinkommt, da iſt er nicht leicht wieder zu vertreiben. Die Wurtzel dienet ſonderlich zu den Gebrechen der Bruſt, Lungen, Leber und Nieren, wider den Huſten, ſchweren Athem, Schwind- und Lungenſucht, Seiten-Stechen.

Bocks-Blut, oder das getrocknete Blut von einem Bocke ſoll billig in der Haus-Apotheke eines Landmannes gefunden werden, damit er ſeinem Geſinde, Tagelöhnern, oder andern armen Leuten und Nachbarn, die ſich durch gewaltſames Heben, Fallen, Stoſſen, oder in andere Wege innerlich beſchädiget, mit an die Hand geben könne, denn es zertheilet das verſtockte Geblüte, iſt ein treffliches Mittel wider das Seiten-Stechen, Gifft und ſchwere Noth; treibet auch, wenn mans mit Wein-Eſſig einnimmt, den Harn gewaltig aus. Der Bock, von welchem man das Blut auffangen will, ſoll geſund und über drey oder vier Jahr nicht alt, mithin alſo noch bey guten Kräfften ſeyn; dieſen ſoll man zu Anfang des Sommers bey den Hörnern aufhängen, und die Hinter-Füſſe mit den Hörnern zuſammen binden, folglich demſelben die Geilen ausſchneiden, und ihn alſo verbluten laſſen. Das Blut muß man fleißig auffangen, und behörig dörren, da es denn ſo hart, wie Glas, und ſo ſchwartz als Pech wird. Wenn der Bock völlig ausgeblutet, kan man denſelben vollends ſchlachten. Hat man den Bock vorhero viertzig Tage lang mit Mauer-Rauten oder andern Stein-treibenden Kräutern gefüttert, ſo ſoll deſſen Blut wider den Stein und deſſen Schmertzen gute Dienſte thun: Wenn er zumal ſolche Zeit über mit weiſſem Weine geträncket worden.

Bocks-Bohne, ſiehe **Biber-Klee**.

Bocks-Dorn, iſt ein Stauden-Gewächs, ſo breite holtzigte Wurtzeln hat, welche kleine niedere Zweige treiben, mit kleinen Blättern, zwiſchen denen noch kleinere weiſſe Stacheln folgen, die kaum vor den Blättern geſehen werden. Wenn man in die Wurtzel ſchneidet, gehet ein Safft daheraus, der, wenn er gerinnet, gantz weiß, durchſichtig und leichte gleich einem Gummi wird, welches theils eingenommen bey allerley Zufällen, immaſſen es den Schweiß befördert, ſonderlich aber vor Huſten zuträglich, theils auch zu Pflaſtern gebraucht wird, da es die Schmertzen ſtillet, und entzündete flüßige Augen heilet.

Bocks-Horn, Fenugrec, Griechiſch Heu, iſt ein ausländiſches Sommer-Gewächſe, welches die Winter-Kälte bey uns nicht wohl vertragen kan. Es ſind deſſen zweyerley Geſchlechte, das zahme und das wilde. Das zahme, welches durch den Saamen in den Gärten aufgezogen wird, hat einen zarten, runden, bräunlichten und holen, mit vielen Neben-Zweigen verſehenen Stengel, welcher etwan zwey Ellen hoch, und mit vielen zerkerbten Kleeblättern beſetzet iſt. Die Blümlein ſind bleich-weiß, aus denſelbigen wachſen lange, ſpitzige, etwas krumme, mit einem ſtarckriechenden viereckigten gelben Saamen angefüllte Schoten, deren zwey neben einander allezeit ein Bocks-Gehörne vorſtellen, dahero auch dieſes Gewächſe ſeinen Nahmen bekommen. Die Wurtzel iſt lang, gelb und zaſericht. Es will ein fettes Erdreich, und einen gegen Aufgang der Sonnen liegenden Platz haben, auch alljährlich im Frühling geſäet ſeyn, da es denn im Junio und Julio blühet, und im Auguſt-Monat den Saamen zur Zeitigung bringet. Das wilde **Bocks-Horn** iſt kleiner als das vorige, und der Stengel bisweilen drey quer Hände hoch; die Blätter ſtehen ebenfalls, wie die am zahmen Bocks-Horne, als Klee-Blätter beyſammen, zwiſchen denen es ſeine krummen Blumen an dem gantzen Stengel träget, die Schoten ſind auch kürzer, iedoch breiter. Der Saamen iſt kleiner, und die Wurtzel lang, holtzigt und ſchoßreich. Das zahme Bocks-Horn iſt ein Stücke, welches unter die mehreſten Pferd-Artzneyen mit genommen, und dahero mehrentheils gebauet wird, doch hat es auch in gewiſſen menſchlichen Kranckheiten und Zufällen, ſowohl innerlich, als auch und zwar mehrentheils äuſſerlich ſeinen beſondern Nutzen.

Bocks-Hörner, iſt eine Art der Haacken oder Thüren-Bänder, welche wegen ihrer Form dieſe Benennung erhalten, indem ſie

an

an dem Ende zu beyden Seiten, wie Hörner eines Widders gekrümmet ſind, davon oben bereits unter dem Worte **Bänder** ein Entwurff gemachet worden.

Boden, nennet man zuweilen das Erdreich, wenn man deſſen Beſchaffenheit und Eigenſchafft mit anzeigen will, da man z. E. ſpricht: Ein kalter Boden; ein ſandiger Boden; ein thonigter Boden. Siehe **Erdboden**.

Boden, wird der obere Theil oder Raum eines Hauſes oder andern Gebäudes genennet, welcher zunächſt unter dem Dache iſt, oder aber, welcher von dem Sparrwercke und Giebeln oder Walmen eingeſchloſſen wird. Man heiſſet auch alſo denjenigen Raum eines Gebäudes, welcher zwiſchen zweyen geſtreckten Gebälcken bleibet, und eben ſowohl, als der zuerſt beſchriebene von einem Landmann und Hausvater zu Beſchlieſſung ſeines Vorraths an Getraide, Maltz, Heu, Grummet, und dergleichen gebrauchet wird. Sie bekommen ihre Beynahmen von denen darauf verwahrten Feld- und andern Früchten, als: **Korn-Boden, Haber-Boden, Gerſten-Boden, Maltz-Boden, Heu-Boden, Grummet-Boden, Heckerlings-Boden** ꝛc. von deren Anlegung und bequemer Einrichtung unter iedem Worte behörige Nachricht zu finden.

Boden, heiſſet auch das unterſte Theil eines Dinges, z. E. der Boden eines Faſſes, eines Korbes, eines Sackes ꝛc. der Grund eines Fluſſes, ingleichen die von Steinen verfertigte, oder mit Bretern belegte Unterfläche eines Gemaches, worauf man gehet, wird auch **Boden** genennet.

Boden-Bret, iſt ein ſtarckes Bret, ſo lang als ein Rüſt- oder Bauer-Wagen, welches auf der Vorder- und Hinter-Schale aufliegt, und den Zwiſchen-Raum zwiſchen denen Unter-Leiter-Bäumen ausfüllet. Heißt an manchen Orten auch eine Unterlage.

Boden-Kiß, Schrimpff, Fruchtſchrumpf, Einmaaß, wird derjenige Abgang genennet, welcher ſich an dem aufgeſchütteten Getraide, als Korn, Gerſte, Haber und dergleichen, ſowohl durch deſſelben Eintrocknung als Wegmeſſung, ereignet, und von denen Wirthſchaffts-Beamten jährlich in ihren Rechnungen verſchrieben wird, wofür ihnen denn von vernünfftigen Herrſchafften gemeiniglich ein gewiſſes, und zwar Land-üblicher Gewohnheit nach an hartem Getraide, als Korn und Weitzen, ein oder anderthalber, von rauhem Getraide aber 4 bis 5 Scheffel beydes auf das hundert paßiret wird.

Boden-Schicht, wird bey einer Sache, die man Stückweiſe über einander zu legen pfleget, diejenige Lage genennet, welche zu allernächſt auf den Boden zu liegen kommt. In Scheuren, wo die Panſen einen feuchten Boden haben, wie auch in denen frey aufgeſtellten Feimen wird die Boden-Schicht mit Stroh angefangen, und denn erſt das Getraide darüber gepanſet, damit die Körner, ehe ſie ausgedroſchen werden, nicht wegen der Feuchtigkeit des Bodens auswachſen können.

Boden-Stein, wird der untere Mühlſtein genennet, welcher feſt und unbeweglich lieget. Siehe **Mühlſtein**.

Boſiſt, Poſiſt, Bubenfiſt, ingl. Wolffsfurtz, iſt ein runder Schwamm, welcher einen gantz kleinen Stiel hat, und anfänglich weiß, nachgehends aber bleich-farbig, und gleichſam als beräuchert anzuſehen iſt. Das Marck oder Fleiſch ſiehet erſtlich ebenfalls weiß, taugt aber nicht zu eſſen, und wird zuletzt, wenn der Schwamm dürre iſt, zu einem ungemein ſubtilen, ſtinckenden, braunen Pulver, welches eine gute Blutſtillung nicht nur für die Menſchen, ſondern auch für das Vieh iſt, und pfleget man es inſonderheit denen Pferden, wenn ſie gedruckt oder an Ohren und Schwantz geſtutzt worden, aufzulegen. Er wächſet gerne auf trockenen Wieſen, und giebt, wenn man ihn abbricht, oder mit dem Fuſſe umſtößt, einen flüchtigen Staub von ſich, welcher zwar denen Augen höchſt ſchädlich iſt, hingegen aber alten flieſſenden Schäden deſto heilſamer fället, indem er dieſelben austrocknet, und zur Heilung vorbereitet.

Bogen, wird alles dasjenige genennet, das nach keiner geraden Linie in ſeinen Theilen fortgehet, ſondern iedesmahl ein ausgeſchnittenes Stück eines Zirckels vorſtellet. Es bekommt dieſer nach den Umſtänden, darinnen er ſich befindet, und nach Beſchaffenheit der Sachen, darbey er gebraucht wird, unterſchiedene Beynahmen, als Regen-Bogen, Schwibbogen, Bogen-Lauben, Bogenſtellungen, Bogen-Zirckel; ſo heißt er auch ein voller, gedruckter und Creutz-Bogen, von welchen an ſeinem Orte in dem **Mathematiſchen** Lexico weitläufftiger gehandelt wird; ſo pfleget man auch iezuweilen nach gewiſſen Bogen-Muſtern Krauſen, Manchetten, Halstücher, Schürtzen, mancherley Bordirungen u. ſ. f. zu nähen oder gar an den Seiten auszuſchneiden, und nach Gefallen einzufaſſen. Inſonderheit führet dieſen Nahmen derjenige krumgeſpannete Theil an den Inſtrumenten und Machinen, dadurch ein Pfeil, Poltzen, und dergleichen weit in die Ferne nach einem gewiſſen Ziel hinaus getrieben wird, daher auch diejenigen, welche in dieſer Wiſſenſchafft geübet, und mit dergleichen Rüſtungen wohl umzugehen wiſſen, **Bogen-Schützen** genennet werden. Weil auch ein Blat Papier ſich eher nach Gefallen biegen läſſet, als ein feſt auf einander gepreßtes Buch, ſo hat man vermuthlich daher Gelegenheit genommen, die 24 Theile eines gemeinen Buch Papieres eben alſo zu nennen.

Bohlen-Holtz, heiſſet eine Art Bauholtz, aus welchem allerley **Bohlen**, das ſind drey bis vier und wohl noch mehr, ja 6 Zoll dicke, und von 12 bis 24 Zoll und darüber breite Stücken Holtz, Pfoſten, Dielen und Breter geſchnitten werden. **Bohlen** ſind demnach

ſtarcke

ſtarcke einige mahl getrennete Stämme Holtz, womit in den vergangenen Zeiten die Wände der höltzernen Gebäude inwendig verkleidet oder gedobelt, ja wohl gar gantze Wohnungen in den Holtz-reichen Orten davon zuſammen geſetzet worden. Die ſchwachen Sorten gebrauchet man zu allerley Boden, nicht weniger zu Treppen-Stuffen, Treppen-Bäumen und dergleichen. Siehe Pfoſten.

Bohnen, ſind eine Art Hülſen-Früchte, deren es vielerley Arten giebt, die an Geſtalt, Farbe, Gröſſe und Geſchmack, mithin auch dem Nahmen nach von einander unterſchieden ſind. Insgemein werden ſie in Garten- und Feld- oder **Feig Bohnen** eingetheilet. Die **Garten-Bohnen** ſind wieder vielerley Gattungen, deren theils den Nahmen Bohnen behalten, theils Faſelen, Phaſelen oder Phaſeolen genennet werden. Unter denen eigentlich ſo genannten Garten-Bohnen werden die groſſen iederzeit denen kleinen vorgezogen. Sie wachſen auf einem langen Stengel in groſſen langen Hülſen oder Schoten, welche nach denen zum Theil weiſſen, zum Theil Purpur-braunen, mit ſchwartzen Mählern beſprengten, und wie ein Hühner-Kamm formirten Blumen folgen. Die Wurtzeln ſind ſchlecht, holtzicht und zaſericht. So bald die Erde im Frühling ſich öffnet, kan man die groſſen Bohnen in wachſendem Lichte und lufftigen Zeichen in ein mittelmäßiges lockeres Erdreich pflantzen, wo ſie die Sonne und Lufft haben können, ſie müſſen allemahl einer Spanne weit von einander gepflantzet werden, worzu man denn gemeiniglich einen eigenen **Bohnen-Pflantzer** nimmt, mit dem man nach der Schnur die Löcher machet, ſo werden die Stengel fein groß, und haben beſſere Lufft zu wachſen, ſie tragen auch deſto gröſſere und vollkommenere Früchte. Man kan auch ihrer zu unterſchiedenen mahlen pflantzen, ſo wird man den gantzen Sommer durch grüne Bohnen haben. Wenn ſie noch gantz jung und ohne Körner ſind, ſo ſchneidet man ſie, nachdem ihnen auf beyden Seiten die Faſen erſt abgezogen, mit den Schalen in kleine Stücklein, wie man den Spargel zu brechen pfleget, kochet ſie in Waſſer ab, und gieſſet daſſelbe hernach davon, thut alsdenn Fleiſch-Brühe, geſaltzene Butter, Pfeffer und Peterſilien-Kraut daran, läßt es durchkochen, ſo iſt es ein gar gutes und geſundes Eſſen. Wolte man ſie ſäuerlich machen, werden ſie, wie nur beſchrieben, zugerichtet, hierauf ein wenig gewaſchene Butter daran gethan, nebſt Muſcaten-Blüthen und ein wenig gantzer Ingber. Endlich ſchläget man 3 Eyer-Dottern in etwas Eßig, quirlt es wohl durch einander, thut ein wenig Butter hinzu, gieſſet etwas Brühe von den gekochten Bohnen mit darunter, und quirlt es beſtändig, daß es nicht zuſammen lauffe, richtet es über die Bohnen an, und beſprenget das Gerichte, wie das vorige, mit ein wenig zerlaſſener Butter. Man kan ſie auch mit Eßig, Fenchel, langem Pfeffer und Saltz einmachen, und hernach zu Salat gebrauchen, ſie werden aber auf folgende Weiſe eingeleget: Man nimmt hierzu junge Bohnen, die noch keine Kernen angeſetzet, ziehet die Aedrigen von einer Spitze bis zur andern auf beyden Seiten ab, leget ſie hierauf eine kleine Zeit in ſiedend Waſſer, daß ſie eine feine grüne Farbe bekommen, nimmt ſolche bald wieder heraus, und wenn ſie trocken, werden ſie ordentlich im Fäßgen über einander geſchlichtet, und Fenchel, langer Pfeffer mit Saltz darunter geſtreuet; wenn nun das Fäßgen dergeſtalt gefüllet, wird es zugeſchlagen, und durch das Loch, ſo oben in dem Boden ſeyn muß, vermittelſt eines Trichters Eßig hinein gefüllet, das Loch mit einem Zapffen wiederum verwahret, und das Fäßgen alle Tage gerüttelt und umgeſtürtzet. Oder es laſſen ſich Brühen, gleichwie von Capern, an Ragouts von Schöps Kalbs Lamm-oder anderm Fleiſch, auch Schweinen-Wildpret davon machen, welches aber von den Kernen und Bohnen ſelbſt, ohne die Schalen zu verſtehen, da ſie wie groſſe Erbſen ausgehülſet im Waſſer einen kleinen Sud thun, damit ſie ſchon grün ſeyn, und die weiſſe Haut leicht fahren laſſen mögen, und endlich, wie kurtz vorhero beſchrieben, in Eßig und Gewürtz eingeleget werden müſſen. So können auch gedachte Bohnen, indem man ſie weich kochet, wie Erbſen durch einen Durchſchlag geſtrichen, und mit ihnen wie mit jenen in der Zubereitung verfahren werden: Oder man ſchälet nur, wenn ſie einen Sud gethan, die Haut davon, wirfft ſie alsdenn nebſt einem Stücke Butter in einen Tiegel, und läſſet ſie ein wenig röſten. Endlich wird gute Fleiſch-Brühe, etwas geriebene Semmel und Muſcaten-Blüthen hinzu gethan, und wenn ſolche Brühe etwas dicke eingekochet, das Eſſen aufgetragen. Der Saamen, welcher allerdings einer Nieren ähnlich ſiehet, kan wohl zwey Jahr gut zu Pflantzen bleiben. Die Faſelen oder Faſeolen, Phaſeoli, ſind eine kleine Bohnen-Art, deren man vielerley Gattungen hat, als Egyptiſche, kleine Welſche, kleine und groſſe Garten-Faſeolen. Dieſe letzten, ſo man auch Türckiſche, ingleichen Stein- oder Schminck-Bohnen nennet, ſind bey uns die bekannteſten, und ſehr angenehm zu eſſen. Sie werden, wie bereits ausführlich beſchrieben, entweder friſch weg verſpeiſet, oder aufgetrocknet, worzu aber nicht die weiſſen, ſondern die zärteſten, und welche nur ein Häutlein, oder noch den grünen Uiberzug haben, genommen werden ſollen, oder auch wie Gurken eingemacht; und ſind wieder dreyerley Art, nemlich die groſſen, kleinen, runden und niedrigen. Sie wachſen alle bis auf dieſe letzte Art hoch über ſich, haben zarte Stengel, und winden ſich rings um die Stangen, ſo darzu geſteckt ſind, wie der Hopffen. Die Blätter ſind den Epheu-Blättern ähnlich, doch zärter und breiter, gemeiniglich drey Blätter creutzweis, als ein Kleeblat, auf einem Stiel. Aus den Blumen, deren etliche weiß, etliche roth ſind, und zarte Stiele haben, wachſen lange Schoten, in welchen

die Körner oder Bohnen ſtecken, deren etliche roth, etliche Leibfarb, mit ſchwartzen Flecken beſprengt, etliche Leberfarb, gleichfalls beſprengt, etliche ſchneeweiß, welche vor die beſten gehalten werden, etliche weiß-grau, etliche gelb ꝛc. Dieſe Türckiſche Bohnen, oder auch alle Faſeolen nun wollen alle einerley Erdreich und Wartung haben; und zwar lieben ſie ein gutes, mittelmäßiges, lockeres Erdreich, und einen Sonnenreichen lufftigen Ort, und müſſen um die Hälffte des Aprils im wachſenden Monden, da keine Kälte mehr zu beſorgen iſt, weil ſie dieſelbe gar nicht leiden können, gepflantzet werden. Wenn ſie in etwas erwachſen, ſo muß man lange Stangen oder Ruthen dazu ſtecken, um welche ſie ſich winden können. Die niedrige Art muß allemahl anderthalb Fuß weit von einander gepflantzet werden, worzu denn ein eigner darzu gemachter Bohnen-Pflantzer gebrauchet wird. Man kan auf ein fünf Schuh breites Beete drey Reihen pflantzen, und weil ſie niedrig an der Erde bleiben, brauchen ſie keines Stängelns. Dieſe letztern ſind beſſer dürr, als grün zu eſſen, und hält ſich der Saame davon ins dritte Jahr, und länger nicht, auch offt nur zwey Jahr, darnach er gehalten wird. **Feig-Bohnen** ſind dreyerley Gattung mit weiſſer, blauer und gelber Blüthe. Die **Feig-Bohnen** mit weiſſer Blüthe, ſo auch von einigen Feld- oder Sau-Bohnen genennet werden, pfleget man zum Futter vors Vieh zu ſäen. Der Stengel dieſes Gewächſes wird zwey Fuß hoch, und drüber, iſt mittelmäßig dicke, rund, und wächſet gerade in die Höhe, um denſelben herum ſtehen die Blätter, welche oben Meer-grün, unten aber weißlicht und wollicht ausſehen, und die Geſtalt einer offenen und ausgeſpreitzten Hand haben. Die Blüthen, welche an den äuſſerſten Theilen des Haupt-Stengels und ſeiner Zweige hervor kommen, ſind weiß und ohne Geruch, denen, wenn ſie abgefallen, die in langen und platten Schoten beſtehende Früchte folgen, in deren ieglicher fünff bis ſechs platte, harte und gelblichte Saamkörner oder Bohnen ſtecken. Sie haben harte, weiſſe Wurtzeln, welche untergepflüget dem Acker eine treffliche Düngung geben. Man ſäet ſie im Frühjahr mit andern Hülſen-Früchten in allerley Boden, den man entbehren kan, beſonders aber gerne in feuchten und fetten Grund, welcher ſonſten weder Haber noch Gerſte trägt, oder zu geil iſt, und worauf das Getraide zu ſtarck ins Stroh wächſet. Sie bedürffen keiner ſonderlichen Wartung und Ausgraſung, indem ſie wenig oder gar kein Unkraut neben ſich wachſen laſſen, ſondern vielmehr daſſelbige ausrotten, und das Ungeziefer vertreiben. Man muß ſie nicht überreiff werden laſſen, ſonſten lauffen ſie aus, ſo darff man ſie auch, wenn ſie geſchnitten, nicht ſo gleich einführen, ſondern müſſen noch acht bis vierzehen Tage auf dem Felde liegen bleiben, damit ſie recht austrocknen, indem ſie ſonſt in der Scheune auf einander verſchimmeln, daß weder Frucht noch Stroh auſſer zum Miſte zu gebrauchen iſt. Wenn die Bohnen ausgedroſchen, ſo legt man die Körner gerne an einen Ort, wo der Rauch dazu kommen kan, weil ſie dadurch recht ausgetrocknet, und vor denen ihnen ſehr ſchädlichen Würmern verhütet werden. Das Kraut ſamt der Blüthe abgeſchnitten, und an die Wurtzeln der Obſt-Bäume geleget, machet ſie friſch, und vertreibet alles Unkraut und Ungeziefer davon. Das Waſſer, ſo daraus gebrannt wird, treibet den Urin, und mit ſelbigem den Stein, einige gebrauchen es auch als ein Waſch-Waſſer zum Angeſichte. Dasjenige Waſſer aber, darinnen die Bohnen gekocht werden, ſoll die Wartzen wegnehmen, wenn man ſie öffters damit anfeuchtet. Die Bohnen geſchroten und gekocht, geben den Ochſen und Rindvieh im Winter eine gute Nahrung, und vor die Maſt-Schweine ein treffliches Futter. Das Mehl davon wird in groſſer Theurung von armen Leuten mit zum Brodte genommen, ſonſten aber zu allerhand Pflaſtern und Umſchlägen gebrauchet. Die **Feig-Bohnen** mit blauer und gelber Blüthe, davon jene ohne Geruch ſind, dieſe aber lieblich wie Violen riechen, werden in Gärten gezogen, und muß der Saamen, weil er ſehr hart, einen Tag vorher, ehe man ihn ſtecket, eingeweichet werden.

Bohnen, nennet man auch diejenige Arbeit, da allerley Hausrath, welcher von Nußbaum, ſchwartz oder bunt gebeitzten, wie auch anderm guten Pfund-Holtz ausgeleget und fourniret iſt, dergleichen groſſe Köthen, Schräncke, Schreib-Tiſche, Servietten-Preſſen, Threſor, Tiſch- und Fuß-Geſtelle u. a. m. mit beſondern darzu beſtimmten Lappen überfahren, poliret und glatt gemachet wird, ſo, daß ein ſolches neu-gebohntes Stücke wie die ſchönſte Schale einer reiffen Bohne ſpiegelt. Es werden aber hierzu von rechtswegen viererley Lappen gebrauchet, als ein reiner leinener, womit man gleich anfangs den Staub aufs reineſte abwiſchet, daß er ſich in dem darauf folgenden Bohnen nicht anhänge, oder in das Wachs miſche; auf dieſen folget der **Wachs-** oder eigentlich ſogenannte **Bohn-Lappen**, mit welchem man ſodenn dergleichen Hausrath hin und wieder derb überfähret, bis hier und da Wachs von dem Lappen daran kleben bleibet, welcher Lappen folgender Geſtalt zugerichtet werden kan: Man ſchneidet aus guter dichter neuer Leinwand ein viereckig Tuch, ohngefehr drey Viertel Ellen groß, zerläßt hierauf in einem Tiegel ſo viel des feinſten Wachſes, als man vermuthet, daß der Lappen nöthig hat, um ſich davon recht vollziehen zu können, gieſſet unter dieſes Wachs ein wenig rein Baumöl, rühret es wohl durch einander, und legt den Leinwand-Lappen hinein, daß er an allen Orten mit dieſem warmen Wachs ſich durchziehe, und nicht etwa an einer Seite vielfach zu liegen komme, endlich wird er mit einem ſpitzigen Holtz heraus genommen, und wenn er kalt, aufs reineſte aufgehaben. Wenn nun mit dieſem eines von gedachten Stücken über-

überfahren, und gleichſam gewichſet worden, folget der dritte Lappe, ſo aus dickem feſten wollenen Tuch beſtehet, mit welchem auf das ſtärckſte und derbſte, iedoch allezeit dem Strich nach die Sache gerieben wird, bis ſie einen Glantz bekommt, da denn zuletzt mit noch einem weiſſen leinen Lappen dieſes Stücke zu überfahren und alſo poliret zu einer Zierde hinzuſtellen. Alles dieſes **Bohn-Zeug** darf keine Nath bekommen, auch ſoll es in einer Schachtel oder anderm Behältniß vor Staub, am allermeiſten aber vor Sand und dergleichen wohl verwahret werden, weil ſonſten Riſſe in das gebohnte geſchärffet werden können, die hernach nicht leicht, ja wohl gar nicht wiederum heraus zu bringen ſeyn.

Bohnen-Baum, iſt ein ausländiſches Stauden-Gewächſe, welches bey uns über Winter eingeſetzet, und vor der Kälte verwahret werden muß. Es iſt zweyerley Art: Die erſte kan durch Fleiß des Gärtners zu dem Anſehen eines Baumes kommen, hat gelbſchwartze Rinden und ein bleiches Holtz; Die Blätter ſind drey und drey zuſammen geſetzt, oben grün und unten grau, länglicht und zugeſpitzt, dabey aber eines widerwärtigen, übeln und ſtinckenden Geruchs. Die andere Art ſtincket nicht, hat etwas breitere und rundere Blätter, und ein ſo hartes Holtz, daß auch das ſchärffſte Eiſen daran ſtumpff wird. Das Holtz iſt auswendig gelblicht, inwendig im Marck aber ſchwartz, wie das Franzoſen-Holtz. Beyde Arten blühen im Majo und Junio, tragen goldgelbe Blumen: nach dieſen folgen Schötlein, welche in der Länge einem Finger, in der Breite aber einem Daumen gleichen, und worinnen gemeiniglich vier Bohnen liegen, die erſtlich weiß ſind, alsdenn purpurfärbig und letztlich ſchwartzblau werden. Die Vermehrung geſchiehet durch den Saamen, oder auch durch die Neben-Schößlein, welche nur ſchlechterdings von der Wurtzel abgeſondert werden dörffen. Der Saamen erwecket ein ſtarckes Würgen und Brechen, dahero er zu meiden; Der aus der Wurtzel gepreßte Safft zertheilet, vertreibet und zeitiget; Die zerſtoſſene Blätter aufgeleget, legen die Geſchwulſt, und das Holtz wird wegen ſeiner Schwärtze bisweilen für Eben-Holtz verkaufft.

Bohrer, **Neber**, iſt ein eiſernes, vornen an der Spitze wohl verſtählites Inſtrument, womit man Löcher in und durch das Holtz bohren kan. Sie ſind nach ihrem verſchiedenen Gebrauch von unterſchiedlicher Gattung, Geſtalt und Gröſſe, ſiehe Natur-Lexicon, und werden deren nicht nur von vielen Handwercks-Leuten, als Tiſchern, Böttgern, Wagnern, Zimmerleuten und andern, ſondern auch in Haushaltungen verſchiedene Gattungen gebraucht, als Hahnen- Zapffen- und Anſtech-Bohrer zu denen Wein- und Bier-Fäſſern; Schlauch-Bohrer oder Schlauch-Neber, den Wein vermittelſt derſelben aus den Fäſſern durch die Schläuche zu ziehen; Dörr-Neber, die Spünde damit in die Fäſſer zu bohren: Allerhand andere kleine Hand-Bohrer, Hohl-Bohrer, Drat-Bohrer und dergleichen, welche in einer Haushaltung gantz unentbehrlich ſind. Die gar langen Bohrer pflegt man zu Ausbohrung derer Waſſer- und Brunnen-Röhren zu gebrauchen. Die Güte dieſes Werckzeuges beſtehet darinnen, daß es ſeine rechte Härte habe, denn wenn es allzuſehr gehärtet, bricht und ſpringet es bald wie Glas, iſt es aber zu weich, thut es ſich gleich biegen, wenn es durch öffters Umdrehen und Bohren erhitzet wird.

Bohr-Mühlen, ſind zu bequemer Ausbohrung derer Flinten- Waſſer- und Brunnen-Röhren, entweder beſonders gebaute, oder aber bey andern Wercken angebrachte Mühlen, welche ſowohl am Waſſer angeleget, oder auch wie Hand-Mühlen zugerichtet werden können. Beſſer aber und mit weit gröſſerm Vortheil bringt man ſie an das Waſſer, und macht an die Welle des Waſſer-Rads ein Kamm-Rad, welches viel oder wenig Kämme bekömmt, nachdem es geſchwind oder langſam gehen und treiben ſolle. Das Kamm-Rad aber greifft mit ſeinem Kamm, in einen nächſt daran befindlichen Trillis oder Getriebe ein, und drehet alſo den mitten in demſelben befeſtigten Bohrer mit herum. Der Bohrer wird mit einer Dreh-Docken eingeſchloſſen, und die Bäume, die man zu Röhren oder Pompen durchbohren ſoll, liegen auf einer Nuth-Rahme eingepflocket und befeſtiget, iedoch daß man dieſelbe hoch und niedrig ſtellen, und auch gegen den Bohrer nachdrucken möge, welches entweder eine Perſon werckſtellig machen kan, oder es läſſet ſich auch durch Gewichte zu wege bringen, wovon C. L. Sturms Mühlen-Bau-Kunſt, und zwar Tab. XXXVII. nachzuleſen.

Bollen, werden von einigen die Augen an den Bäumen und Weinſtöcken genennet. Siehe Augen.

Bollen, heiſſet man auch die Knoten am Flachſe. Siehe Flachs.

Bollen abſtreiffen, ſuche **Rüffeln**.

Bollenbeiſſer, ſiehe **Bärenbeiſſer**.

Bologneſer-Hündlein, iſt eine Art kleiner zottlicher Schoß-Hündlein vors Frauenzimmer und zuerſt aus Italien von Bologna zu uns gebracht worden, daher ſie dieſen Bey-Nahmen behalten.

Bolus, iſt eine Erde, die bald graulich, bald röthlich gefunden wird, und in der Medicin guten Nutzen ſchaffet, ſiehe Natur-Lexicon. Den Armenianiſchen, welcher roth, zart und glatt iſt, hält man vor den beſten. Er wird auch dermahlen in unſerm Deutſchland an manchen Orten gefunden, unter dieſem iſt der Nürnbergiſche der beſte, wie denn unſere gewöhnliche Roth-Steine einige Art des **Bolus** abgeben. Man bedienet ſich deſſen zum Anſtreichen und zum Vergolden.

Bombs oder **Bombus**, iſt der laute Ton oder das Summen der Bienen, der Trompeten-Schall, und endlich auch der ſtarcke durch den Hin-

Hintern ausgelaſſene Wind, welcher in den Gedärmen des Leibes vorhero umgangen und insgemein von Speiſen, welche übermäßige Blehungen mit ſich führen, cauſiret worden.

Boonen, ſiehe Bohnen.

Borcke, ſiehe Rinde.

Borck-Wurm, ſuche **Wurm der Bäume**.

Bordir-Bret, heiſſet dasjenige nach mancherley Art und Figur ausgeſchnittene Bret, ſo man ſonderlich in einem Gemach als eine Zierat über die Thüren zu machen und die Cortinen daran zu hangen gewohnt iſt. Es wird ſolches von eben dem Zeug, daraus die Vorhänge gemacht, durch den Tapezier überzogen und am Rand der Ausſchweiffung, wie auch ſonſt hier und da mit ſeidenen, ſilbernen und goldenen Treſſen bebrämet und beſetzet oder mit Leiſten eingefaſſet, ſo gantz vergoldet.

Bordiren, heißt im Garten-Bau, eine Allee oder Gang, von dem übrigen Garten-Platz, Parterren, Blumen- und andern Beeten, mit einer Einfaſſung von Buxbaum, Salbey Lavendel, Thymian, Erdbeeren und andern dergleichen Gewächſe abſondern.

Borg oder Borck-Schwein, wird ein verſchnittener Eber, Hauer oder Hackſch genennet.

Borgel-Kraut, ſiehe **Burtzel-Kraut**.

Borgen, wird diejenige Handlung genennet, da eine Perſon von der andern auf eine Zeit Geld oder eine andere Sache zu ſeinem Gebrauch entweder umſonſt, oder gegen Erlegung eines gewiſſen Zinſes übernimmt. Ein ordentlicher Haus-Vater ſucht ſo viel, als ihm möglich, alles dasjenige anzuſchaffen, was er zu ſeinem täglichen Gebrauch oder bey dieſer und jener Verrichtung iedesmahl von nöthen, damit er ſeinem Nachbar oder Freunde durch öffteres Borgen nicht beſchwerlich fallen möge. Und ſo er deſſen ja nicht Umgang nehmen kan, ſoll er das erborgte in gutem Stande und eben alſo wieder zurück geben, wie er es empfangen. Auch niemahls etwas am Gelde borgen, er wiſſe denn ſehr wahrſcheinlich, wovon er es wieder bezahlen könne.

Born, ſiehe **Brunn**.

Born-Kreſſe, ſuche **Brunn-Kreſſe**.

Born-Wurtz, ſiehe **Cardobenedicten**.

Borragen, Borretſch oder Burretſch, iſt ein geſundes Küchen-Kraut, wovon ſo wohl die Blumen, als auch die Blätter (wenn dieſe nemlich noch jung und zart ſind) zum Kräuter-Salat gebraucht werden. Er hat eine weiſſe ziemlich lange und Fingers dicke, klebrichte und ſüſſe Wurtzel, breite, länglichte, rauhe, am Rand herum ſtachlichte und runtzlichte Blätter, und treibet einen runden, fetten, hohlen, und mit vielen kleinen Stacheln beſetzten faſt Ellen hohen Stengel, welcher oben hinaus in viele Zweige zertheilet iſt. Seine Blumen ſind überaus annehmlich, in Geſtalt der Sterne, Himmelblau, auch manchmahl Purpur-Farb oder weiß, und beſtehen aus einem einigen Blat, welches aber in fünff Theile ausgeſchnitten iſt, dergeſtalt, daß es allerdings das Anſehen hat, als ob iede Blume aus fünff beſondern Blättern beſtünde. Nach einer ieglichen Blume kommen vier geſtreiffte Saamen-Körner, welche denen Nattern-Köpffen gleich ſehen, und wenn ſie zu ihrer Zeitigung gelangen, ſchwartz werden. Dieſes Kraut, beſonders aber die Blumen, haben eine ſonderbare Krafft das Hertz zu ſtärcken, und die Lebens-Geiſter zu erquicken, und werden dahero nicht nur obgedachter maſſen zur Speiſe gebraucht, ſondern man pflegt ſie auch in den Wein zu legen und davon zu trincken. Es erfordert aber dieſes Kraut auſſer einer guten und wohlgedüngten Erde, darein es im Frühling geſäet wird, keines weitern Säens noch Pflantzens, denn wenn es einmahl in einen Garten kommt, ſo vermehrt es ſich ſelber genugſam, weil der Saame leichtlich ausfällt, ehe man ſich ſolches verſiehet. Wenn die Pflantzen zu dicke ſtehen, ſo werden ſie überzogen und zum Theil ausgerauft. Sie fangen gegen den Brach-Monat an zu blühen, und continuiren damit den gantzen Sommer durch. In den Apothecken wird vielerley daraus bereitet; Vor das Haus aber eine Conſerve zu machen, nimmt man ein gleich weites hohes Glas, beſtreuet den Boden mit Zucker, leget eine Lage Blumen etwan Fingers dick, dann wieder Zucker, und darauf Blumen, und wechſelt alſo ab, bis das Glas voll wird, ſo hat man eine treffliche Hertz-Stärckung, dergleichen auch der Borragen- oder Burretſch-Syrup giebt, den man alſo verfertigen kan: Wenn aus dem friſchen und annoch zarten Kraut der Safft ausgedrucket worden, ſo läſſet man denſelben ſtehen, bis ſich alles Grobe zu Boden ſetzet, nimmt ſodenn den geläuterten Safft oben ab, und deſtilliret denſelben in Balneo Mariæ ſo lange, bis daß von zwölff Pfund Saffts, drey Pfund in dem Helm zurück bleiben. Dieſe drey Pfund gieſſet man folgends über friſch geſtoſſene Borragen-Blümlein, und läſſet es vier und zwantzig Stunden an einem warmen Orte ſtehen; Solches thut man ſofort zum dritten mahle; drücket hernach den Safft wohl durch ein Tuch, läßt ihn ſtehen, bis er klar wird; mit dieſem klaren Safft vermiſchet man ferner drey Pfund geſtoſſenen Zucker, und läßt ſolches zuſammen in einem wohl vermachten Glaſe eine Weile an der Sonnen, oder an einem warmen Orte ſtehen, bis der Zucker wohl zergangen iſt, ſo hat man einen ſehr guten Syrup, davon die Doſis in einem oder zwey Löffel voll beſtehet. Das aus dem Safft durch das Deſtilliren herübergezogene Waſſer kan man zum Theil beſonders zum Gebrauch aufheben, theils aber mit dem Syrup zu einem Julep vermiſchen, und in der Haus-Apothecke verwahren.

Borrax, Borax, Berg-Grün, iſt eine helle durchſichtige Materie wie Eiß und Alaun anzuſehen, wird in Venedig am beſten geläutert, wiewohl vieles hierbey auf Vorurtheil und Unwiſſenheit ankommt. Der beſte iſt grob, weiß, ſchön, helle und durchſichtig.

Er giebt denen Metallen den Fluß, und wird zum Löthen, wie auch zur Reinigung der Wunden gebraucht.

Borſten, ſind die auf dem Rücken der Schweine vom Kopff bis zum Schwantz über ſich in die Höhe ſtehende harte Haare, welche von denen Bürſten-Bindern verarbeitet werden. Sie geben, weil ſie noch auf denen lebendigen Schweinen ſtehen, ein gewiſſes Merckzeichen ihrer Geſundheit oder auch ihrer Kranckheit: Denn, wenn man einem lebendigen Schweine die Borſten auf dem Rücken ausrauffet, und unten daran ein wenig Blut oder Feuchtigkeit hänget, ſo iſt daſſelbe Schwein nicht geſund: Im Gegentheil aber wo die Borſten unten an der Wurtzel nicht blutig noch befleckt, ſondern weiß und ſauber ſind, ſo iſt das Schwein gewiß friſch und geſund. Die Borſten, die man einem Schweine zwiſchen den Ohren oder hinten an den Hüfften ausrauffet, wenn ſie unten an den Wurtzeln, mit denen ſie in der Haut ſtecken, blutig oder gelb-röthlich ſind, geben ein untrügliches Merckmahl, daß das Schwein die Finnen habe. Zu geſchweigen, daß dieſe Borſten denen Schuſtern zu ihrem Drate ſtat der Näh-Nadeln dienen, ſo werden inſonderheit aus ſelbigen verſchiedene in gemeinem Leben gantz unentbehrliche Dinge verfertiget, dergleichen die mancherley Arten der **Bürſten, auch Borſtwiſche und Kehrwiſche**. Vor einigen Jahren gab man einem gewiſſen Printzen in einem gewiſſen Lande den Anſchlag, eine beſondere Revenue durch das Monopolium des Handels mit denen Schweins-Borſten zu erlangen. Weil es aber unter die ausſchweiffenden Mittel, Cammer-Revenues zu machen, deren Erfindung ſo wenig ſchwer als ihren Erfindern rühmlich iſt, gehörete, ſo wurde ſolches gar bald wieder aufgehoben.

Börſt-Schilff, iſt eine Art eines ſehr ſchädlichen Schilffes, welches in Wäldern und Wieſen auf ſumpfigten Plätzen manchmahl wächſet, und der äuſſerlichen Geſtalt nach, wie eine Hohl-Klinge dreyeckigt iſt, auch, wenn man ein Blat von einander reiſſet, einen ſtaubigten Rauch von ſich giebet. Wenn ein Stücke Rind-Vieh dergleichen Schilff friſſt, ſo treibt es ſolchem den Leib auf, daß es, weilen man nicht ſo geſchwinde helffen kan, zerbörſten und crepiren muß.

Borſtwiſch, iſt ein aus Borſten beſtehend nützlich Inſtrument in einer Haushaltung, womit ſo wohl die Wände und Decken von den Spinne-Weben und anderen daran hangendem Unrath zu reinigen, als auch der Staub von den ausgeſtellten Mobilien gar bequem abgekehret werden kan. Man hat von dieſen inſonderheit zweyerley Arten, nemlich kleine und lange, die man in der Wirtſchafft brauchet.

Borten, iſt ein hohl in einander geflochtenes Gewebe von Zwirn, Garn, Seide, Silber, Gold und dergleichen, welches ein- oder zweyfarbig, ſchmal oder breit, am Rande ſcharff ausgebogen oder gezäcket, und bekommet nach Beſchaffenheit der Sorte und Gattung allerley Beynahmen, als Sammet- Spiegel- Schlangen- Büſchel- Pfennig-Borten u. a. m.

Bottel-Bier oder Bouteillen-Bier, iſt eine Art gut vergohrnes Weiß-Biers, wenn ſelbiges auf ſteinerne Flaſchen oder gläſerne Bouteillen gezogen, und ihm ein angenehmer Würtz-Geſchmack gemachet worden. Es beſtehen aber die hierzu gebräuchlichen Ingredientien in folgenden, als in länglicht geſchnittenen Citronen-Schalen, klein geſchnittenem Caneel oder Zimmet, Würtznelcken, einigen Cardemomen, und auch wohl etlichen Roſinen. Man thut in iede Bouteille nur etwas weniges von ieder Sorte, verwahret ſelbige ſodenn ſehr genau vor der Lufft und Wärme, muß ſich aber bey dem Aufmachen wohl vorſehen, daß es nicht einem in das Geſicht oder auf die Kleider ſpritze.

Bottich, Boding, Bodding, Podding, iſt ein groſſes, von ſtarcken eichenen Dauben zuſammengeſetztes, und mit ſtarcken eiſern- oder höltzernen Reiffen gebundenes rundes Gefäſſe, welches am Boden weiter, als oben, und nach Bedürffniß gröſſer oder kleiner iſt, auch ſeinen Beynahmen davon bekommt, worzu es gebraucht wird, dahero hat man **Bier-Bottich, Gähr-Bottich, Möſch-Bottich**, Stell-Bottich; deren Erklärung unter Bierbrauen geſucht werden kan.

Böttischer-Gefäß, hierunter wird verſtanden alle diejenige Hausgeräthſchafft von Holtz, welche aus Dauben, Böden und Reiffen zuſammen geſetzet iſt, und zu vielerley Gebrauch nützet. Es beſtehet aber daſſelbe allermeiſt in groß und kleinen Wannen, Fäſſern, Kannen, Gelten u. ſ. f. die nach ihrem Gebrauch wiederum verſchiedene Benennungen bekommen, davon in Abhandlung dieſer Stücke iedes Orts die gewöhnliche Erklärung zu finden.

Böttischer-Holtz, ſo die Böttischer, (Büttner oder Faßbinder) ſo wohl zu Reiffen als zu den Dauben und Böden derer Böttischer-Gefäſſe brauchen, und ſoll bey Aus- oder Abholtzung eines Gehauigs, vor Schlagung der Scheite ausgezogen, und darzu kein Eißklüfftig- faulfleckig- oder knotiges, und von ſtarcken Aeſten unreines Holtz, auch von keinem verdorrten Stamm oder Windbruch genommen werden. Siehe ferner Reiff.

Bottichs-Hefen, ſiehe Hefen.

Bottichs-Reiffen, ſiehe Reiff.

Boxen oder Büchſen, nennet man diejenigen von Eiſen-Blech meiſt 6 Zoll breite und wohlzuſammen geſchweißte Rincken, die an den Enden etwas ſcharff, in der Mitte aber ſtarck und mit einem Anſatz verſehen ſeyn müſſen. Sie werden gebrauchet bey denen höltzernen Röhren zu Waſſerleitungen, da man ſelbige vor die gebohrte Oeffnung ſchlägt, und alsdenn der andern Röhre ihre Oeffnung an das auſſenſtehende Theil dieſer Boxen eben-

ebenfalls anſtöſſet, auf welche Art immer eine Rohre an die andere, und Mündung auf Mündung gebunden werden kan.

Boxen oder Büchſen, ſind eiſerne runde ohngefehr drey Finger breite, aber nicht völlig zuſammen geſchweiſte Bleche, welche hinten und vorn in die Rade-Naben geſtecket werden, daß ſich ſolche auf den Achſen-Blechen nicht auslauffen.

Bouillon, iſt eine aus gewiſſen Sachen ausgekochte kräfftige Brühe oder Suppe, welche an die Eſſen gegoſſen wird, um ſie deſto wohlſchmeckender zu machen. Sie wird auf mancherley, ſonderlich aber folgende Art zubereitet: Man nimmt ein gutes Stücke Rindfleiſch, und ein paar Marcks-Knochen, oder auch alte Hüner, Kalbfleiſch und dergleichen, wäſchet dieſes alles auf das reineſte aus, ſetzet es, nachdem es genugſam geſaltzen, mit Waſſer zum Feuer, und läſſet es mit gantzer Würtze, als Muſcaten-Blüthen, Ingber, Citronen-Schalen, zuſammen kochen, darbey es denn ſauber abgeſchäumet, und die Brühe endlich davon klar zu oben gedachtem Gebrauch genommen und abgegoſſen wird, wodurch eben die Bouillon ſich von der Coulis unterſcheidet, weil zu dem letzten das Fleiſch in der Brühe zerrühret, und durch ein Haar-Tuch geſtrichen werden muß.

Bouquet, nennet man einen von Blumen förmlich zuſammen gebundenen Strauß, welchen man in der Hand zu tragen, oder wie das Frauenzimmer an die Bruſt zu ſtecken pfleget. Dieſes iſt auch gewohnet dergleichen auf die eine Seite des Kopffes zu ſtecken, und vielmahlen an ſtat der natürlichen Blumen andere von Seide und Schmeltzwerck nachgemachte zu gebrauchen.

Bouteille, heiſſet eine iede gläſerne oder ſteinerne Flaſche, die unten einen weiten Bauch hat, der ſich oben her nach einem engen Halſe zu einziehet, und ſiehet man deren zu mancherley Gebrauch unterſchiedene Arten, die theils mit Füſſen und oben durch einen Deckel verſchloſſen werden können, wiewohl ſelbige alsdenn auch immer andere Nahmen bekommen. Am allermeiſten werden unter dieſer Benennung verſtanden die nach unterſchiedener Farbe gemachte gläſerne enghälſige Flaſchen, darauf man Wein, abgezogene Waſſer und andere flüſige Materie zu füllen pfleget, um ſolche in der Haushaltung zu nöthigem Gebrauch aufzubehalten.

Bouttel-Bier, ſiehe Bottel Bier.

Brach-Acker, ſiehe Brachen.

Brach Diſtel, ſiehe Mannstreu.

Brache, die) darunter werden nicht nur alle brach-liegende Felder oder Brach-Aecker, ſondern auch die Zeit und Arbeit des Brachens, ſelbſten verſtanden, alſo: wenn gebrachet, oder die Brache (nemlich das Brachfeld) umgeriſſen worden, ſo ſagt man: Die Brache iſt geſchehen.

Brachen wird diejenige Arbeit genennet, wenn man den Acker, ſo vorhergehenden Sommer Gerſten und Haber getragen, und nachmahls bis um Walburgis oder gegen Johannis folgenden Jahres geruhet, das iſt, unbeſäet liegen geblieben, (als welche Zeit über man ſolchen Brach-Acker zur Vieh-Hütung gebrauchet) wiederum das erſte mahl mit dem Pflug umreiſſet, davon er Brach-Acker heiſſet. Es geſchiehet aber dieſe Arbeit darum, weil das Winter-Getraide, als Rüben, Weitzen, Korn ꝛc. zärtere und beſſere Eigenſchafften hat, als das Sommer-Getraide, dahero es auch einen mildern, öffters geackerten und beſſer, als zur Sommer-Saat zugerichteten Acker haben will. Ingleichen dienet es auch, daß die Quecken in dem Erdreich zerriſſen werden, auch der Raſen ſich wohl erliegen, und die Erndte-Zeit über faulen könne, nicht weniger, daß die Lufft den Acker von aller zähen Feuchtigkeit reinige, denſelben austrockne, und fein mürbe mache, damit er ſich hernach deſto beſſer arbeiten laſſe. Man nimmt das Brachen um Walburgis, oder zu Anfang des Brach-Monats vor, wenn die Winter-Feuchte völlig aus dem Felde iſt, bald nach einem Regen, und im letzten Viertel des Mondes, da der Acker nicht ſo balde wieder beraſet. Man hat ſich auch mit dieſer Arbeit, welche eine von den ſchwerſten und kützlichſten iſt, ſehr wohl in Acht zu nehmen, daß man, ſonderlich in ſchweren, guten und harten Feldern, nicht allzugroſſe Stücke oder Schollen breche, in wilden und böſen, oder zähen und naſſem Erdreich die Schaar nicht zu tieff führe, (denn ſonſt bleibet der Acker gantz) noch in naſſen Jahren zu zeitlich brache, weil das Feld ſonſten durch einander ſchwimmet, und wiederum bald beraſet und queckicht wird. Uiberhaupt iſt davon zu mercken, daß, wenn die Brache recht geſchiehet, ſo folgen darauf gute Jahr-Arten, und wird dieſe insgemein vor halbe Düngung gehalten.

Brach-Feld, wird dasjenige Feld genennet, welches aus Brach-Acker oder Brach-Felde beſtehet. Siehe Arten und Brachen.

Brach-Monat, ſiehe Junius.

Brachsmen, Brächſen, Braſem, Braſſen, Prachſen, Präſſen, ſind Fiſche, die faſt den Karpffen gleich kommen, aber breiter und flacher ſind, auch gröſſere Schuppen haben, iedoch bey weitem nicht ſo wohlgeſchmack ſind, als dieſelben. Sie haben kleine Köpfe und vier Floß-Federn, (nemlich zwey an den Ohren, und zwey mitten am Bauche,) und halten ſich gerne in langſam flieſſenden Strömen und groſſen Land-Seen auf, leben vom Mergel und leimigter Erden im Grunde, wie auch von denen Kräutern, die in flachen oder ſeichten Orten wachſen. Man fänget ſie ſo wohl im Sommer, da ſie etwas magerer, als im Winter unterm Eiß, da ſie am fetteſten; ihre Laich-Zeit aber iſt im April.

Brach-Vögel, dieſer ſind dreyerley Arten: 1) Die ſogenannten Keil-Haken und Faſten-Schlier, ein Vogel an Gröſſe, wie

eine verkielte Truthenne, und von Farbe als ein Trappe, mit langen Füſſen, dahero ſie ſehr ſchnell lauffen, und in gewiſſer Zeit ſich auch wiederum zu drücken und zu verbergen wiſſen. Sie haben auch einen Schnabel und Kopf, nach Proportion, in der Form wie ein Trappe; ſind ungemein geſchwinde im Flug, und pflegen helle zu pfeiffen. Sie ziehen Herbſt- und Frühlings-Zeiten, brüten aber ſelten allhier zu Lande; doch hat man dieſelben wohl ehe auf Brach-Aeckern, und in Stein-Ritzen gefunden, da ſie zwey Junge auf eine Brut gehabt. Ihre Nahrung iſt Gewürme, ſonderlich Regen-Würmer, und ſind nicht anders, als durchs Schieſſen zu bekommen. 2) Die andere Art wird Saat-Hüner genennet, welche ſo groß, als eine Taube, und von ſchönen bunt farbigen, und ſprencklichen grünſchilderigen Federn ſind, und zu Herbſt-Zeiten gerne auf den Saat-Feldern zu ſeyn pflegen. Sie ziehen in Menge, wie die Kibitze. Weilen ihre Brut nicht hier zu Lande geſchiehet, ſo kan man auch nicht wiſſen, wie viel ſie Junge ausbringen. 3) Die dritte Art aber, welche die kleineſte unter dieſen dreyen iſt, und ſchöne bunte Federn, iedoch am Bauch etwas weiſſere, als die Saat-Hüner hat, nennet man Ditgen. Sie halten ſich gleichfalls auf denen Saat-Feldern auf, und ziehen zu gleicher Zeit, wie die erſten beyden, brüten auch, wie jene, nicht hier zu Lande. Weil ſie meiſtens in freyem Felde liegen, und ſehr ſchlau ſind, ſo kan man ſie nicht anderſt, als mit Schieſſen, wiewohl ſchwer bekommen.

Brähnen, wird von den Sauen, Fähr-Müttern oder Mutter-Schweinen geſagt, wenn ſie ſich nach dem Eber oder Hackſch ſehnen, und zukommen wollen.

Brätlinge, Brödlinge, ſind eine Art Erdſchwämme, einer braun- oder faſt Ziegel-röthlichen Farbe, welche gerne in Wäldern wachſen, haben einen ſüſſen Milch-Geſchmack, und, wenn ſie reine gemacht, entweder in Butter gebraten, oder ſauer mit Eßig, oder auch mit Milch-Rahm zugerichtet werden.

Bräune, iſt eine Kranckheit, welche unter denen Schweinen ſehr gemein iſt, da in dem Halſe eines Schweines ſich das Zäpfflein entzündet, wodurch die Lufft-Röhre verſperret wird, daß es endlich erſticken muß. Das Merckzeichen, wodurch man dieſen Zufall erkennen kan, iſt, wenn einem Schweine die Zunge geſchwillt, und braun, blau oder ſchwartz wird. Solchem Uibel nun muß bald anfangs mit Schlagung einer Ader unter der Zungen begegnet, und darauf dem Schweine das Maul mit unter einander gemiſchtem Saltz und Weitzen-Mehl wohl gerieben werden; man kan es auch über Burtzel-Kraut und Haus-Wurtzel, oder über Mauer-Pfeffer trinken laſſen. Wenn ein **Pferd** die **Bräune** hat, darf man nur 4 Loth langen Pfeffer, 3 Loth Album Græcum oder weiſſen Hunds-Koth, und für einen Pfenning Alaun wohl durch einander ſtoſſen, und Honig darunter miſchen, hiernächſt dem Pferde die Zunge ſchaben, bis ſie ſchier blutet, und darauf dieſelbe mit einem rothen oder blauen wollenen Tuche abwiſchen, und dagegen obiges Pulver mit dem Honig darauf ſchmieren, ſo wird es bald beſſer werden.

Brahne, wird ein mit Laub-Holtz bewachſener Holtz- Feld- oder Wieſen-Rand genennet.

Bram-Capern, ſiehe **Capern**.

Brand, wird gemeiniglich derjenige ſchädliche Zufall genennet, welcher einige Gewächſe, aus übler Diſpoſition des Nahrungs-Safftes, zu betreffen pfleget, und demnach iſt derſelbe eines Theils eine Baum-Kranckheit, welche den Stamm inwendig um das Marck herum ſchwartz und anbrüchig machet, von auſſen aber die Rinde am Holtze verzehret, daß ſie von unten bis oben gantz ſchwartz ausſiehet, auch der Baum im Gipffel gelb und welck wird. Es entſtehet aber derſelbe aus drey Haupt-Urſachen: 1) Wegen überflüßiger Feuchtigkeit des Baumes, welche in Entzündung des Safftes zwiſchen Holtz und Rinde erſticket, ſodenn die Rinde erhebt, dürre und brandig machet. 2) Wenn der Baum beym Verſetzen entweder aus Unbedachtſamkeit, oder aus Unverſtand anders geſetzet wird, als er vorhero geſtanden, nemlich, wenn die Morgen-Seite nicht wieder gegen Morgen, ſondern etwan gegen Mittag oder gegen Abend, oder gegen Mitternacht zu ſtehen kommt. Und 3) wenn ein Baum mit einem Brot-Meſſer geſchnitten oder gepfropfet wird. Dieſem Uibel nun abzuhelffen, ſoll man, wenn der Brand aus der erſten Haupt-Urſache herrühret, einen ſolchen Baum bey Zeiten ſchröpffen, und dem Safft ſolcher Geſtalt Lufft machen, damit die böſe Feuchtigkeit heraus dringen könne; welches am beſten im April und May, auch wohl noch im Junio und Julio zu geſchehen pfleget, des Abends bey vollem Mond-Schein, zwiſchen der Abend- und Mitternacht-Seiten mittelſt eines ſubtilen Pfropff-Meſſers, womit man, nachdem der Baum groß iſt, zween oder vier von den Aeſten bis auf die Erden gehende, und gleich neben einander ſtehende Riſſe machet, iedoch daß man nicht tieffer, als die äuſſerſte Rinde iſt, mit dem Meſſer komme; und alſo das Holtz nicht mit angreiffe. Wenn der Brand aus der andern Haupt-Urſache entſtehet, und man gleichwohl die Bäume nicht erſt gerne wieder ausnehmen will, ſo darf man nur Haber-Spreu, Leimen, Küh-Koth und Aſche unter einander mengen, und die Seite, ſo vorhin gegen Norden geſtanden, nun aber gegen Mittag ſich kehret, etliche Jahr ſowohl im Winter, als im Sommer darmit dicke beſtreichen; zuweilen, wenn es im Sommer kühle Tage giebt, ſolches davon nehmen, und der Rinde friſche Lufft zukommen laſſen: Wenn es aber wieder heiß wird, die entblößte Stätte auch wieder beſchmieren, ſo wird der Baum allgemach der Lufft und Sonne gewohnet werden, und ſich wieder erhärten. Kommt aber der Brand aus der dritten Urſache her, ſo bedient man

man ſich ebenfalls des Schröpffens; hätte aber der Brand bereits den Stamm angegriffen, ſo muß man das ſchwartze und verbrannte bis auf das friſche Holtz behend ausſchneiden, und ſodenn mit einer guten Brand-Salbe verſchmieren; man kan auch allenfalls, wenn etwan der allzudürre oder gar zu trockene Erdboden daran ſchuldig ſeyn ſollte, das böſe Erdreich um den Baum ausgraben, und fruchtbares an deſſen Stelle ſchütten, den Baum unten an denen Wurtzeln etliche mahl mit Menſchen-Harn begieſſen, und Reben-Aſche um die Wurtzel legen, dabey aber auch des Schröpffens nicht vergeſſen. Die Brand Salbe, davon oben Meldung geſchehen, wird auf folgende Weiſe zugerichtet: Nemlich man nimmt ein halb Pfund Baumöl, zwey Loth Wachs, und ſo viel Hartz und Schmeer, läſſet ſolches unter einander ſieden; und wenn man den Baum von dem Brande wohl geſäubert, auch ein- oder zweymahl mit Spülwaſſer ſauber abgewaſchen, ſo kan er mit dieſer Salbe nachgehends geſchmieret werden.

Brand oder **Brenner**, in dem Getraide aber, als Gerſte, Haber, und ſonderlich im Weitzen, den er am gewöhnlichſten betrifft, beſtehet darinnen, daß die Körner in den Aehren ſchwartz wie Kohlen, und nach und nach immer weicher werden, ſo, daß ſie ſich mit den Fingern zu einem rechten Mehl-Staub zerdrucken laſſen, bis ſie auch endlich in ſolchem gedachten Staube von ſelbſt verfliegen. **Chriſtian Wolff** in der **Entdeckung der wahren Urſache von der wunderbaren Vermehrung des Getraides** hält Cap. 4. §. 19 gäntzlich davor, daß der Brand nichts anders als eine Mißgeburt wäre, denn er habe an allen brandigen Körnern einerley Figur gefunden, welche von der Figur der guten Körner gantz mercklich unterſchieden, und ſey durch das Fern-Glas klar abzunehmen, daß das brandige Korn ſich gegen die Spitze oben in drey Theile theile, nicht anders, als wenn drey Körner in eines gewachſen wären; er läſſet aber annoch unausgemacht, woher es komme, daß die Natur in dem Getraide dergleichen Mißgeburten hervor bringe, und zeiget im übrigen, warum dieſe ungeſtalte Körner mit den andern guten nicht gleichen Wachsthum haben können, weil nemlich allhier der Safft, der gewöhnlich in allen Pflantzen ſich herum beweget, durch dieſe ungeſtalte Figur in ſeiner Bewegung gehindert werde, und indem er ſtehen bleibet, allda verderben müſſe, wie alle andere flüßige Materien, wenn ſie ſtille ſtehen. Doch dadurch erkennen wir zwar etwas, nicht aber alles. Denn es iſt uns ſonderlich daran gelegen, da die Urſache der Verſtockung der Säffte dieſe Mißgeburt der Natur oder der verderbte Bau der Körner iſt, auch zu wiſſen: woher dieſer entſtehe, wenn wir uns in der Wirtſchafft gegen dieſes Ubel vorſehen wollen? In denen Leipziger Sammlungen œconomiſcher Sachen, wird p. 113. ſq. ſonderlich §. 11. des II Stücks, wahrſcheinlich behauptet, daß dieſe Mißgeburt aus einer verwirrten, nicht aber gäntzlich verdorbenen Signatur des Saamens (denn dieſer letzte iſt ein gantz todter Saame) entſtehe, dieſe Verwirrung aber theils im Acker, wenn das Wetter und Säen nicht recht in acht genommen wird, theils auſſer dem Acker in dem Saamen durch mancherley Urſachen erfolge. Es wird aber ſonderlich §. 13. 14. als eine allgemeine Urſache alles Verderbens des Weitzens, und ſonderlich dieſer Verwirrung der Signatur angegeben, daraus dieſe Mißgeburt, in ſolcher aber durch die Stockung des Saffts, endlich der Brand hergeleitet. Ja aus dieſem Grunde werden auch Præſervativ- und Curativ-Mittel gegen dieſe Kranckheit gezeiget. Zu denen erſten gehören, daß das Getraide auf dem Acker fein abtrockne, nicht naß eingebantzet, das Saamen-Korn trocken auf den Boden gebracht, daſelbſt dünne aufgeſchüttet, ferner trocken und kalt, endlich zwar dicke auf Hauffen geſchüttet, dabey aber offt umgeſtochen, auch ein jähriger alter wohl abgetrockneter Saame in die Erde gebracht werden müſſe. Wenn man aber befürchtet, daß eine Diſpoſition zur Fäulniß der Hülſe und der darauf in der Erde erfolgten Verwirrung der Signatur ſchon im Saamen aus der Vernachläßigung ietztgemeldter Dinge vorhanden ſey; ſo wird zum andern angerathen, etwas zu brauchen, welches dieſe Diſpoſition corrigiret, und alſo die Fäulniß zu verhindern und zu heben geſchickt iſt, ſo dennoch, wann die Diſpoſition ſchon ſehr weit eingedrungen, und das Mehl in der Hülſe ſelbſt angegangen ſeyn ſolte, nicht viel helffen würde. Dazu nun ſchlägt man vor das reine Aus- und Abwaſchen des Saamens: Man ſoll ferner Birn-Baum-Aſche, darzu man etwas Saltz thut, mit Waſſer vermiſchen, und auf den Saamen, ehe man ihn ſäet, ſprengen: Ja die Aſche überhaupt wird unter den Saamen 2 Tage vor dem Säen gemenget und mit geſäet. Ferner, dienet auch den Saamen zu kälchen, womit man ſo verfähret: Man ſchüttet den Saamen auf der Tenne in einen Haufen, feuchtet ihn mit Miſtpfütze, wann der Acker mager, ſonſt aber mit bloſſem Waſſer, ſtarck an, ſtreuet eine Portion lebendigen Kalch, Holtz-Reben-Aſche, und ſo viel Hände voll Saltz, als es Scheffel ſind, oben drauf, ſtürtzt den Haufen vielmahl um, wiederholt das Anfeuchten etliche Tage über den 2ten Tag ſo lange, bis der Weitzen nicht mehr trocken werden will, und läßt ihn alſo wohl 8 Tage in dieſer Beitze liegen. Hierauf wird er wohl getrocknet und in die Erde gebracht. Es wird hiernächſt ferner von andern in denen Wirtſchaffts-Büchern befindlichen Urſachen und vorgeſchlagenen Mitteln daſelbſt weiter gehandelt. Denn in denenſelben giebt man gemeiniglich den Brand zweyerley Sachen Schuld, entweder einem ſchädlichen Thau und Dampff, der unvermerckt bey ſtillen Tagen und Nächten auf die Saat, das Gras und Gewächſe falle, und durch die etwa ſchnell darauf erfolgte ſtarcke Sonnen-Hitze das Korn eben alſo verbrennet würde; oder man ſchreibet die Urſache dem verdorbenen Saamen ſelb-

ſten

ſten zu, welcher Saame wiederum theils auſſer der Erde durch einen und andern Zufall verwahrloſet werden könte, theils aber erſt in der Erde verderbet werde; und dahero findet man auch an dieſen Orten folgende Mittel wider den Brand, die durch die Erfahrung beſtätiget ſeyn ſollen. Welche demnach die Verderbniß des Saamens durch eigene Unreinigkeit vor die Urſache des Brandes halten, verlangen, daß der Saame den Tag vorhero, ehe man ihn ſäet, auf das reineſte in Fluß-Waſſer gewaſchen werde, die Säcke, darein er geſacket, ſollen gleichfalls reine und kein Mehl darinnen hangend geblieben ſeyn, ja das Säe-Tuch müſſe ebener maſſen vorhero rein ausgewaſchen werden. Diejenigen hergegen, welche vermuthlich davor halten, daß der Saame von etwas in der Erde verderbet werde, geben folgendes Mittel vor ſehr gut an: Sie ſieben unter den Saamen zwey Tage vorhero, ehe ſie ihn ſäen, Aſche, und werfen ihn alſo mit der Aſche in den Acker: Noch andere aber halten vor das beſte und ſicherſte Mittel wider den Brand, daß man altjährigen Weitzen zu dem Saamen nehme. Wenn in den Weinbergen der **Brenner** oder **Brand** in die Weinſtöcke trifft, ſo pflegen die Blätter davon roth und dürre zu werden, daß man ſie reiben kan, die Trauben zu verhärten und einzuſchrumpffen, das Holtz aber nach und nach bis auf den Grund zu verfaulen, alſo, daß keine Reben, welche vom Brande recht getroffen worden, zum Sencken dienen; es pflegen aber die Wintzer, ſo bald ſie nur den Brand-Schaden mercken, Wurtzeln von wilden Kürbſen und Coloquinten zu nehmen, im Waſſer zu beitzen, und darnach mit ſolchem Waſſer die beſchädigten Reben zu begieſſen; am beſten iſt es gethan, wenn alles durch den Brand verletzte und unſaubere glatt weggeſchnitten wird.

Brand, iſt ein gewiſſes Kennzeichen, ſo in berühmten und vornehmen Stuttereyen denen Füllen an einen von den hintern Bügen gemacht, und entweder mit einem heiſſen Eiſen gebrennet, oder aber mit Scheide-Waſſer, oder einer andern ſcharffen Materie geätzet wird, damit man daran erkennen könne, in welchem Geſtütte ſie gefallen und erzogen worden. Die Zeit, wenn der Brand ſoll gemacht werden, iſt am beſten im dritten Jahr, damit ein Pferd noch ein Jahr darauf auf der Weide gehe. Daß der Brand von dem kühlen Morgen- und Abend-Thau deſto lieber und ſchöner heile; mag man ſie alſo gleich zuvor zeichnen, ehe man ſie will auf die Weide laſſen. So bald das heiſſe Eiſen den Brand gethan hat, muß man den Schaden mit reinem Baumöl wohl ſalben, welches der Brand, wenn er noch warm iſt, fein annimmet, und nicht weiter um ſich friſſet; es ſchälet ſich auch die Haut deſto eher von dem Fleiſche, und fällt ſelbſt davon ab, (denn mit den Händen ſoll man ſie nicht herab reiſſen) es bleibet auch das Fleiſch gar ſchön rein und friſch, und wächſet eine andere Haut, ſo keine Haare wieder träget, an die ſtat. Einen Brand ohne Feuer zu machen, und das Zeichen nur einzuätzen, geſchiehet alſo: Erſtlich machet man das Zeichen mit Kreide auf einen hölzernen Teller, oder ſonſt glattem Holtze, daß die Kreide ziemlich dicke daran ſey, drucket hernach dem Pferde auf dem Ort, wo das Zeichen hinkommen ſoll, ſo wird ſich die Kreide anlegen; wäre es aber ein Schimmel, müßte das Zeichen mit ſchwartzer Farbe auf das Bret oder Teller gemachet werden: Wenn das Zeichen kenntlich iſt, ſo nimmt man ein ſcharffes Scheerlein, ſchneidet die Haare, darauf das Zeichen iſt, ſubtil heraus, und ſtreichet mit einer Feder etwas von Scheide-Waſſer darauf, ſo gehen die Haare aus, und ſiehet einem Brand gleich. Oder: auf die Art, wie in dem Oldenburgiſchen die Pferde gezeichnet werden: Erſtlich wird weiſſer Vitriol und Alaun, jedes ein Pfund, des reineſten Salpeters ein halb Pfund auf heiſſen Sand geſetzet, und durch das Balneum Mariæ deſtilliret. Wenn man nun dem Roß ein Zeichen brennen will, muß man es, ſo groß der Brand ſeyn ſoll, mit einem Scheermeſſer wegſcheeren; wenn nun der vorhero mit einer Kreide beſchehenen Zeichnung nach, das Haar weggeſchoren, tunckt man hernach einen Penſel in oben gedachte überzogene Materie, und fähret der Zeichnung nach, ſo wird das Zeichen ſchön und wohl ſichtig werden, auch kein Haar mehr an ſelbigem Orte wachſen.

Brand, iſt zum andern eine nöthige Cur, ſo mit einem Pferde vorgenommen wird, wenn man demſelben etwan den Spalt, Uiberbein, Gallen, oder einen andern Schaden brennen muß. Dieſes ſoll im abnehmenden Monden, und auch wenn der Tag abzunehmen beginnet, geſchehen, ſo bald der Brand einem Pferde gegeben, Leimen mit Eßig anfeuchten und dem Pferd ober- und unterhalb des Brands überſchlagen, ſo treibt es die Hitze vom Schaden. Man ſoll auch das Pferd um den Brand neun Tage lang, jeden Tags einmahl mit Schweinen-Fett ſchmieren, ſo erhebt ſich der Brand und löſet ſich von der Haut, auch alle Tage friſchen Leimen um den Brand ſchlagen, und das Pferd in kein Waſſer gehen laſſen, oder ſonſt netzen; aber am zehenden Tage muß der Leimen abgewaſchen, und das Pferd gantz gemach in ein Waſſer geritten werden. So bald der Brand und übriger Unrath heraus iſt, ſo nimmt man ungelöſchten Kalch, ſiebet denſelben rein, und wirfft ihn in die Wunde, als welches das wilde Fleiſch verhütet und heilet. Wird ein Roß ohngefehr gebrannt, ſo nimm ein Maaß Honig, Wachs, Grünſpan, Terpentin und Zucker, jedes drey Loth, und ein wenig Eßig, laß es wohl unter einander ſieden, doch daß es nicht überlauffe, ſo haſt du eine gute Brand-Salbe, damit ſchmiere den Brand. Eine andere gute Brand-Salbe iſt auch dieſe: Nimm eine oder zwo Hände voll friſchen Schaaf-Miſt, röſte ſolchen in einem Pfunde ungeſaltzener Butter, geuß es beedes zuſammen auf ein friſch Waſſer und drucks durch ein Tuch, und ſchmiere denn dem Roß den Brand damit. Der

Kalte Brand an den Pferden iſt ein gefährlicher und tödtlicher Zuſtand, wenn er einmahl überhand genommen, dahero man dieſem Uibel

bel in Zeiten vorbauen ſoll: Wolte demnach zu einer gefährlichen Wunde Geſchwulſt kommen und der kalte Brand dazu ſchlagen, ſo muß der Schaden erſt mit warmem Eßig rein gewaſchen und mit Ziegel-Oel geſchmieret werden. Hernach nimmt man ohngefehr vor einen Groſchen weiſſen Bolus, Roſen-Oel vor zwey Groſchen, und Gold-Glette vor einen Groſchen, ingleichen das Weiſſe von drey Eyern, machet aus dieſen allen eine Salbe und ſchmieret den Schaden damit. Wolte dieſes nicht gleich anſchlagen; ſo nimmt man eine Hand voll friſchen Leimen, ein Glas voll Eßig, eines voll Brantwein, um einen Groſchen Silber-Glette und das Weiſſe von drey Eyern, ſchmieret die Salbe davon des Tages drey mahl auf den Schaden und giebt zugleich dem Pferde die Schwartz-Wurtz mit in dem Futter. Wenn der Brand zu einem Schaden ſchlägt, ſo nimm Tauben-Koth, brenn es aus in einem Kolben, und thue daſſelbige Waſſer in den Schaden, es löſcht den Brand in einer Stunde, und iſt keine beſſere Löſchung. Oder: Nimm ungelöſchten Kalch, thue ſolchen in einen Topff, gieſſe Waſſer darauf, rühre es wohl durch einander, darnach laſſe es eine Weile ſtehen, bis es lauter wird, geuß das obere Waſſer davon, und wieder ander friſch Waſſer daran, rühre es wieder um, ſo wird es eine Milch, netze ein Tüchlein darein, und ſchlage es über den Brand, es hilfft. Oder: Nimm Hollunder-Blätter, zerſtoſſe ſie, drucke den Safft heraus, temperire ſolchen mit Wein-Eßig, und lege ihn auf den Brand: Oder auch ein wenig Milch in eine Lauge gethan, und ein damit genetztes Tüchlein übergeſchlagen, iſt ebenfalls eine gute Brand-Löſchung.

Brand an den Menſchen entſtehet, 1) wenn man ſich mit Feuer oder ſiedendem Waſſer und dergleichen alſo verbrennet, daß davon groſſe Blaſen auflauffen, die offt ſehr in das Fleiſch einfreſſen und einen häßlichen Brand-Schaden zurück laſſen. Bey dieſem Zufall muß man alſobald bedacht ſeyn, die Hitze auszuziehen, und iſt das allerbeſte Mittel, wenn man den verbrannten Ort nahe gegen das Feuer hält, und immerzu Saltz darüber ſtreuet, ob es gleich empfindlich ſchmertzet; Hierauf macht man einen Umſchlag von gekochter blauer Stärcke, oder von guter Ziegen-Milch ſamt dem Rahm, ungelöſchten Kalch und Honig; oder man ſtreiche nur bloſſen Tiſcher-Firniß darüber. Bey allen dieſen aber nimmt man ſich in acht, daß die aufgelauffenen Blaſen nicht gleich und ſo zeitlich zerriſſen werden, weil dieſes den Schaden ärger machet. Es ereignet ſich nächſt dieſen auch ein Brand, wenn 2) durch eine hefftige innerliche Entzündung an einem Theil des menſchlichen Cörpers, das Blut und der Nahrungs-Safft dergeſtalt ausgetrocknet wird, daß dieſer Ort und die daran liegende Theile immer nach und nach unempfindlicher werden, und endlich gantz abſterben, welches man den **kalten Brand** nennet. Dieſem Uibel in der Zeit vorzukommen, machet man aller drey Stunden einen Umſchlag von ſtarckem Wein-Eßig, Campffer und friſchem Küh-Miſt; Solte aber dieſes oder andere Artzney-Mittel nicht balde anſchlagen, muß durch Abnehmung des Gliedes dem daher zu beſorgenden Tode des Menſchen vorgekommen werden.

Brand in Wäldern, entſtehet entweder in groſſer anhaltender Dürre und Sommer-Hitze, da ohne diß das von ſchwefelichter und hartzigter Fettigkeit zur Hitze und innerlichem Feuer bereits inclinirende Tangel-Holtz leichte zur Flamme ausſchlägt; oder wenn durch Unvorſichtigkeit der Köhler, Aeſcherer und Holtzhauer, ſo nachläßig mit dem Meulerbrennen, Aeſchern oder Tobackſchmauchen umgehen, oder wohl gar aus Bosheit und Leichtfertigkeit gottloſer Leute Feuer in die Gehöltze gebracht wird, da es das dürre Moos, Gras, Reiſig, und dergleichen Feuer-fangende Sachen ergreifet, alſo überhand nimmt, daß groſſe Refieren, und wohl offt auf etliche Meilen im Umfang ruiniret werden. Es giebet in ſolchen Bränden ein grauſames Geräuſche und Brauſen, ſonderlich bey dem Fichten- und Tannen-Holtze, wann der grüne Tangel durch die Gewalt des Feuers in Brand kommt, und ſind ſolche ausgebrannte Räume mit Schrecken anzuſehen, wenn alles bis auf den Grund kahl abgebrannt, ja Holtz, Raſen und Wurtzeln zu Aſche worden. Am meiſten iſt zu bedauern, daß auf ſolchen Brand-Räumen und Gegenden in vielen Jahren kein Holtz wieder anfleugt, und der Erdboden ſo durchbrennet worden, daß er es in viertzig, funfzig und mehr Jahren nicht überwinden kan; Und obgleich vermittelſt der Aſche etwas Gras wächſet, ſo kan doch der Baum-Saame keine ſolche Schärffe und Lauge von der Aſche vertragen, und alſo auch nicht aufgehen, ſondern es wird derſelbe davon gäntzlich zerfreſſen. Wo nun ein ſolcher Brand in Wäldern entſteht, da werden die Angrentzenden durch Glocken-Schlag aufgefordert, und gantze Dorffſchafften und Aemter aufgeboten, Rettung zu thun, da wird das Feuer mit Waſſer gelöſchet, oder mit groſſen Tannen- und Fichten-Aeſten ausgeſchlagen, oder welches das ſicherſte, Gräben gegen das Feuer aufgeworffen und gezogen, das Moos und Raſen oben abgeräumet, das im Wege liegende dürre Reißig und Holtz weggeſchaffet, damit das Feuer nicht darinne fortlauffe, ſondern ſich aufhalten müſſe, iedoch brennet es, wo holtzigt und torficht Erdreich iſt, unter der Erden, und in Wurtzeln immerforthin. So hilfft auch bey groſſen Bränden das Graben-Aufwerffen nicht: Denn wenn dergleichen Tangel-Höltzer in der Nähe ſtehen, ſo fliegt die Lohe über die Gräben, ergreiffet die Aeſte des Holtzes, ſo auf der andern Seite ſind, und gehet alſo ungehindert fort. Dahero man alle Behutſamkeit und Vorſicht gebrauchen, und abſonderlich bey dürren Jahrs-Zeiten ein wachſames Auge auf die Höltzer haben, auch denen Zimmerleuten, Holtzhauern, Schäfern und Hirten, ſo darinnen zu arbeiten oder das Vieh zu hüten haben, das Tobackſchmauchen im Holtze, bey empfindlicher Strafe verbieten ſolle, damit dergleichen Unglück nicht entſtehen möge.

Brand und Feuer iſt endlich das groſſe Unglück, welches theils aus Bosheit, theils aus Verwahrloſung und Unvorſichtigkeit, theils durchs Wetter, Dörffer und Städte betrifft, und die Häuſer und Güter jämmerlich verzehret, ſehr arme Leute macht, und daher durch gute Land- und Stadt-Feuer-Policey-Ordnungen, Geſetze und Anſtalten, theils vorhero verhütet, theils dabey und darnach vermindert werden kan und ſoll. Zu dem letzten gehören auch die Brand-Caſſen und dergleichen. Siehe Feuer, ingleichen die Leipziger Sammlungen von œconomiſchen Sachen, III Stück p. 211, it. die Art. allhier Brand-Giebel, Brand-Mauer, Feuer-Leiter, Haken, Spritze ꝛc.

Brand-Bock, ſiehe Feuer-Bock.

Brand-Feſt, ſuche Feuer-Feſt.

Brand-Flecken, werden diejenigen Oerter geheiſſen, darauf in einem zugerichteten Erdboden kein Gewächſe auffkommen will, wenn man auch den möglichſten Fleiß deshalben anwendet, dergleichen ſonderlich in manchen Weinbergen anzutreffen. Es liegt aber der Fehler allermeiſt an dem unterſten Boden, weil daſelbſt an ſolchem Flecke, wo nicht Stein-Brüche, doch ſonſt grob ſandig Erdreich befindlich, welches keine Feuchtigkeit hält, ſondern ſolche alle durch ſich durchfallen läſſet.

Brand-Fuchs, ſiehe Fuchs.

Brand-Giebel, ſind ſtarcke Mauren, welche die Häuſer zweyer Nachbaren, und an denſelben die Dach-Stüle und Sparr-Wercke von einander ſcheiden, und ſodenn nach der Forme des Dachs ſich richten. Sie werden in der Abſicht aufgeführet, damit in Feuers-Gefahr ſich das Feuer daran ſtemmen, und man um ſo viel eher, daſſelbe zu löſchen, Zeit gewinnen möge. Zu dieſem Ende werden ſie auch angerathen, daß, wenn ein Gebäude ſehr lang und in einem Dache fortgehet, man in der Mitte deſſelben, oder wo ſonſt um dieſe Gegend eine Scheide-Wand befindlich, dergleichen Mauer bis unter die Dach-Ziegel aufmaure. Es müſſen dieſe Giebel von Grunde aus feſt und von dauerhafftem Zeug aufgeführet, auch, wo es nöthig, wohl veranckert werden, weil ſie ſonſt in und nach der Feuers-Noth, wegen der dabey umgehenden Leute durch das Einfallen einen noch weit gröſſern Schaden verurſachen können.

Brand-Hirſch, ſiehe Hirſch.

Brand-Lattich, ſiehe Huf-Lattich.

Brandmahlen oder **Brennen**, ingleichen **Einbrennen**, heiſſet auf eine Sache mit einem eiſernen heißgemachten Zeichen ein Merckmahl brennen, daß man daran dieſelbe erkennen möge. Alſo pflegt man in einer Haushaltung nicht nur allerley hölzernes Geſchirr, eichene Pfähle und dergleichen, ſondern auch wohl das Viehe dergeſtalt zu zeichnen, damit man ſie vor anderen ihres gleichen deſto eher unterſcheiden könne, ſiehe oben Brand.

Brand-Mauer, iſt diejenige ſteinerne Wand, welche ſonderlich in höltzernen Gebäuden an demjenigen Orte aufgeführt wird, wo man die Feuer-Ståte hinbauen will. Es ſoll dieſe genugſame Breite und Stärcke haben, daß kein Holtzwerck von der übrigen Wand dem Feuer ſo nahe komme, und ſich von deſſen ſtarcker Hitze durch Brennung der Steine oder ſonſt durch andere Zufälle entzünden könne. In groſſen gantz ſteinernen Gebäuden werden in dieſer offt mit guter Bequemlichkeit und ohne den geringſten Uibelſtand in den Zimmern und Gemächern die Schläuche der Feuer-Mauren fortgeführet.

Brand-Ruthe, ſiehe Feuer-Bock.

Brand-Ståte, **Brand-Stellen**, werden eines theils diejenigen Oerter genennet, wo vor dem ein Haus geſtanden und durch das Feuer verzehret worden; Andern theils aber pflegt man auf dem Lande und an denjenigen Orten, wo wegen weitläufftiger Haushaltung, auſſer dem Wohn-Hauſe, mehrere und verſchiedene Gebäude, dergleichen Scheuren, Ställe, Schoppen u. ſ. f. in einem Bezirck beyſammen ſtehen und einem Beſitzer gehören, alle zuſammen vor eins zu rechnen, und die Inwohner, welche dergleichen beſitzen, darnach zu zählen; In dieſem Verſtand ſaget man: Dieſer Ort hat ſo viel Brand- oder Feuer-Ståte, das iſt, ſo viel Unterthanen, die ihr eigen Haus, Feuer und Herd haben.

Brand-Schlange, ſiehe Schlange.

Brand-Stein, ſiehe Ziegel.

Branten, nennen die Jäger des Bären Tatzen oder Füſſe.

Brantewein, iſt ein aus geringem umgeſchlagenen verdorbenen Wein, Wein-Hefen, Bier-Hefen, Aepfeln, Birnen, Getraide, Erd-Aepfeln ꝛc. durch doppelt Feuer erzwungener und noch mit wenigem übergangenen Phlegmate vermiſchter Spiritus. Es wird aber hier wohlbedächtig des doppelten Feuers erwähnet, denn dasjenige, ſo durch das erſte Feuer aus der Materie gezogen worden, und gemeiniglich der Lutter, das iſt erſt zu läuternder Brantewein, genennet wird, auch iedesmahl von gar unangenehmen Geſchmack iſt, kan nicht eher gebrauchet werden, als bis es geläutert, nemlich von dem noch vielen bey ſich habenden Phlegmate, durch das andere Feuer abgeſondert und übergetrieben worden. Er kan gar füglich in drey Sorten abgetheilet werden: Die erſte iſt der verſchiedene mahl abgezogene, von dem bey ſich führenden Phlegmate gereinigte, und daher ſo genannte *rectificirte* Spiritus Vini, deſſen Gebrauch in vielen Fällen von groſſem Nutzen; Seine Eigenſchafft muß ſeyn, daß er Schieß-Pulver ohne einige andere Zuthuung anzündet, ſo er darauf gegoſſen wird. Die andere iſt, ſo zur Artzeney gebrauchet wird, indeme man guten, offt auch reinen Korn-Brantewein mit allerley Gewürtz, Wurtzeln, Kräutern und Blumen anſetzet, und nach einer gewiſſen Zeit, wenn nemlich dieſe Stücke ihre rechte Gährung gehabt, ſolchen nochmahlen davon abziehet, daraus ſodenn ein Stomachale, wahres Aqua vitæ, ingleichen

gleichen das äuſſerlich vor gut befundene Schlag=Waſſer entſtehet, ſiehe oben Aqua-vit. Die dritte Art iſt die gemeinſte und bekannteſte, die vielen Menſchen zu einem vielfältigen Getränke worden, und entweder in gemeinen und ſchlechten, der nemlich aus einer von den letzten Eingangs erwähnten Materien zubereitet, und überhaupt unter dem Nahmen **Korn=Brantewein** paßiret; oder in abgezogenen eingetheilet wird. Dieſer letzte iſt derjenige, der zum drittenmahl abgezogen, von dem darinnen ſich noch befindenden Phlegmate gereiniget worden, und zum theil eben der, davon in der andern Claſſe die Rede geweſen, zum theil aber iſt auch darunter der **Frantz=** und **Rheiniſche Brantewein** zu verſtehen, ingleichen der **Angelicken, Anis, Calmus, Citronen, Fenchel, Kirſch, Krauſemüntz, Peterſilien, Pomerantz, Sellerie, Wachholder, Zimmet** ꝛc. welcher ſeine Benennung von dem Weine oder dem Ingrediens bekommt, davon oder darüber er abgezogen worden; wiewohl einige dieſer Arten auch ſchlecht und gleich bey dem andern Feuer abgezogen werden, immaſſen man entweder dergleichen Species alsbald in den Lutter thut, und ſie mit ſelbigen zugleich läutert, oder es werden gedachte Species wohl geſchnitten und klein gemacht in ein reines leinen Säckgen gefaſſet, und in den gemeinen Brantewein alſo gehangen.

Brantewein=Brennerey, dadurch wird ſo wohl die Verrichtung verſtanden, da man bemühet iſt, aus verſchiedenen Materien den Brantewein zu machen, als auch der Ort, wo dergleichen Handthierung vorgenommen wird. Wie aber dieſer am bequemſten und vortheilhafftigſten angeleget werden könne, wird ſich aus dieſen alsdenn am beſten ſchlieſſen laſſen, wenn wir zuförderſt die Verrichtung, ſo ein guter Haus=Vater in ihrer Ordnung darbey vorzunehmen pfleget, betrachten, worinnen ſie beſtehen müſſe vor, bey und nach dem Läutern. **Vor dem Läutern** erwählet und unterſuchet man das **Gut** oder die Materie, daraus der Spiritus ſoll gezogen werden, welches beſtehet aus Getraide, Wein, Hefen und Obſt. Wenn nun deſſen genug zu einem Brennen vorhanden, muß ſolches in ein höltzern Gefäß geſchüttet, und darinnen zu einer guten Gährung gebracht werden: Denn ie beſſer dieſe iſt, deſto mehrern Spiritus kan man aus der Sache erhalten; Hierzu gehöret denn, daß die Körner vorhero auf der Mühle geſchroten, und ſodenn in einem oder mehrern Kübeln folgender Geſtalt angemachet werden. Man läſſet nemlich einige Eimer Waſſer in einer Blaſen warm, aber nicht ſiedend machen, gieſſet davon in eine Wanne, und thut in ſelbiges gemeiniglich einen halben Scheffel Saltz, rühret es fein unter einander, und ſchüttet des Schrots ſo viel als Saltz hinein, rühret es abermahlen ſo, daß es nicht klümprich bleibe, ſodenn gieſſet man noch ein paar Eimer ſiedendes Waſſer darauf und läſſet es feſte zugedeckt drey bis vier Stunden ſtehen, da es ihm denn gut iſt, ſonderlich im Winter, wenn es unter der Zeit hübſch warm erhalten werden kan. Zu dieſem Ende werden die Blaſen, darinnen man brennet, am bequemſten an die eine Wand in der Brenn=Stube angebracht, weil ſie gut und beſſer als ein Ofen heitzen. Hierauf wird dieſes durch kaltes Waſſer genugſam abgekühlet, nochmahlen durcharbeitet, daß nichts kloſiges darinnen bleibe, und ſodenn bekommt es, wie das Bier, zur Gähre ſeine friſche Hefen. In dieſer Gähre bleibt es einen und mehr Tage ſtehen, bis ſich ſolches wieder ſetzet. Daß der Wein und die Hefen dergleichen Gährung nicht nöthig, iſt von ſelbſt zu begreiffen, darneben aber zu behalten, daß dieſe einen proportionirlichen Zuſatz von geſchrotenem Maltz bekommen; Das Obſt hergegen, weil man deſſen eben nicht iedesmahl in groſſer Menge hat, wird mit unter die Körner gemiſcht; ſolte aber deſſen ſo viel vorhanden ſeyn, wird dieſes geſtampffet, hierauf nimmt man ein gutes Stück Sauer=Teig und eine Schüſſel voll Weitzen=Kleyen, rührt es in einem Gefäß mit ein wenig warmen Waſſer wohl durch einander, gieſſet noch mehr warmes Waſſer darzu, ſchüttet ſodann das geſtampffte Obſt darein, und läſſet es, wenn das Obſt nicht ſehr faul geweſen, drey Wochen, ſonſt aber nur ohngefehr vierzehen Tage ſtehen. Dieſes eingebrachte Gut wird, nachdem es vorhero wieder wohl durch einander gerühret, in die Blaſe übergetragen, ſo daß oben bey nahe eine halbe Elle, bey Hefen aber noch mehr, in derſelben leer bleibet, unter dieſe das Feuer gemacht, mit einem Rühr=Holtz ſo lange herum gerühret, bis man dieſes Holtz am unteren Theile mit bloſſer Hand, wegen ſeiner Hitze nicht angreiffen kan; Oder, ſo es Wein und Hefen, werden ſie ſo lange gerühret, bis man ſiehet, daß es über ſich ſteigen will; da es denn Zeit iſt den Helm oder die Haube aufzuſetzen, und die Blaſen nebſt den Röhren wohl zu verlutiren, oder zu verſchmieren. So bald der Helm anfänget heiß zu werden, wird der Ofen voll Holtz geſteckt, das Ofen=Loch mit Steinen verſetzt, und mit Leim verſchmieret. Dieſer Ofen hat oben zwey Lufft= oder Rauch=Löcher, dadurch man alsdenn das Feuer und vermittelſt deſſen auch das Lauffen des Phlegmatis dirigiret: denn laufft es dicke, müſſen dieſe Löcher auch verſetzet und mit Aſche überſtreuet werden, weil das ein Anzeichen, daß das Feuer zu ſtarck brenne; geht es aber mählig und ſachte, muß der Ofen durch die Löcher wieder gelüfftet werden, bis das Phlegma wie ein Stroh=Halm ſtarck laufft. Dieſes wird vor der Röhre, die durch das **Kühl=Faß** geht, in einen **Recipienten, Vorlage** und Gefäſſe geſammlet und heiſſet der **Lutter**, was aber nach dem Brand in der Blaſe bleibet, der **Spülicht**. Hat nun das Gut in Wein oder deſſen Hefen beſtanden, muß man in dieſem Spülicht wohl acht auf den Wein=Stein geben, der ſich gemeiniglich auf den Boden der Blaſe zu ſetzen pfleget, ihn heraus nehmen, wohl abwaſchen und trocknen, alsdenn aber wird er mit gutem Nutzen in die Apothecken

ver=

verkaufft. Weil aber von der Blaſe, wenn ſie groß, nicht alles herunter zu bringen, ſondern noch was gutes zurück bleibt, wird ſolches aus dieſer in eine kleinere darneben geworffen, und daſelbſt ferner abgetrieben. Bey dem Läutern muß zuförderſt die Blaſe, der Helm und die Röhren ſehr wohl gereiniget, ſonderlich aber die letzten, von innen ſauber ausgeputzet werden, welches daraus zu erkennen, ſo das durchgegoſſene Waſſer rein und klar heraus läufft. Alsdenn wird der Lutter mit ein wenig gebranntem Saltz, (einige hangen ſtat des Saltzes ein Säcklein Büchene Aſche hinein, denn von beyden wird die Unreinigkeit, die im Brantewein iſt, niedergeſchlagen, und ihm eine helle und klare Farbe zuwege gebracht) und zuweilen auch mit einer Specie, als Anis, Fenchel ꝛc. in die Blaſe gethan, dieſer der Helm aufgeſetzet, und alles überall, wo es nöthig, verſchmieret, daß kein Spiritus verfliege, das Feuer darunter gemacht, und eben ſo, wie oben, durch die Lufft-Löcher dirigiret. So bald es nun anfähet zu gehen, iſt ſolches etwas trübe, und blaulicher Farbe, dieſes wird der **Vorlaufft** genennet, und ſo lange geſammlet, bis der Spiritus ſehr hell und klar gehet. Sonſt hat man hierbey hauptſächlich zu ſorgen, daß das Feuer gelinde und immer einerley gehalten werde: Denn ſo bald dieſes ein wenig zu ſtarck, beginnet vornen zur Röhre ein Rauch heraus zu gehen, und da iſt es hohe Zeit das Feuer zu dämpffen, und den Blaſen-Hut gleich abzukühlen, damit nicht alles häufig heraus lauffe und anbrenne; Wie man ſich denn nebſt dieſen auch wohl vorzuſehen hat, daß man der Vorlage oder Recipienten mit keinem Licht zu nahe komme, maſſen der Spiritus daſelbſt wie Pulver leicht entzündet, und dadurch groſſer Schaden verurſachet werden kan. Endlich muß man darauf bedacht ſeyn, zu erfahren, ob genug geläutert, welches daraus abzunehmen, wenn in einem Löffel etwas aufgefangen und zur Seite, aber ja nicht nahe bey der Blaſe, probiret wird, ob es leichte anbrenne; wo das nicht geſchiehet, iſt genug geläutert. Wenn denn abgeläutert worden, ſchlägt man nach dieſem den Brantewein in reine und ſaubere Gefäſſe, die wohl verwahret werden können, und bringt das Waſſer, ſo nach der Läuterung in der Blaſe übrig, unverzüglich daraus zu dem andern Spülicht, oder ſchüttets gleich hinweg, damit es ſelbiger durch ſein Freſſen nicht ſchädlich ſey. Aus dieſem iſt nun abzunehmen, daß zu einer bequemen und nützlichen Brantewein-Brennerey erfordert werde, 1) ein guter Raum, einige Gefäſſe zu ſtellen, das Gut darein zu bringen, zuzurichten und gähren zu laſſen; 2) An die innere Wand könten zwey bis drey Blaſen von unterſchiedener Gröſſe alſo geſetzet werden, daß, wenn ſie von auſſen gefeuert, ſie innen zugleich die Stube warm machen, doch muß an einer Wand in dieſem Fall ein oder zwey Lufft-Löcher gelaſſen werden, dadurch den ſtarcken darbey entſtehenden Brodem auszujagen und zugleich das benöthigte Waſſer vermittelſt einer Rinnen dadurch herein zu leiten. Auſſen ſind die Ofen-Löcher und das Kühl-Faß befindlich, da es denn eine höchſt nützliche Sache, wenn dieſes ſo angelegt ſeyn kan, daß beſtändig durch Röhr- oder anders zuflieſſend Waſſer daſſelbe immerzu angefriſchet, das überlauffende aber gehörig abgeführet werden könne.

Brantwein-Spülicht, wird genennet, was nach geſchehenem Aus- oder Abbrennen einer Blaſe Branteweins, an Schroten, Hefen und Phlegmate in derſelbigen überbleibet, und zu Mäſtung des Rind- und Schweine-Viehes, mit groſſem Nutzen gebrauchet wird. Auch pflegen die Köchinnen ihr küpffernes Küchen-Geräthe gar hell und ſauber damit zu machen, wenn ſie ſelbiges daraus ſcheuren.

Braſilien-Holtz, iſt mit ſeiner Rinde ein Americaniſches Farbe-Holtz, von groſſer Härte, und kommt über Portugall, Holl- und Engelland zu uns, dienet zur Färberey.

Braſſem, ſiehe **Brachsmen**.

Brat-Bock, gehöret unter das Küchen-Geräthe, und beſtehet aus einer eiſernen Stange, die am oberſten Ende eine Gabel, unten aber drey ausgebogene Beine hat, darauf er ſtehet. Tab. I. Fig. 9. A. Die Stange ſelbſt, iſt entweder auf den Seiten mit ausgebogenen und daran geſchweißten Hacken Fig. 9. B a verſehen, darinnen der Brat-Spieß ruhet und ſich in ſelbigem bewegen läſſet; oder ſie hat, welches bequemer, einen eintzigen Hacken A b, der ſich in die auf der einen Seite ſchieff eingefeilte Zähne wohl ſchicket und nach Gefallen hoch oder niedrig geſtellet werden kan. In groſſen Küchen, wo man mehr als einen Braten bey einerley Feuer braten muß, brauchet man zwey oben um einen Nagel an einander bewegliche Böcke, darauf zu beyden Seiten die Braten gewendet werden können Fig. 9. B.

Braten, heiſſet ingemein dasjenige Fleiſch von zahmen oder wilden Vieh, von Geflügel, Vögel und dergleichen, welches am Feuer und ſtarcker Hitze zum Eſſen dergeſtalt gar gemachet worden, daß das Fleiſch durch Ausziehung der darinnen ſich befindlichen Feuchtigkeit, die nunmehro durch des Feuers Hitze nach den äuſſeren Theilen gezogen, und ſich ſamt dem an das Fleiſch gewachſenen und ebenfalls flüßig gemachten Fette vermenget, dadurch nicht nur gantz mürbe und ſafftig zubereitet wird; ſondern es erwächſet auch an deſſen äuſſeren Theilen von ſolcher Feuchtigkeit und dem Fett eine Rinde, die, wenn das fleißige Begieſſen mit Butter darzu kommet, dieſes Eſſen nicht nur ſchmackhaffter, ſondern auch wegen ſeiner ſchönen gelben oder braunen Farbe anſehnlicher machet.

Braten, nennet man auch die Verrichtung oder die Art und Weiſe ſelbſt, wie nemlich ein iedes Fleiſch nach ſeiner Art auf das beſte in der Küche, nach kurtz vorher beſchriebener Manier zubereitet werden könne. Solches geſchiehet theils am Spieſſe, welchen man am Feuer bald

durch

durch Menſchen umtreiben, bald durch den **Braten-Wender** umdrehen läſſet; theils in dem Ofen, welches ein gemeiner Back-Ofen oder ein beſonders darzu geſetzter **Brat-Ofen** ſeyn kan; theils in gewiſſen irdenen Töpffen und Pfannen, die mit guten darauf paſſenden Deckeln verſehen ſeyn, davon ſiehe unten **Topff-Braten**; theils auf dem Roſt, da man kleine Vögel, Kalbs-Rippen, Lamms-Köpffgen, dünne geſchnittene und geſpickte Stücken Fleiſch, und überhaupt eine Speiſe, die bald gar werden ſoll, auf denſelben über gutes Kohl-Feuer leget, und darauf abbratet; Nicht weniger pflegen auch darauf die Fiſche gebraten zu werden, ſiehe **Brat-Fiſche**. Was aber im übrigen das ſogenannte Occaſions-Braten anlanget, da man vermittelſt eines Lampen-Feuers und einer beweglichen blechernen Machine, ſonderlich kleines und zartes Vogelwerck gar machet; wie auch, wenn man auf gute Soldaten-Manier eine Keule oder Schulter an einen Strick bindet, ſelbige über ein Feuer hänget, den Strick mittelſt des Bratens feſt zuſammen drehet, daß er hernach von ſelbſt auflauffe und eine Weile den Braten umdrehe, dieſes will man an ſeinen Ort geſtellet ſeyn laſſen, und mehr Erzehlungsweiſe, als zur Nachahmung anführen; worzu noch zu rechnen die Art der Braſilianer, welche eine Grube in die Erde machen, den Grund mit groſſen Baum-Blättern beſtreuen, das Fleiſch, welches ſie braten wollen, darauf legen, dieſes oben mit eben dergleichen Blättern zudecken, mit etwas Erde wiederum überſchütten und zuſcharren, ein groſſes Feuer darüber machen, und es ſo lange im Brande erhalten, bis ſie das Fleiſch wohl gebraten zu ſeyn meinen. Unter allen ſind die Spieß- und Topff-Braten die ſchmackhafftigſten, zumahlen wenn das Fleiſch jung, und fett iſt, wo es aber alt, muß ihm durch ſtarckes Klopffen oder durch Beitzen in Eßig zu Hülffe gekommen werden; worzu noch ein vieles mit beyträgt, wenn man Speck anzündet und ihn auf den am Spieß ſteckenden Braten abtrieffen läſſet, immaſſen dieſer ſo durchdringend, daß es bis auf das Innerſte ſich ziehet, und daſelbſt auch das härteſte Fleiſch mürbe machet. Daß man das Eſſen ſafftig, fein gelb und nicht allzu ſcharff ausbraten möge, pflegen die Köche ſonderlich das Flügelwerck mit Fingerdicken Blättern, aus Speck geſchnitten, zu umlegen, oder wo man nicht ſo viel daran wenden will, an deſſen Stelle nur einen Bogen reines Papier darum zu wickeln, und über ſolchen den Braten behörig zu begieſſen.

Braten-Meiſter, wird in den Hoff-Küchen derjenige genennet, der einig und allein zur Aufſicht über das Gebratene beſtellet iſt, und ſich ſonſt um keine Zurichtung, noch um das gekochte Eſſen bekümmern darff.

Braten-Wender, heiſſet diejenige Machine, wodurch der Braten am Feuer herum getrieben wird, und iſt ein kleines, von eiſernen Rädern und Getrieben, gleich einem Uhrwerck, zuſammengeſetztes, und mit einer Unruhe verſehenes Kunſt-Werck, welches entweder durch eine ſtählerne Feder getrieben, oder aber von einem an langen Stricken hängenden Gewichte gezogen, und dadurch der Umlauff des an der verlängerten Welle des gröſten Rades befeſtigten Brat-Spieſſes verurſachet wird. Jene, nemlich die mit Federn, ſtehen gemeiniglich unten auf dem Herde, und können ſodenn, wenn man ſie nicht mehr brauchet, davon abgehoben und an behörigen Ort gebracht werden; Dieſe mit dem Gewichte ſind meiſtens oben an dem Schurtz des Herdes Nagel-feſt gemacht; doch können ſie eben wie die erſt beſchriebenen gemacht werden, daß man ſie auf den Herd ſtellen, und nach Gefallen wieder wegnehmen möge. Das allermeiſte, ſo man nebſt ſeiner guten Conſtruction und Dauer insgemein von ihm verlanget, iſt, daß er, wenn er einmahl aufgezogen, recht lange Zeit fortgehe und nicht ſobald ablauffe, welches denn auch in den kleineſten und niedrigſten Küchen zu bewerckſtelligen, ja daß man ihn zu den gröſten und ſtärckſten Braten nicht mehr denn einmahl aufzuziehen nöthig hat, wenn nur das Seil und die Kloben multipliciret werden. Es giebt noch eine Art, welche vermittelſt der Hitze und des Rauches, ſo an einen beweglichen, und faſt einem Paraſol gleichen Deckel der Machine anſtöſſet, beweget, und dadurch der Brat-Spieß herum zu lauffen gezwungen wird; weilen aber dieſe Art mehrere Umſtände, und ſonderliche Wiſſenſchafft in Dirigirung des Feuers erfordert, als die erſten, ſo wird ſie wenig, und nur von Curioſis, gebraucht. So hat man auch abgerichtete Hunde, ja Katzen, welche vermittelſt eines Tret- oder Tritt-Rades, darinnen ein Hund oder Katze läufft, den Braten wenden.

Brat-Fiſch, heiſſet man bey uns insbeſondere den groſſen **Weiß-Fiſch**, dem der oben beſchriebene **Brachsmen** gantz gleich kommet, unter welcher Benennung bey den Schweitzern auch die **Balche** oder **Blaulinge** bekannt, und iſt alſo dieſes Wort ein bloſſer Beynahme eines Fiſches, welcher am ſchmackhafftigſten zugerichtet werden kan, ſo man ihn auf dem Roſt bratet; wiewohl auſſer dieſen ſich auch die Karpffen, und einige andere Fiſche braten laſſen, wie bey Erklärung eines jeden, auch deſſen Zurichtung, beſchrieben wird. Uiberhaupt iſt bey dem Braten der Fiſche zu mercken, daß ſie ausgeweidet, geſchuppet, währendem Braten fleißig mit Butter oder Oel begoſſen und beſtrichen, wie auch endlich mit klar geriebener Semmel wohl beſtreuet werden müſſen.

Brat-Ofen, iſt ein kleines auf, unter oder neben dem Küchen-Herde angebrachtes, und mit einer eiſernen Röhre verſehenes Oefelein, worinnen man allerley Gebratens und Gebackens bequem zum Verſpeiſen fertig machen kan. An einigen Orten iſt man gewohnt, dergleichen in die Kachel-Ofen zu bauen, dieſer aber muß alsdenn ſauber und rein gehalten werden, und daß er keinen übeln Geruch cauſire, beſtreuet man deſſen Boden mit Sand, ſtellet einen

einen mit einem breiten Blech belegten Roſt dahinein, und auf ſolchen ſodenn erſt die Brat-Pfanne mit dem Fleiſch. In dem Ofen-Thürlein wird ein Lufft-Loch gelaſſen, dadurch dem Braten nach den Umſtänden die Hitze gegeben, und auch temperiret werden kan.

Brat-Pfanne, iſt ein ablanges und am Boden platt ausgewölbtes Gefäſſe von Thon oder Töpffer-Zeug, verſchiedener Gröſſe, worinnen die Braten in den Back- oder Brat-Ofen eingeſezet und gebraten werden. Man hat ſie auch von Eiſen-Bleche mit zweyen Handgriffen, oder auch nur mit einem, und am Boden gleich aus, welche gemeiniglich unter den am Spieſſe ſteckenden Braten geſezet werden, damit ſich das davon abtrieffende Fett darinnen auffangen und ſammlen möge.

Brat-Roſt, ſiehe **Roſt**.

Brat-Spieß, iſt theils ein groſſer an einem Ende zugeſpitzter eiſerner Spieß zu den ſtarcken und offt ſehr ſchweren Braten, der entweder mit dem ſpitzigen Ende auf den Brat-Bock geleget, und deſſen anderes Ende mit dem Braten-Wender verbunden iſt, oder der vermittelſt einer am anderen Ende daran gemachten Kurbel von einem Menſchen herum getrieben und dahero auch ein **Hand-Spieß** genennet wird, theils aber ſind mittler Gröſſe, und auch wohl gantz kleine von Holtz, die man am allerliebſten zu mancherley Vogelwerck gebrauchet, und ſchreibet man nebſt dem Weinreben-Holtz und dem Eſchen- auch dem Haſel-Holtz die Eigenſchafft zu, daß, wenn zum Exempel einige Lerchen an dergleichen Holtz geſtecket, an das Feuer geſtellet würden, ein ſolcher Spieß, wenn er vom Feuer warm werde, ſich von ſelbſten zuſamt den Vögeln herum drehe, und dieſes ſo lange treibe, bis er gantz ſchwartz, und gleichſam zur Kohle geworden. In denen groſſen Hof- und Gar-Küchen werden gemeiniglich auf aus einander geſpreitzten Brat-Böcken drey bis vier über einander gehende Spieſſe gefunden, ſo, daß die unterſten zum theil von den oberen Braten zugleich mit begoſſen werden.

Brat-Teller oder Schüſſel, iſt ein groſſer am beſten oval gemachter zinnerner Teller, oder eine flache Schüſſel mit einem ſchmahlen Rande, darinnen das Gebratens aufgetragen, und bequem zerleget werden kan.

Brat-Würſte, werden unter den ſo vielen und mancherley anderen Arten diejenigen genennet, deren Fülle aus Schweinen-Fleiſch folgender Geſtalt zubereitet wird: Man hacket von dem kurtzen Hals-Fleiſch und Lenden-Braten der Schweine alles unter einander recht klar, menget würflich klein geſchnittenen Speck darunter, würtzet dieſes mit halb gar geſtoſſenem Pfeffer, geriebenen Citronen-Scheler, und etwas Saltz, ſo viel als recht iſt. Hierauf ſtöſſet man, wenn zum Uiberfluß ein wenig Wein hinzu gegoſſen worden, dieſe Fülle durch einen Wurſt-Biegel in ſaubere und fein rein gemachte Schweine-Därme: Oder man füllet auch mit eben dieſer, aber nur etwas klärer gehackten Materie ſehr rein geputzte Schaaf-Därme an, welches eben die ſogenannten Citronen-Würſtlein ſind, welche zuſamt den erſt beſchriebenen nach dieſem entweder auf dem Roſt gebraten, und ſo trocken verſpeiſet, oder mit folgenden Soſſen zugerichtet werden können, wenn ſie vorhero fein ſafftig und nicht ſo gar ſehr gebraten; nemlich man machet braune Butter, gieſſet Senff und ſodenn Wein hinzu, würtzet es mit Ingber, Pfeffer und Zucker, thut noch ein wenig Bouillon ſamt Citronen-Scheler hinein, und läſſet es ein wenig durch einander kochen; oder man leget die halb gar gebratene Würſte in einen Tiegel, gieſſet etwas Wein und Fleiſch-Brühe darauf, ſchneidet Citronen-Scheler und Citronen-Scheiben hinein, thut auch eine gantze Zwiebel darzu, und läſſets alſo mit einander kochen. Wenn ſie bald gar, brennet man ein wenig Butter in Mehl daran, thut dieſes nebſt Ingber, Pfeffer und ein wenig Zucker hinzu: Oder wenn man Mehl in Butter braun gemacht, Fleiſch-Brühe mit wenigem Eßig hinzu gegoſſen, Lorbeer-Blätter, Roßmarien, Pfeffer und Ingber darzu gethan, und alles zuſammen kochen laſſen, gieſſet man ferner ein Nöſel guten Wein hinzu, leget die Brat-Würſte in die Brühe, wie auch geſchnittene Citronen-Scheler und eine Hand voll Capern, und läſſets wohl durch einander dämpffen, ſo giebt dieſes ein Eſſen von einem beſonders annehmlichen Geſchmack.

Brauen, ſuche **Bierbrauen**.

Brauer ſiehe **Bierbrauer**.

Brau-Gefäſſe wird alles zum Brauen gehörige und benöthigte Geſchirre genennet, als: Ein tieffer runder kupfferner Keſſel, oder dergleichen gevierte länglichte Pfanne, die am Boden gantz glatt iſt; zwey groſſe ſtarcke höltzerne Bottiche, nemlich der Stell-Bottich oder Mösch-Bottich mit ſeiner Zugehörung, und der Bier-Bottich. Ein Würtz-Trog oder Grand. Ein groſſer Gähr-Bottich, oder wo er klein, deren mehrere; zwey oder drey Kühlen; (Kühl-Schiffe oder Kühl-Stöcke) etliche lange Rinnen, auf welchen man das kalte Waſſer von und aus der Pumpe in den Brau-Keſſel, oder in die Brau-Pfanne, und das heiſſe aus dem Keſſel oder Pfanne in den Mösch-Bottich, und den Mösch wiederum in den Keſſel, hernach das geſottene gute Bier auf die Kühl-Schiffe, und alſo von einem Geſchirre ins andere führet, und lauffen läßt. Ein Hopfen-Korb, Schier- oder Zug-Stöcke. Etliche ſtarcke Rührſtecken, zu Abmöſchung des Maltzes, oder zu dem weiſſen Biere zwey Schauffeln, die an der Seiten Ränffte haben; ferner ein paar Schöpffen oder Schöpff-Gelten mit langen Stielen, mit welchen man das heiſſe Waſſer aus der Pfanne in den Mösch-Bottich, denn den Mösch wieder in den Keſſel, auch das Bier aus demſelben auf die Kühl-Schiffe ſchöpffet ꝛc. Einen oder mehr Trag-Eimer, Zuber oder Kübel, dadurch man einen ziemlich dicken Stecken oder Stangen ſtecket, daß ihrer zween einen ſolchen Eimer oder Zuber auf der Achſel, und das Bier darinnen an behörigen Ort tragen mögen; werden gemeiniglich nur an denjenigen Orten

gebraucht, wo das Brau-Haus von dem Keller entfernet iſt. Endlich müſſen auch vorhanden ſeyn Füll-Lager, die Bier-Fäſſer beym Füllen oder Bierfaſſen darauf zu legen; Krücken und Beſen, das Bier und was ſich geſezt hat, auf der Kühlung zuſammen zu kehren. Auf dem Maltz-Tenne der Weich-Bottich, das zum Brauen beſtimmte Getraide darinnen einzuweichen; Schauffeln, das Maltz mit zu arbeiten ꝛc.

Brau-Haus, iſt ein Gebäude, worinnen Bier gebrauet, und alles, was zum völligen Bierſieden oder Brauen vom Anfang bis zum Ende gehörig, angetroffen und aufbehalten wird. Es ſoll daſſelbe fein groß, raumig und weit, (damit man ſich wohl darinnen regen könne) auch von Steinen und zwar alſo aufgebauet ſeyn, daß die Sonne nicht viel hinein ſcheinen könne, und es im Sommer fein kühl darinnen ſey, ſonſt werden die Biere leichtlich ſauer und verderben. Der Platz ſoll etwas erhaben, und in keiner ſumpffigten und moraſtigen Gegend, ſondern rein und ſowohl mit geſunder Lufft, als mit gutem Waſſer verſehen ſeyn. Wo keine Steine vorhanden, oder die Koſten nicht hinlangen, kan man nur Holtz nehmen, und bey deſſen Anrichtung dahin ſehen, daß die Pfanne oder Keſſel mit ihrem Camin oder Rauchfang, ſo weit von den Wänden abgeſetzet und aufgebauet werde, daß das Gebäude vom Feuer keine Gefahr und Schaden zu befürchten habe. Oder, ſo man ja die Brau-Pfanne oder Keſſel, wie in Wohn-Häuſern oder in kleinen privat Brau-Häuſern öffters erfordert wird, an die Wand ſetzen muß, darf man nur an ſelbiger Seite eine ſteinerne Wand oder Brand-Mauer halten, daß vom Feuer dem Gebäude kein Schade zugefüget werden möge. Die vornehmſten Requiſita und Gelegenheiten bey einem Brau-Hauſe ſind: 1) Ein feſter, ſauberer und geraumer Maltz-Tenne mit dem dazu gehörigen Weich-Bottich. 2) Eine wohl angebrachte Maltz-Darre. 3) Eine genugſam weite Brau-Städte, worinnen der Brau-Keſſel oder Brau-Pfanne, der Stell-Bottich, Bier-Bottich, und (wo keine Gähr-Kammer vorhanden) der Gähr-Bottich, die Kühlen, Kühl-Stöcke und Kühl-Schiffe, die Füll-Lager, und das zu einem Gebräude nöthige Gefäſſe ſtehen können. 4) Eine Netz-Kammer. 5) Eine oder mehr Hopffen-Kammern. 6) Vorraths-Böden zu Gerſten, Weitzen, und gedörrtem Maltze. 7) Etliche Böden zu einiger Treugung des Maltzes an der Lufft, oder zu purem Lufft-Maltze. 8) Eine Gähr-Kammer, dergleichen aber nicht aller Orten bekannt oder gebräuchlich iſt. 9) Gute und nicht an die Sommer-Seite oder gegen Mittag gebauete Keller. 10) Eine Holtz-Lege, nicht weit von der Unterfeurung des Keſſels und der Darre entfernet. 11) Eine Schirr- und Gefäſſe-Kammer, oder vermachter Schuppen hierzu, und 12) eine wohl angelegte Pompe oder Plumpe, wordurch man das Waſſer in das Brau- und Maltz-Haus, auch anderer nöthiger Orten bequem hinbringen kan, damit nicht ſolches mit groſſer Mühe und Unkoſten darzu erſt beygetragen werden müſſe.

Brau-Keſſel, iſt ein von Kupffer verfertigter Keſſel, oben etwas weiter als unten, welcher rings herum eingemauert, und unten her mit einem Ofen verſehen iſt, damit Feuer darunter gemacht, und das Bier in ſolchem Keſſel gekocht werden könne. Ein Keſſel, welcher fünftehalb Ellen Leipziger Maaß weit, und dritthalb Elle tief iſt, hält geraumig vier und zwantzig Viertel Bier, zu drey Schock oder hundert und achtzig Kannen das Viertel gerechnet.

Es wäre ſonderlich zu wünſchen, daß man ſich inſonderheit bey denen Brau-Keſſeln und Pfannen derer verſchiedenen guten Arten von Oefen bedienete, die das immer rarer werdende Holtz ſparen helffen; dazu inſonderheit Prof. Lehmann, noch beſſer aber Herr Leutmann im Vulcano famulante Anleitung gegeben. Allein man bleibt noch an vielen Orten bey ſeiner alten verſchwenderiſchen Art ſo ſehr, daß man auch öffters nicht einmahl das Feuer in beſondere Oefen, ſondern frey unter die Brau-Keſſel machet. Uibrigens giebt an vielen Orten auch die Gerechtigkeit, ſolchen Brau-Keſſel zu halten und denen Brauenden gegen einen Pfannen-Zins zu leihen, dem gemeinen Weſen oder auch gewiſſen Gütern und Herrſchafften eine feine revenue. Und überdieß hat es auch ſeinen Nutzen in der Policey und den Impoſten.

Brau-Knechte, ſind Leute, die das Bierbrauen ordentlich gelernet, und bey groſſen Brauweſen dem Bierbrauer oder Brau-Meiſter brauen helffen, auch im Fall der Noth deren Stelle vertreten können. Man nennet aber auch diejenigen **Brau-Knechte**, welche zwar das Brauen nicht gelernet, iedoch dem Brauer mit Plumpen oder Waſſer- und Holtz-Tragen, Möſchen, Schöpffen, und dergleichen Arbeiten bey einem ieden Gebräude an die Hand gehen, und entweder, als andere Arbeiter, ihr Tage-Lohn, oder aber, welches gebräuchlicher, von iedem Gebräude etwas gewiſſes zu Lohne bekommen.

Brau-Meiſter, ſiehe **Bierbrauer**.

Braun, ein **Braun** wird insgemein ein Pferd brauner Farbe genennet, als welche eine von den vier Haupt-Farben der Pferde iſt, und in die dunckel-braune und licht-braune überhaupt eingetheilet wird. Unter allen **Braunen** werden die Caſtanien-Braunen, ingleichen die Dunckel-Braunen, wenn ſie geſpiegelt, ſo, daß die Spiegel, ein ieder von dem andern abgeſondert, können gezählet werden, vor die beſten gehalten. Siehe **Pferd**.

Braun-Bier ſ. **Bier**.

Braunelle, **Brunelle**, **Antoni-Kraut**, **Gottheil**, iſt ein wildes Heilkraut, welches einen viereckigten, braunen und rauhen Stengel in der Höhe einer Spanne, auch zu Zeiten noch höher treibet. An deſſelben Gleichen oder Abſätzen ſtehen allezeit zwey rauhe Blätter gegen einander über, zu oberſt aber kommen blau und Purpur farbene Blümlein, welche mit kleinen Blätlein unterwachſen ſind.

Die

Die Wurtzel iſt klein und zaſericht. Dieſes Kraut wächſet auf Feld-Rainen, Wieſen und in Wäldern, in kühlem Grunde, und blühet fürnemlich im Junio und Julio, wiewohl man auch bis in den Herbſt hinein noch dergleichen Blüthen findet. Die jungen Braunellen-Blätlein iſſet man an etlichen Orten, wie einen Salat; ſonſten aber iſt es ein treffliches Wund-Kraut, indem es alle äuſſerliche und innerliche Verletzungen heilet, das geronnene Geblüt zertheilet, auch unter die Gurgel-Waſſer mit genommen wird. Der Safft widerſtehet der Mundfäule, und weil er auch ein auserleſenes Mittel wider die Bräune iſt, ſo mag das Kraut daher den Nahmen Braunelle bekommen haben.

Braunellein, iſt ein gemeiner Vogel, der zu Herbſt-Zeit auf denen Fincken-Herden offt gefangen wird, und den Nahmen mit der That führet: Denn er iſt am gantzen Leibe braun, auſſer daß er an der Bruſt faſt eine Farbe hat, wie die Rebhüner an der Bruſt haben, doch etwas dunckler, die braune Farbe am Rücken iſt faſt wie die Hänfflinge am Rücken ſind. Seine Leibes-Geſtalt iſt länglich, wie eine Nachtigall, wiewohl das Braunellein viel kleiner, und nicht ſo hochbeinigt iſt, ſo daß, ob es ſchon gröſſer, als ein Rothkehligen, es iedoch, wenn es neben demſelben ſitzet oder hüpffet, viel niedriger ausſiehet als daſſelbe, dem es ſonſt ſowohl, als der Nachtigall, in vielen Stücken gleichet, abſonderlich aber dieſer letztern dem Schnabel nach. Es bringet ſeine Jungen, und zwar mehrentheils fünff bis ſechs, an bergigten Orten aus, und pfleget ſeinen Strich im Herbſt, wiewohl nur einzeln, mit den Fincken zu halten, bleibet auch einzeln mit dem Rothkehligen zurücke, und wird in Zimmern ſo kirre als dieſes, da es denn mit gemahlenen Hanff-Körnern und untermiſchter Semmel geſpeiſet und erhalten werden kan. Das Weiblein iſt in der Brut-Zeit ſo frech, daß, wenn es in einem Gemach eingeſperret iſt, (ob es gleich kein Männlein bey ſich hat) dennoch alle Haare, Flachs, Werck und was es erhaſchen kan, hinweg nimmt, ein Neſt davon machet, und ſich darüber ſetzet, folglich dadurch ihre Begierde zur willigen Brut zu verſtehen giebet. Dieſer Vogel hat darinnen etwas beſonders, daß er ſeines gleichen locket, und der Lock begierig folget, auch dahero mit auf den Fincken-Herd zur Lock getragen wird. Man fängt ihn auch in den Stauden, ſowohl Frühlings- als Herbſt-Zeit, mit einem Meiſenſchlag, wie die Rothkehligen.

Braune Mägdlein oder Feuer-Röslein, ſind annehmliche Blumen, davon man dreyerley Gattungen hat. 1) Die gemeinſten ſind die ſchönen Mennig-farbenen Röslein, inwendig ein ſchwartzes Sternlein habend, welches nicht anders ausſiehet, als wenn eine ſchwartze Kohle zwiſchen glüenden läge. Ihr Kraut iſt ſchier dem Fenchel-Kräutig gleich; ihre Blüth-Zeit aber fällt im Majo und Junio ein. Nach den Blumen folgen kleine längliche, dreyfache und ſpitzige Knöpfflein, in welchen der kleine ſchwartz-grüne Saamen verborgen lieget. 2) Die andre Art hat Pomerantzen-farbene Blumen, und iſt ſchon etwas ſeltener, als die erſte, auſſer der Farbe aber derſelben in allen Stücken gleich. 3) Die dritte Gattung hat Schnee-weiſſe Blumen, und iſt die rareſte; wird nebſt der andern im April oder Majo geſäet, und blühet ziemlich lang. Das Kraut wird ſehr nützlich zu Schweiß-Bädern gebraucht, indem es die böſe kalte Feuchtigkeit ausführet, und den Schweiß gewaltig treibet.

Braun-Kohl, ſiehe **Kohl.**

Braun-Wurtz, ſonſt auch **Sau-Wurtz** und groß **Feigwartzen Kraut** genannt, iſt ein Kraut, welches gerne an Hecken und Zäunen, hinter alten Mauren, auch an feuchten und wäſſerigten Orten wächſet, und im Majo und Junio blühet. Man hat derſelben zweyerley Art, die kleine oder das **Männlein**, ſo auch die ſtinckende Braun-Wurtz genennet wird, hat eine weiſſe, groſſe und knollichte Wurtzel, aus welcher viele eckigte, röthlichte oder braune, anderthalb Ellen hohe Stengel hervor kommen. Dieſe ſind mit ſtarcken ſchwärtzlichten und ein wenig zerkerbten Blättern beſetzt, welche etwas glätter als die Neſſel-Blätter, auſſer dieſem aber denenſelben in allen gleich ſind, und, ſo man ſie zerreibet, einen ſtarcken Geruch von ſich geben. Auf dem Gipffel der Stengel und Neben-Zweige erſcheinen braun-rothe Blümlein, wie ein Helm oder holes Schnecken-Häuslein, ſo zu runden ausgeſpitzten Knöpflein voller Saamen werden. Die groſſe oder das **Braun-Wurtz-Weiblein**, iſt dem Männlein an Blumen, Saamen, Blättern und Stengeln, wie auch am Geruch allerdings gleich, und beruhet der Unterſchied allein in der Farbe und an der Gröſſe, denn das Weiblein wird mehrentheils Manns hoch, die Stengel und Blätter aber ſind Saat-grüner Farbe. Die Wurtzel hat wenig Knollen, hingegen deſto mehr Zaſern. Wer dieſes Kraut in ſeinem Garten haben will, kan es im Frühling vom Saamen, und im Herbſt von den Schößlingen fortbringen, es muß aber in einen guten und feuchten Grund geſäet und gepflantzet werden. Das Kraut mit ſamt der Wurtzel im Majo ausgegraben, gewaſchen und geſäubert, giebt, wenn es geſtoſſen und ausgepreſſet wird, einen Safft, welchen man bis übers Jahr in einem wohl vermachten engen Glaſe aufhebet, und denn mit Wachs und Baumöl, iedes gleich viel, vermiſchet, folglich alles mit einander auf einem Kohlfeuer aufwallen läſſet, und alſo zu einer Salbe machet, welche allerley böſe Geſchwüre, Grind und Räude heilet. Der Saame ſoll auch dem Gifft einiger maſſen widerſtehen, wenn er mit Weine getruncken wird.

Brau-Pfanne, ſiehe **Brau-Keſſel.**

Braunſtein iſt ein Stein, der faſt dem Magnet gleich kommt, nur aber etwas ins Braune fällt. Er iſt der Glasmacher ihre Seiffe, indem ſie ihn zum hell und klar machen des Glaſes brauchen. Aus Piemont hat man

man bißher den beſten bekommen. Allein er wird auch nunmehro ſchon im Ertzt-Gebirge und auf dem Hartz gegraben.

Breche, iſt die Eilffte von denen Arbeiten, ſo jährlich in einem Weinberge zu verrichten nöthig ſind, und welche folgender maſſen ins Werck geſetzet wird: Nämlich wenn man befunden, daß der Stock auf allen Augen, ſo zum wachſen geneigt, wohl ausgegangen, ſo ſollen nach Gelegenheit eines jeden Stocks, darnach derſelbe ſtarck und kräfftig iſt, vier oder zum meiſten fünff gantze Enden oder Ruthen gelaſſen, die andern aber, ſo nicht Wein haben, abgebrochen, und diejenigen, worauf Wein ſtehet, zwey Blätter hoch über dem Weine verknippen werden; wäre aber der Stock noch ſchwach und matt, demſelben ſoll man über zwey Enden nicht laſſen, und ſollen ſonderlich die Wintzer dieſe Vorſichtigkeit gebrauchen, daß, ſo viel möglich, der Stock zurücke gebrochen, und demſelben wohl an der Erden zum wenigſten ein Ende gelaſſen, damit der Stock erhalten, und nicht ſo hoch auf die Schenckel (wodurch dieſelbe leichtlich vergehen) getrieben, und nach verrichteter Breche der Weinſtock bald möglichſt an die Pfäle gehefftet werde. Das übrige Holtz, wo nicht Wein daran zu befinden, muß bis auf zwey der ſtärckſten, und zwey oder drey der Mittel-Enden, und alſo aufs meiſte vier oder fünff Enden oder gut getriebene Ruthen, nebſt einem oder zwey Enden, wenn es guter Boden, auf der Böge gelaſſen werden; welche gedachte vier bis fünff Enden, theils an der Wurtzel, als etwan ein oder zwey ſtarcke; Theils aber an den Knoten, deren zwey oder drey, und theils auf Schenckeln, etwan ein oder zwey, zu befinden, daß man alſo dem Stocke nicht mehr, als ſeine fünff Enden, in gutem Boden, und wenn der Stock bey Kräfften iſt, laſſe; hingegen, wenn er ſchwach, dieſelben benehme. Dieſe Arbeit wird gemeiniglich zu Ende des Mayens, oder nachdem der Stock fein getrieben hat, auch etwas eher verrichtet.

Breche, iſt ein höltzernes Inſtrument, Tab. II. fig. I. worauf der Flachs und Hanff gebrechet wird. Es beſtehet ſolche oben an zweyen Stücken Holtz, wovon das eine, ſo beym Brechen unbeweglich ſtehen bleibet, nämlich A, ohngefähr neun Viertel Ellen lang, viertehalben Zoll breit, und dritthalben Zoll ſtarck, auch, auſſer denen an beyden Enden gelaſſenen Köpffen, mit zweyen durchaus gehenden Nuthen oder Faltzen verſehen iſt, alſo, daß in der Mitte ein dünner Steg bleibet, welcher ſowohl, als die beyden äuſſern Seiten, oben ſcharff iſt; Zwiſchen dieſen Nuthen gehet das bewegliche Theil B, welches zwey Schärffen und eine Nuthe hat, auch bey c mit einem eingeſchobenen höltzernen Nagel feſt gemacht, und ſo hoch, oder in ſeiner Nuthe ſo tieff iſt, daß ſeine Schärffen durch die untern Nuthen völlig durchgehen. Dieſes heißt nun eigentlich die Breche, welche auf einem mit zweyen von Stangen-Holtze gemachten Säulgen d d, verſehenem Fuſſe E, ſo der Steg genennet wird, ſtehet.

Brechen heißt, wenn man den Hanff oder Flachs, nachdem er geröſtet, und in der Flachs-Darre, oder an der Sonne dürre gemacht worden, Büſſen- oder Boſen-weis, quer über das unbewegliche Theil A der kurtz vorher beſchriebenen Breche leget, und durch öffteres Aufheben und Niederdrucken des beweglichen Theils B durchaus dergeſtalt zerquetſchet, daß der Stengel mürbe und geſchlacht wird, und das Baſt nebſt dem andern unreinen Zeug ſich von der guten und tauglichen Materie abſondert.

Brechen, pfleget man auch von wilden Schweinen zu ſagen, an ſtat wühlen: Z. E. das Schwein hat im Holtze oder auf der Wieſe ſehr gebrochen, das iſt, gewühlet.

Brechen, wird endlich auch vom Schroten des Getraides und Maltzes geſagt. Siehe Schroten.

Brechen, heiſt auch, ſich entweder auf eingenommene Brech-Mittel oder Vomitiva, oder von ſelbſt vermöge des Natur Triebes durch den Mund über- und allerhand Unrath oder Speiſe von ſich geben, ſolchergeſtalt aber den Magen reinigen. Schwache und alte Leute müſſen nicht leicht zu Brech-Mitteln ohne den Rath eines verſtändigen Artztes ſchreiten, wie öffters unter dem Schein des Gebrauchs der Haus-Mittel ſonderlich auf dem Lande in der Wirtſchafft zu geſchehen pflegt. Sonſt aber iſt rad. Ipecacuana das beſte Brech-Mittel. Siehe des armen Landmanns Artzt, ed. Leipz. 3 Bogen, wo von denen beſten Haus-Mitteln und Curen der meiſten Kranckheiten kurtz gehandelt iſt.

Brech-Stange, iſt ein runder oder eckichter Stab Eiſen, der an dem unterſten Ende etwas gekrümmet, breit geſchlagen, in der Mitte auch wohl geſpaltet und bey alle dem ſcharff zu lauffend gemachet iſt, um eine Sache damit bequem unterfahren zu können, und hat man derer von gar verſchiedener Gröſſe.

Breite, wird im Ackerbau ein ebenes und in einer Fläche, ohne Rain oder andern Unterſchied, hinliegendes Stücke Feld genennet, welches viele Aecker, Jucharte oder Morgen, oder auch wohl gantze Hufen oder Huben in ſich hält. Es iſt vor den Acker-Bau ſehr dienlich, wenn man ſeine Aecker fein in gantzen Breiten zuſammen liegen und nicht mit andern ſich zu meliren hat.

Breme, iſt eine Art groſſer graulichter Fliegen, welche bey warmem Sommer-Wetter dem Pferd- und Rindvieh mit Stechen und Beiſſen ſehr beſchwerlich fallen; ſolches aber zu verhindern, darff man das Vieh nur mit dem Safft aus Kürbis-Blättern, oder mit Waſſer, darinne geſtoſſene Lorbeeren geſotten worden, beſtreichen. Die Fuhrleute ziehen Hanff ſamt dem Kraut aus, wenn ſie es haben können, und beſtreichen ihre Pferde damit. Wenn man Attich-Kraut und Knoblauch durch einander nimmet, den Safft daraus preſſet, Schmeer dazu thut, und alles in einer Pfanne unter einander pregeln läßt,

ſo hat man eine Salbe, darein man einen
wöllenen Hader werffen, und die Pferde an
denen Orten, wo die Bremen gerne hinſi=
tzen, als an dem Schlauch, hinter dem
Schweiff, neben den Augen, und an andern
Orten damit abſtreichen darff, ſo kommt keine
Breme noch Fliege darauf: Oder man kan
auch Tann=Zapffen im Waſſer ſieden, ein
Wiſch=Tuch darein tuncken, und die Pferde
oder das Rind=Vieh damit abwiſchen.

Bremſe, iſt ein Jnſtrument von Eiſen,
welches gleich einer Feuer=Zange iſt, und aus
zweyen langen und eingekerbten Theilen be=
ſtehet, ſo oben mit einer Charniere an einan=
der hängen; mit dieſen klemmen die Schmidte
denen Pferden die Naſen ein, daß ſie ſtille
ſtehen müſſen, wenn man eine gewaltſame
Operation mit ihnen vorhat. Man hat auch
höltzerne Bremſen, welche oben mit einem
Leder zuſammen gebunden ſind, und eben
dergleichen Dienſte thun, als die eiſernen,
nur müſſen dieſe keine ſcharffe Ecken haben.

Brenner, wird der Brand im Getraide
und an Wein=Stöcken genennet. Siehe
Brand.

Brenn=Erde, ſiehe Torff.

Brenn=Haus, wird ein a parte zum Bran=
teweinbrennen aufgeführtes oder nur einge=
richtetes Gebäude genennet, worinn Blaſen,
Kühl=Fäſſer, Einmach=Fäſſer und andere Ge=
fäſſe und Zugehörungen ihre gewiſſe und be=
queme Stelle haben. Es ſoll Feuer=feſte ge=
bauet, und entweder ſelbſt mit einer Pumpe,
oder wenigſtens mit einem Ständer und Röh=
ren verſehen ſeyn, welche von einer nächſtge=
legenen Pumpe das Waſſer durchs Pumpen
empfangen, und ſolches wieder in die Blaſe
und andere Gefäſſe, durch den Ständer=
Schlauch von ſich geben, damit man das be=
nöthigte Waſſer nicht erſt auf eine beſchwerli=
che Art hinein ſchleppen dörffe. Siehe oben
Brantewein=Brennerey. Auch heißt bey
andern Brenn=Wercken das Haus, wo die Oefen
ſind, z. E. bey denen Töpfern, das Brenn=
Haus.

Brenn=Holtz, ſiehe Holtz.

Brenn=Kolben, wird zwar insgemein das
gantze Gefäſſe, darinnen man zu deſtilliren
und die ſo genannte gebrannte Waſſer oder
ſonſt einen Spiritum dadurch abzuziehen pflegt,
genennet, es heiſſet aber inſonderheit nur
eigentlich dasjenige Stück alſo, darein die
Materie, ſo abgezogen werden ſoll, gethan
wird. Es iſt ſolches ein rundes, mit einem
weiten Bauche verſehenes, oben aber etwas
enger zuſammenlauffendes, von Glas, Thon,
Bley, Zinn oder Kupffer gemachtes Gefäſſe,
mit einem Halſe, damit der Helm, durch
deſſen Schnabel das gebrannte oder abgezo=
gene Waſſer in den davor geſtellten Recipienten
oder Vorlage ablauffen muß, darauf geſetzet
werden könne. Die von Glas, und denn
hiernächſt die von Thon verfertigte und wohl
verglaſurte Brenn=Kolben, dienen am be=
ſten zu denen Chymiſchen Operationen, hin=
gegen taugen die bleyernen Kolben mit zin=
nernen Helmen, oder die kupffernen, wenn

ſie wohl verzinnet ſind, zum gemeinen Waſſer=
und Branteweinbrennen am beſten. Von
denen kupffernen iſt oben unter dem Wort
Blaſe bereits Erwähnung geſchehen. Die
gläſernen Kolben werden durch heiß Waſſer
getrieben, und das heiſſet ein Marien=Bad,
Balneum Mariæ; Die bleyernen und erdenen
aber werden in Sand oder Aſche geſetzt, und
das wird ſodenn eine Capelle genennet. Bey
beyden Arten werden die Materien, mit ei=
nem darunter gemachten Kohl=Feuer in ge=
höriger Hitze gehalten.

Brenn=Neſſel, ſiehe Neſſel.

Brenn=Ofen, wird der Ofen bey einer
Ziegel=Scheune genannt, darinnen allerley
Sorten Steine und Ziegel gebrannt werden.
Jngleichen bey denen Töpfern. Siehe Zie=
gel=Ofen.

Brenn=Zeug, darunter werden die Brenn=
Kolben mit ihren Helmen, oder die Blaſen
mit ihren Hüten, Röhren, Kühl=Fäſſern,
Recipienten oder Vorlagen, nebſt denen dazu
gehörigen Oefen ꝛc. verſtanden.

Breit=Tuſche, ſiehe Britſche.

Bret, iſt ein dünnes, breites und langes
Stücke Holtz, welches auf einer Säge=Mühle
aus einem dicken Baum geſchnitten wird,
und deſſen Nahmen ſich theils nach dem
Baum, woraus es verfertiget worden, theils
nach der Länge, Breite und Stärcke richtet.
Alſo ſind die gemeinſten Breter, Fichtene,
Tannene, Föhrene und Kiehn=Föhrene oder
Kieferne, Eichene, Lindene, Ahornene, Bü=
chene, Rüſterne und dergleichen. Auf den
andern Fall ſind es entweder Spünde Bre=
ter, welche gemeiniglich ſechs bis neun Ellen,
zwölff bis funffzehen und mehr Zoll breit, und
einen guten Zoll, auch wohl fünff Viertel bis
anderthalben Zoll dick ſind, damit ſie nach
Gefallen auf den gantzen oder halben Spund
ausgezogen werden können; oder gemeine
Breter, ſo man auch Beſchlage=Breter
nennet, welche von ungleicher Länge, eben
wie die Spünde=Breter, aber nur acht bis
zehen Zoll breit, und ohngefähr Dreyvier=
tels=Zoll dicke ſind. Die Tiſcher oder Schrei=
ner brauchen noch dünnere Breter zu ihrer
Arbeit, welche ſie Herren=Breter nennen.
Diejenigen aber, ſo auf den Seiten des Bret=
Klotzes abgeſchnitten werden, und folglich et=
was von der Baum=Kante behalten, heiſſet
man Schwarten=Breter. Von Eichenen
Bretern werden Käſten, Laden, Schräncke,
Thüren und Fenſter=Rahmen gemacht. Von
Büchenen und Ahornenen, werden ſchöne
Tiſch=Blätter, und aus Birckenen allerhand
muſicaliſche Jnſtrumenten verfertiget. Die
Ellernen oder Erlenen Breter dienen zu im=
merwährender Näſſe, als Fiſch=Käſten, Abl=
Fängen und dergleichen. Die Rüſternen
Breter pflegen die Müller gerne zu ihren
Waſſer=Rad=Schauffeln zu gebrauchen, wo
ſie aber dergleichen nicht haben können, müſ=
ſen ſie Tännene darzu nehmen, welche auch
ſonſten, weil ſie leicht und zart, zu Reiſe=
Kuffern, Laden, Schräncken und derglei=
chen verarbeitet werden. Die Aſpen= und Lin=
denen

denen geben hübſche Tiſch = Blätter, und laſſen ſich gut zu Modellen gebrauchen. Die Fichtene Breter dienen zu Fuß=Böden in Stuben, Kammern und Korn = Böden, worzu auch die Kieferne angewendet werden. Diejenigen Breter, ſo man in der Haus = und Land=Wirtſchafft, in der Küche, am Wagen und Pfluge nöthig hat, und Back = Bret, Fiſch = Bret, Topff = Bret, Boden=Bret, Miſt=Bret, Mühl= oder Molch=Bret und Streich=Bret genennet werden, ſind unter eines jeden Benennung erkläret zu finden. Siehe Bret=Stamm.

Bret=Klotz, ſiehe Bret=Stamm.

Bret=Mühle, ſiehe Säge=Mühle.

Bret=Nagel, ſiehe Nagel.

Bret = Stamm, wird ein wohl = und zu Bretern dienſam erwachſener Schafft eines Baumes genennet, woraus etliche Bret=Klötzer, aus dieſen aber auf einer Schneide= oder Säge=Mühle Breter von verſchiedener Länge, Breite und Dicke geſchnitten werden. Es muß aber ein ſolcher Stamm nicht wammerig, knotig, Eiß=klüfftig, faul=fleckig, Kern=ſchälig, noch Kern=äſtig ſeyn, ſonderlich die Tanne, in welcher am erſten die Aeſte beym Schnitt losgedrucket werden, und wenn ſie heraus fallen, die Breter unwerth machen; So iſt auch kein dürrer Stamm oder Wind=Bruch darzu dienlich, maſſen die vom Bruch geſchnittene Breter, wenn ſie zu Tiſchen oder Schräncken verarbeitet werden, beſtändig zu knacken pflegen, indeme der Baum beym Bruche dergeſtalt erſchüttert worden, daß er ſich zwiſchen denen Jahren gleichſam losgeſchoben, und dahero dieſes Knacken, ſo offt ſolch Geräthe ein wenig geſchoben oder gereget wird, durch Widerſetzung von ſich hören läßt. So muß auch der Stamm, wenn er von Fichten, keine rothe Seite haben, welches daher zu kommen pflegt, wenn der Stamm in ſeiner Jugend zum Pech=Schaben geriſſen oder gelochet, item wenn er abgehauen worden, und ſolcher Hieb nach und nach wieder zugelauffen, ſo giebt es etliche Ellen in dem Stamm hinauf, durch die Ausflieſſung des Safftes oder Hartzes aus dieſem Hiebe einen rothen oder gleichſam todten Fleck, welcher alsdenn keine reine oder taugliche Breter macht. Die Bret=Stämme oder auch die abgeſchnittene Bret = Klötzer ſollen nicht allzu lang in ihrer Rinde auf bloſſer Erde und in der Feuchtigkeit liegen bleiben, weil ſie ſonſt leicht unter der Rinde im Splint blau anlauffen oder gar verſtocken, und alſo gantz und gar untüchtig zum Bret = Schneiden werden; Woferne ſie aber ja liegen ſollen, muß man ſolche auf Träger legen, und die Rinde davon abſchälen, am allerbeſten aber iſt es, daß man ſie gantz friſch ſchneide, weil die Breter alsdenn weit dauerhaffter ſind, als die, ſo von alten und langgelegenen Klötzern geſchnitten worden. Und dieſes alles iſt auch bey denen Klötzern, woraus Pfoſten oder Bohlen geſchnitten werden ſollen, in acht zu nehmen.

Bretzel oder **Bretſtel**, iſt die Benennung eines Gebackens, worzu der Teig auf unterſchiedene Weiſe bereitet wird, deſſen Form aber bey allen darinnen überein kommt, daß der Teig etwas lang und rund ausgewälgert, ſo daß er an beyden Enden viel dünner als in der Mitte iſt; Dieſe beyden Enden werden etwas lang durch einander geſchrencket, dergeſtalt, daß ſie zuſammen geſchlagen und durch die Mitte gezogen, gleichſam zwey Ringe abgeben. Ihren Bey=Nahmen bekommen ſie von der Art des Teiges, davon ſie genommen, alſo giebt es Zucker = Butter = Sahnen = oder Milch = Faſten = Bretzeln, unter denen die letzten die allermühſamſten, indem der Teig darzu nicht nur auſſerordentlich derb und durch das Brechen wohl gearbeitet ſeyn muß, ſondern weil auch dieſe Bretzeln gar verſchiedene mahl durch die Hände gehen, und auch im Waſſer geſotten werden müſſen, ehe und bevor ſie zum Verſpeiſen dienen.

Brey, ſiehe Mus.

Breyhahn, ſiehe Weiß=Bier, und zwar unter dem Wort Bier.

Bricken, werden die marinirten Neun=Augen genennet. Siehe Neun=Augen.

Brille, heiſſet man nicht nur das Inſtrument, ſo aus zwey in Drat, Horn, Schild=Kröten und dergleichen Materie eingefaßten Augen=Gläſern beſtehet, und jedesmahl nach den Fehlern und Gebrechen der Augen eingerichtet ſeyn muß, daher es geſchiehet, daß diejenige Brille, die dem einen Geſichte trefflichen Nutzen ſchaffet, dem andern hergegen gar nicht dienet, darunter doch die grünen Gläſer allen Augen am zuträglichſten; ſondern es führet auch dieſen Nahmen der höltzerne ausgeſchnittene Sitz, bey den Secreten oder Abtritten.

Brinellen oder **Brunellen**, heiſſen ſonſt eine Art fürtrefflicher Pflaumen, welche zu Brignoles, einer Stadt in Franckreich, und zwar in der Landſchafft Provence gewachſen, daſelbſt geſchälet, aufgeſchnitten, und nach herausgenommenem Kern, getrocknet, folglich in Schachteln oder Kiſtlein gepackt, und alſo weit und breit verſendet worden; Heut zu Tage aber werden alle auf ſolche Art tractirte und getreugte Zwetſchgen oder Pflaumen, wenn ſie gleich weder Brignoles noch einen andern Frantzöſiſchen Ort geſehen haben, Brinellen genennet.

Britſche, ſo auch **Breit = Tuſche**, **Batſche** oder **Tennen = Batſche** genennet wird, iſt ein höltzernes Inſtrument, womit die von Leimen zu verfertigende Tennen eingegleichet und derb geſchlagen werden. Es beſtehet ſolches aus einem ohngefähr fünff Viertel=Ellen langen, eine Viertel = Elle breiten, und drey Zoll dicken Stücke eichenen Holtzes oder Pfoſte, welches in der Mitte oder von derſelben etwas gegen der Hand zu, mit einem ſchräg nach der Länge heraus gehenden, bey zwey Ellen langen Stiel verſehen iſt.

Britſche, wird auch die Lager-Stat genennet, die man in den Back- Mühl- und Wach-Stuben antrifft, und bey dem Haupt-Ende etwas erhöheter iſt, als bey denen Füſſen.

Brodt, iſt dasjenige Nahrungs-Mittel, welches unter allen von der göttlichen Güte zum Unterhalt des menſchlichen Lebens erſchaffenen Speiſen die vornehmſte, nothwendigſte und bey nahe unentbehrlichſte iſt, über welche ſich der Segen des Höchſten dergeſtalt erſtrecket, daß nicht nur die köſtlichſten Speiſen ohne Brot nicht wohl, ja ohne Nachtheil der Geſundheit genoſſen werden können, ſondern auch, welches das hauptſächlichſte, daß ein geſunder und deſſelben gewohnter Menſch es nicht überdrüßig wird, ob er gleich ſonſt aller andern Speiſen, ſie haben Nahmen wie ſie wollen, müde und überdrüßig zu werden pfleget, und daher iſt es auch gekommen, daß man dieſes Wort zum öfftern vor die Nahrung und das Auskommen des Menſchen zu nehmen pfleget, z.E. einem zum Brote, oder auch von Brote helffen: Sein Brot ſuchen, erwerben, haben: einen ums Brot bringen u. ſ. f. Es beſtehet aber das Brot eigentlich aus Mehl, Waſſer, Sauer-Teig, oder Bier-Hefen, und wenigem Saltz, welches unter einander gemengt, und in einem beſonders hierzu erbauten Ofen, vermittelſt der Hitze des Feuers, zu einem ſo fürtrefflichen Nahrungs-Mittel zubereitet wird, und alsdenn beſtehet es aus zwey Theilen, der Krume nämlich, von der eigentlich alles dasjenige zu verſtehen, was vom Brote ſelbſt geſaget wird, und der Rinde, ſo in die obere und untere eingetheilet wird. In theuren Zeiten aber, und bey groſſer Hungers-Noth, müſſen auch wohl die puren Kleyen, Eicheln, Caſtanien, Buch-Eckern, zarte Baum-Rinden, Wicken, ja wohl gar das klein geſchnittene und in der Sonne gedörrte Stroh und Heu, wenn man es vorhero auf der Mühle klein gemahlen hat, mit unter dem Getraide zum Brote herhalten; Ja es gebrauchen diejenigen Völcker, welche kein Getraide oder Mehl im Uiberfluß haben, oder nicht die Wiſſenſchafft beſitzen, ein wie bey uns gebräuchliches Brot zu backen, ſtat deſſen, gleichwie die Grön- und Jßländer, hart gedörreten Stock-Fiſch, oder wie einige Americaner allerhand Wurtzeln, die Dalekarler in Schweden geſtoſſene Baum-Rinde, vid. Bauhini L. 3. Pinac. botan. Sect. I. ingleichen Brugerini lib. II. Rei cibar. Cap. 25. welcher allerley andere Arten der Gewächſe erzehlet, die den Menſchen an ſtat des Brots dienen müſſen. Die Körner, woraus ordentlich das Mehl zum Brotbacken gemahlen wird, ſind Weitzen und Rocken, auch wohl Gerſten, welche letztere von Leuten, die die beeden erſten nicht haben, noch bezahlen können, entweder alleine genommen, oder wie an vielen Orten auf dem Lande zu geſchehen pfleget, mit unter den Rocken gemenget wird. Man kan auch aus gemahlenen Erd-Aepffeln Mehl und Brot backen. Die meiſten halten ein reines Rocken-Brot vor das geſündeſte, wiewohlen auch viele das Weitzen- oder Semmel-Brot vor das beſte halten. Alles Korn, ſo in leichtem und trockenem Erdreich wächſet, ſoll beſſer zum Brotbacken ſeyn, als was in ſchweren, fetten und feuchten Feldern gebauet wird, und ie friſcher das Korn gedroſchen, ie beſſer, weiſſer und wohlgeſchmackter wird das Brot davon. Wenn das Brot aus dem Ofen kommt, muß es nicht ſo fort eingeſchloſſen, ſondern erſt an einen freyen Ort geleget werden, und zwar am beſten in die Back-Schüſſeln, das unterſte zu oberſt gekehret, bis es völlig abgekühlet iſt. Die verſchiedenen Sorten des Brots nennet man entweder nach dem Getraide, wovon man es bäckt, als Weitzen-Brot, Rocken-Brot, Gerſten-Brot ꝛc. oder von der Art, wie oder vor wen es gemacht wird, z. E. Becken-Brot, Commiß-Brot, Geſinde-Brot, Haus-Brot, Herren-Brot, Milch- und Eyer-Brot, Hunde- oder Kleyen-Brot, und dergleichen. Sonderlich iſt das Becken-Brot in groſſes Weitzen- oder Rocken-Brot und Semmeln unterſchieden. Hiervon ſiehe Semmeln. Von dem Aberglauben, ſo der gemeine Mann in Anſehen des Brots heget, und unter Chriſten nicht geduldet werden ſollen, hat der Abt Schmid, in einer Diſſert. de Pane weitläufftig gehandelt; So kan auch Henr. Nicolai Tract. de Pane 1651. 4to nachgeſchlagen werden. Vor groſſe Haushaltungen will es nicht wohl gethan ſeyn, das Brot beym Becker zu kauffen, ſondern einem Haus-Wirt iſt beſſer gerathen, vor ſich und ſein Geſinde zu Hauſe das

Brodt backen zu laſſen, welches folgender Geſtalt geſchiehet: Erſtlich wird aus der Hälffte des zu einem Gebäcke beſtimmten Mehles, und dem in gewiſſer Maaſſe darüber geſchütteten Waſſer, deſſen man gemeiniglich eine Waſſer-Kanne voll auf ein Viertel-Mehl rechnet, (welches im Winter ſo warm, als es die Hände leiden können, im Sommer und den übrigen Jahrs-Zeiten aber von mäßiger Wärme ſeyn muß), ein dünner Teig, unter welchen ein wenig vom Sauer-Teig gekommen, gemacht, ſolcher mit der Hand wohl unter einander gerühret, und wenn Mehl darüber geſtreuet, zugedeckt, und alſo über Nacht ſtehen gelaſſen. Den folgenden Morgen muß man die andere Hälffte des Mehls mit dem Geſäuerten, ſo inzwiſchen vom Sauerteig wohl aufgelauffen, behörig kneten und durcharbeiten, nachgehends noch einmahl aufgehen laſſen: Wenn es nun ſo weit kommen, bringt man den Teig auf einen Tiſch oder Wirck-Banck, ſcharret ihn mit der Trog-Scharre wohl zuſammen, und muß man ihn hierauf rechtſchaffen auswircken, daß der Teig fein feſte werde, denn ie weicher der Teig, deſto leichter wird das Brot und deſto weniger hält es wieder, und wird dahero um ſo viel eher verzehret. Folglich ſoll man die Brote eintheilen, formiren und in die mit ein wenig Mehl vorhero

hero beſtreuete Back-Schüſſeln, darinnen dieſelben noch einmahl aufgehen, legen, ſie an einen warmen Ort ſtellen, auch endlich, wenn der Back-Ofen unterdeſſen gebührend geheitzet, ſo wohl die Aſche und Kohlen mit einer Krücke heraus, und an behörigen Ort geſchafft, als auch der Ofen-Herd mit dem Kehr-Wiſch reine gemacht, nicht weniger die erſt allzu groſſe Hitze des Ofens vorbey gelaſſen worden, ſolche mit der Brot-Scheibe, oder Back Schauffel einſchieſſen oder einſetzen, ſolchergeſtalt, daß die größten zu hinterſt, die kleineren aber vornen bey dem Ofen-Loch zu ſtehen kommen. Wenn dieſes geſchehen, wird das wenige Feuer, ſo man bishero bey dem Ofen-Loche aufbehalten, vollend heraus gezogen, und der Ofen, damit er die Wärme zur Ausbackung des Brotes, unzertheilt beyſammen behalte, überall feſte zugemacht und alle Lufft-Löcher mit naſſen Lumpen verſtopffet, nach Verlauff zwey guter Stunden aber, das Brot heraus gethan, welches man ſodenn mit einem in warmes Waſſer, Coſent oder Bier getunckten Borſten-Pinſel oder Federn an der obern Seite beſtreicht, und wenn es ſich wohl erkühlet, an behörigem Ort in Verwahrung bringet. Weil aber nach dem gemeinen Sprichwort das Backen und Brauen nicht allemahl geräth, ſo pflegen erfahrne Haushalter ſich darbey des Vortheils zu bedienen, daß ſie ſolches Brot bey dem Herausnehmen, iedesmahl auf diejenige Seite ſetzen, wo es am beſten gebacken, z. E. wo es allzuviel Ober-Rinde, legen ſie das oberſte zu unterſt; ingleichen legen ſie es an eine Wand, und ſetzen es auf das Ende, da es am beſten gahr gebacken; nächſt dieſem eſſen ſie die übel gerathenen zum erſten auf, weil die wohlgebackenen mit der Zeit kräfftiger werden, da die andern hergegen verderben würden. Endlich hält ein guter Haus-Vater feſt darüber, daß allzeit ein altgebacken Brot, bey dem, ſo eben neugebacken wird, in Vorrath vorhanden.

Brodt-Becker, ſiehe **Becker**.

Brodt-Hänge, ſuche **Brodt-Schragen**.

Brödlinge, ſiehe **Brätlinge**.

Brodem-Röhren, ſind in Pferd- und Küh-Ställen eine ſehr nützliche Sache, weilen dadurch der von dem Vieh beſonders zur Winters-Zeit entſtehende Brodem, gleich als der Rauch durch eine Feuer-Mäuer, ausgeführet wird. Sie ſind auch nichts anders, als höltzerne Auffätze, die nach der Form derer Feuer-Mäuern, über ein oder (nach der Gröſſe des Stalles) mehrere in die Decke eingeſchnittene viereckigte Löcher, mit einem von Bretern ins gevierte zuſammen geſchlagenen, und an den Fugen wohl vertheerten Schlauch, durch die übrige Böden des Gebäudes, bis an die Kehl- oder Hahne-Balcken, von dannen aber bis über den Forſt hinaus, wie ordentliche Feuer-Mäuern von Ziegeln geführet werden, und dem Gebäude, über ihren innenwendigen Nutzen, noch von auſſen kein unartiges Anſehen geben.

Brodt-Pfeffer, heiſſen die Köche folgende Zubereitung, wenn ſie nämlich von einem Brot etliche gantze Schnitte nehmen, ſolche auf einem Roſte bräunen, daſſelbe hernach zerbrocken, in Fleiſch-Brühe kochen, wenn es genug gekochet, zerquirlen, durch einen Durchſchlag ſtreichen, und wenn es gehörig gewürtzet, mit dem Fleiſch, darüber es angerichtet werden ſoll, noch etwas kochen.

Brodt-Scheibe, ſiehe **Back-Schaufel**. Jedoch nennet man auch eine **Brodt-Scheibe**, welche man aus der Ober-Rinde eines Brotes ſchneidet, und auf verſchiedene Weiſe mit Gewürtz und Wein zurecht machet, auf den Leib leget und es als ein Haus-Mittel vor das Brechen und andere Zufälle brauchet.

Brodt-Schimmel, iſt eine Art vieler der allerkleineſten und ſubtilſten Schwämme, die da erwachſen, wenn ein Brot nicht wohl ausgebacken, und folglich viele Feuchtigkeit annoch bey ſich führet, da denn die äuſſere warme Lufft und darzukommende Feuchtigkeit, zuſammt der innern Ausdünſtung dergleichen Materie hervor bringen. Einige ſagen, der Schimmel im Brote ſoll verhütet werden, wenn man Korn-Blüthe in das Waſſer, womit der Teig angemachet wird, oder in den Teig ſelbſten thut. Vor das beſte Mittel wider dergleichen Schimmel, halte ich, wenn der Teig aus untadelhafftem Mehl gnugſam ausgewürcket, und behörig das Brot ausgebacken wird.

Brodt-Schragen, **Brodt-Hänge**, iſt ein ablang viereckigtes aus vier langen und vier kurtzen Latten-Stücken, und eben ſo viel Säuligen zuſammen geſetztes Gerüſte, welches in dem Speiſe-Gewölbe, oder in der Speiſe-Kammer frey in die Höhe gehänget, und das neugebackene Brot darein geleget wird, damit die Mäuſe und ander Ungeziefer nicht dazu kommen, und demſelben Schaden thun mögen.

Brodt-Schrank oder **Brodt-Röthe**, iſt ein mit groſſen Fachen unterſchiedener Schranck, worinnen das Brot, ſo täglich gebrauchet und angeſchnitten wird, verwahret lieget. Man macht mehrentheils in die Thüren Lufft-Löcher, und verſiehet ſolche mit durchlöcherten blechernen Deckeln.

Brödlinge, ſiehe **Geſinde**.

Brömmer, ſiehe **Brummer**.

Brombeere, ſind rundlichte Früchte, welche wie kleine Maul-Beere ausſehen, und gleichſam aus lauter kleinen ſafftigen und an einander ſtehenden Beerlein, (ſo anfänglich eine rothe, nachmahls aber, wenn ſie reiff, eine ſchwartzbraune, ja auch blau-ſchwartze Farbe bekommen) zuſammen geſetzt, und mit kleinen Saamen-Körnlein verſehen ſind; ſie wachſen auf der

Brombeer-Staude oder **Brumbeer-Strauch**, welcher in Wäldern und Brahnen gefunden wird, und vortrefflich zu lebendi-

 gen

gen Zäunen und Hecken ſich gebrauchen läßt. Es treibet lange und ſchwache Stengel oder Rancken, welche mit unter ſich gebogenen harten und ſpitzigen Dornen dergeſtalt dichte beſetzt ſind, daß auch die Stiele oder Haupt-Ribben der Blätter bis an die Spitzen hinaus dergleichen haben. Er blühet im Junio und Julio, ſeine Früchte aber werden gegen das Ende der Erndte oder auch des Sommers reiff. Die Blätter und Zweige im Waſſer geſotten und getruncken, ſtillen den Bauch-Fluß, das Laub allein in Lauge gekocht, macht ſchwartze Haare. Die unreiffe Frucht trocknet und ſtopffet, wenn ſie aber reiff, dienet ſie wider das Erbrechen, Blut- und Bauch-Flüſſe. Die Blätter gedörret und zu Pulver geſtoſſen, heilen die Schwären am Viehe. Das Schieß-Pulver, worzu die Kohlen von dem Holtze dieſes Strauches genommen werden, entzündet ſich hurtiger, und hat eine weit ſtärckere Wirckung, als das ordentliche gemeine Pulver.

Brom-Hüner, ohne Zweiffel daher alſo genannt, weil ſie ſich gerne an ſolchen Orten, wo es viel Brombeer-Stauden giebt, aufzuhalten pflegen, ſind faſt noch einmahl ſo groß, als die Haſel-Hüner. Der Hahn hat groſſe, mit einem rothen, oder bisweilen auch blauen Häutlein verſehene Augenbraunen, am Halſe blaulicht ſchielende, am gantzen Leibe ſchwartze, an beyden Flügeln aber mit etwas weiſſem vermiſchte Federn, einen kurtzen, dicken und ſchwartzen Schnabel. Die Henne hat eine etwas lichtere Farbe, einen ſchwartzen und gleich getheilten Schwantz, rauhe Schenckel, woran die Federn ſchwärtzlicht, aber mit weiſſen Flecken beſprengt, und iſt etwas gröſſer und länger als eine mittelmäßige Haus-Henne. Sie werden zur Pfaltz-Zeit geſchoſſen, oder mit Fallen und Schleiffen gefangen.

Broſamen, oder eigentlich **Brotſaamen**, ſind die bey Verſpeiſung des Brotes entſtehende Abgänge und überbliebene Stückgen, ſo nicht allemahl gantz aufgegeſſen werden. In einer ordentlichen Haushaltung ſollen dieſelben nicht in dieſem und jenem Winckel herum liegend gelaſſen werden, als wodurch das Ungezieffer von Ratten und Mäuſen nur an dergleichen Oerter häufig gelocket wird; Sondern man ſammlet ſie in einem beſonders darzu beſtimmten Geſchirr, und giebt ſie, wenn derer eine Menge beyſammen, dem Hüner- Ent- und Gäns-Vieh, indem ſie vorhero in Waſſer oder auch wohl Bier eingeweichet worden: Oder die gröſten Stücken davon werden auf das reineſte gedörret, im Mörſer klar geſtoſſen, und ſodenn in einer Schachtel zu den Bier-Müſen und dergleichen aufbehalten.

Bruch, wird genennet, wo die Theile einer Sache, daraus ſie beſtehet, nicht mehr ſo genau verbunden ſeynd, ſondern durch eine Gewalt aus oder gar von einander geriſſen worden, inſonderheit aber verſtehet man dadurch, wenn durch Renckung oder einen Riß im Darm-Fell, das Netz oder ein Gedärm, auch ſonſt ein fleiſchiges, wäſſeriges und dergleichen Weſen, ſich an den Unter-Leib und deſſen Theile einſetzet, ſchwillt, und daſelbſt die Haut heraus preſſet. Es geſchiehet unterweilen, daß ein Pferd einen Bruch bekömmt, und ihm das Gedärme heraus dringet; ſolchem abzuhelffen, muß man erſtlich den Darm mit den Fingern alſobald ſachte wieder hinein ſchieben, hernach Odermennige, Schell-Kraut, Mausöhrlein, das Kraut von der Schwartz-Wurtzel, Beyfuß, Garten-Pappeln, Rettich-Kraut und Käſe-Pappeln, iedes eine Hand voll nehmen, ſolche in einem Topffe mit Bier kochen, und den Schaden fein warm damit bähen, die Kräuter aber mit einem leinenen Pflaſter auf den Schaden binden, und zwey Stunden darauf liegen laſſen; Alsdenn ſoll man ihme dieſen Wund-Tranck eingieſſen: Nimm Oſterluzey, Tormentill, Heidniſches Wund-Kraut und Drachen-Blut, iedes zwey Loth, alles dieſes ſoll geſtoſſen und in drey Quart Bier wohl gekocht, und dem Roß alle Morgen nüchtern vier Löffel voll davon eingegoſſen, und der Schaden mit obigen Kräutern wohl gebähet werden. Hernach ſoll man aus folgenden Stücken, nämlich ſechs Loth Honig, weiß Gänſe-Fett, weiſſes Lein-Oel, Kamm-Fett, Drachen-Blut, Populeum, Althee, von iedem vier Loth, unter einander gemiſcht eine Salbe bereiten, und den Schaden alle Abende damit ſchmieren, ſo wird es bald beſſer werden.

Bruch, heiſſet bey denen Köhlern (wenn ſie ein zugebrannt Stücke anbrechen, und die nunmehro verfertigten Kohlen mit einem Spreiß-Haken ausgeſtoſſen), der Ort, wo ſie dieſe heraus gezogen. Ein ſolcher Bruch wird iedesmahl mit Geſtübe wieder zugeworffen, damit das übrige zugebrannte Stück immer erſtickt bleibe. Siehe **Kohle**.

Bruch, heiſſet diejenige Stäte, wo man die letzte Spure eines Thieres geſehen hat, und wo daſſelbe ſich folglich befinden muß.

Bruch, wird bey der Jägerey auch ein Stücke Eichen- oder Buchen-Reiß ſamt dem Laub genennet, dergleichen ſich die Jäger nach vollendetem Jagen auf die Hüte ſtecken. Das gefällete Wild wird auch auf dergleichen Brüche geleget.

Bruch, ſiehe **Stein-Bruch**.

Bruch-Band, iſt ein Reiff oder Gürtel, mit welchem die im Bruch ausgetretene Gedärme gefaſſet und gehalten werden, daß man allerhand ſtarcke Bewegung ertragen kan.

Bruch-Stein, ſiehe **Beinbruch**.

Bruch-Stein, werden von denen Steinen, die in den Stein-Brüchen zu finden, diejenigen Steine vornehmlich genennet, welche von den Stein-Brechern, aus den Stein-Brüchen und Stein-Gruben ausgebrochen, und weil ſie theils zu klein und Schichtweiſe, wie etwa der Schiefer, aber weit ſtärcker brechen, theils aber wegen ihrer Härte ſich nicht zu Werck- oder Quader-Stücken verar-

verarbeiten laſſen, nur alſo rauh und ungeformet, wie ſie aus dem Bruche kommen, vermauret werden. Die Stein-Brecher ſetzen ſie bey ihren Brüchen in Ruthen, und verkauffen ſie darnach. Eine Ruthe ſolcher Bruch-Steine aber iſt eine Ruthe lang, eine Ruthe breit, und drey Fuß oder anderthalb Ellen hoch.

Bruch-Weide, iſt eine Art von Weiden, welche am allererſten ihr Laub, ſo in langen, ſchmalen und etwas wenigs ausgekerbten Blättern beſtehet, mit vielem Saffte treibet, dergeſtalt, daß ſolcher häufig aus dem Holtze dringet und abtreufft, wie denn dieſes Holtz in ſolcher Safft-Zeit, von der gar zu vielen Näſſigkeit, ſo broſch und brüchig als eine Rübe wird; daher ſie ſich nicht wie die Krebs- und Körber-Weide verarbeiten läſſet.

Bruch-Wurtz, ſiehe Odermennige.

Brüche, ſind moraſtige Oerter und Gehöltze, ſo meiſtens wegen ihrer natürlichen Feuchtigkeit mit Erlen-Holtz, Eſchen oder Bircken, Weiden, Rohr und Schilff verwachſen, darinnen gemeiniglich groſſe Behältniſſe vor Sauen, Wölffe und Füchſe zu finden, und man ihnen vor Waſſer und Moraſt nicht wohl beykommen kan. Sie haben ihren Nahmen von Brechen, weil die gar zu naſſe Erde niemanden ſicher ſtehen läßt, ſondern aller Orten einbricht. Siehe Abzüge.

Brücke, iſt ein gemachter breiter Weg von Holtz oder Steinen, über einen Fluß und andern unwegſamen Ort, daß man über denſelben ungehindert fortkommen kan. Es können dieſelben in gemeine und beſondere eingetheilet werden. Die erſten beſtehen, wie ſie von dem Land-Mann hin und wieder ſelbſt gemachet werden, aus zwey oder drey ſtarcken Bäumen, die man quer über einen nicht allzubreiten Fluß leget, und Brücken-Ruthen zu nennen pfleget, über dieſe leget man ferner ſtarcke Pfoſten oder Schwarten, und überſchüttet ſelbige wohl noch mit Erde, daß ſie deſto länger dauren ſollen, ja wenn der Fluß ſo breit, unterſtützet man ſelbige mit eingeſtoſſenen Pfählen und Jochen. Zu denen beſondern ſeynd zu rechnen die Aufzieh-Brücken, Roll-Brücken, Schiff-Brücken, wie auch alle auf künſtliche Art zubereitete Wege über das Waſſer, davon eine feine Nachricht im Leupoldiſchen Theatro Pontificiali beyſammen anzutreffen. Der Landmann braucht indeſſen auch bisweilen nur kleine ſchmale Brücken, die mit wenigen Koſten verfertiget, an Ort und Stelle hin, und wieder weggeführet, daſelbſt aber von einem einzigen Menſchen über einen tiefen Graben, Fluß, Schleuſſe, und dergleichen, welche 6, 7, 8, 9, 10 Ellen breit iſt, geſchlagen, und auch ſo fort wieder herüber genommen, ſonſt aber doch ſo breit ſeyn kan, daß eine Perſon darüber nebſt einem Schubekarn zu gehen und zu fahren Raum hat. Dieſe ſehr bequeme Art von Handbrücken werden folgender geſtalt verfertiget: Man nimmt zwey, 12, 13, 14 Elligte dünne trockene Bäume, die doch aber in der Spitze nicht gar zu ſchwach ſeyn müſſen, füget ſolche Steg- oder Brücken-Ruthen mit 3 bis 4 harten und etwan 5 viertel Ellen langen und ſtarcken Balcken oder Speichen feſte, wie eine Leiter zuſammen, ſiehe Tab. XXI. fig. 3. Nur muß die andere Speiche ſub a von dem dicken Ende der Bäume an ſehr dicke und ſtarck, über dem aber unten mit einem eiſernen Bande, welches auf beyden Seiten die Bäume mit faſſet und zuſammen hält, beſchlagen ſeyn, welches Band in der Mitte mit einem eiſernen, runden, unten kolbigt und glatt gemachten, etwan einer Spanne langen und anderthalben Zoll im diametro ſtarcken Zapffen fig. 4. dergeſtalt verſehen iſt, damit dieſes Gerüſte, wenn es auf dieſem Zapffen oder dieſer Angel ruhet oder herum gedrehet wird, in Anſehung der breiten Wagerecht ſtehe. Auf dieſes Gerüſte nun werden hierauf leichte Breter genagelt, ſo iſt das Hauptſtücke fertig. Hiernächſt nimmt man einen eichenen geſunden Kloß etwan eine halbe Elle hoch, und ins Gevierte eine Elle breit, läſſet in die Mitte der Breite ein Loch, und darein zu obgemeldeter Angel ſich in Anſehung der Weite und ihrer kolbigten Glätte accurat, doch aber räumlich ſchickende und um 2 Zoll weniger tiefe Mutter, (als die Angel lang iſt) ſencken und durch die daran befindlichen Bänder an den Kloß befeſtigen, ſiehe fig. 5. Will man nun dieſen Dreh-Steg brauchen, ſo führet man Kloß und Steg an das eine Ufer, ſetzt den Kloß gewiß, hebt die Angel in die Mutter, ſchmiert ſie mit etwas Oel, legt auf das kurtze und dicke Ende des Steges b in fig. 3. einen ſchweren Stein, damit ein Mann, wenn er ſich darauf lehnet, den Steg nun auf ſeiner Angel deſto leichter dadurch in die Höhe heben, und das lange und ſchwächere Ende des Stegs über den Fluß hinüber an das andere Ufer ſchwencken oder drehen könne. Er kan hierauf hinüber auf und in ſeinen Acker, Garten, Werder, Inſel 2c. fahren und gehen, nur muß man Acht haben, daß die ſchwache Spitze des Stegs auf dem andern Ufer gleich gewiß und nicht ſo knapp zu liegen komme. Wenn er nun nichts mehr drüben zu thun hat, ſo mag er dieſen Dreh-Steg eben ſo wieder herüber ſchwencken und ſelbigen entweder an eine feſtgemachte Säule ſub c bey dem ſchwachen Ende anſchlüſſen, damit kein anderer den Steg hinüber drehen könne, oder aber nach Gefallen, ſonderlich im Winter, wenn nichts mehr darüber zu thun iſt, die gantze Brücke, die mit der ietzt gedachten Säule aus 3 leichten Stücken beſtehet, hinweg fahren oder von ein paar Leuten tragen, ſolche aber bis zu weiterm Gebrauch im trockenen verwahren laſſen.

Brücken-Joch, ſiehe Joch.

Brückungen, werden in den Pferde-Ställen diejenige Fuß-Böden genennet, woran die Pferde in denen Ständen ſtehen. Man legt nämlich unten auf den Boden quer über den

den Stand ein Stück aus dem gröbſten beſchlagenen Eichen-Holtz neben das andere, ſtoſſet ſelbiges wohl an einander, daß es keine weite Fuge giebt, und verwahret es an den Enden dergeſtalt, damit es durch das Treten und Trampeln der Pferde nicht leichte locker werden könne. Dieſe Brückungen ſind nicht nur darzu dienlich, daß ſie den Boden allezeit gleich und rein halten, und keine Gauche oder andere Feuchtigkeit unter den Pferden ſtehen laſſen, wie auch wärmer als Steine ſind, ſondern ſie ſind auch denen mit grobem Kieß überſchütteten Ställen darum vorzuziehen, daß die Eiſen, womit die Pferde beſchlagen, nicht ſo leicht ſtumpff getreten werden.

Brühe, heiſſen die Köche den aus einer Sache, allermeiſt aber aus Fleiſch gekochten, und in Waſſer, Wein oder dergleichen, gleichſam aufgelöſeten Safft, der nach dieſem gewiſſer Maaſſen eingeſotten, und zu einer ziemlichen Conſiſtentz gediehen, welche Brühe ſodenn zu vielerley guten Suppen, wie auch zur Zubereitung anderer Speiſen gar dienlich iſt. Dergleichen gute und allergewöhnlichſte Brühe giebt ein recht ſchön Stück Rind-Fleiſch, ingleichen Schaaf- und Kälber-Hälſe mit etwas Rind-Fleiſch-Fett, wenn dieſes bald gahr gekocht, ziehet man die Brühe durch ein Haar-Sieb davon ab. Es werden aber auch von einigen hierunter verſtanden, alle bey dieſer und jener Nation, ſonderlich aber der Frantzöſiſchen eingeführte Soſſen, welche aus unterſchiedenen Ingredientien beſtehen, und einige Eigenſchafft einer Brühe an ſich haben, im übrigen aber nach dem Unterſcheid des Eſſens und deſſen Natur vielfältig variiret werden müſſen, deshalber bey der Beſchreibung eines ieden Eſſens, auch zugleich die Zurichtung einer darzu gehörigen Soſſe erwähnet wird. Folgende läſſet ſich zu allerley Speiſen gebrauchen: Man ſetzet nämlich Butter übers Feuer, läſſet ſie heiß werden, rühret ein paar Hände voll geriebener Semmel darein, röſtet ſie Caſtanien-braun, und gieſſet Brühe und Wein darauf, würtzet dieſes mit Zucker, Nelcken, Citronen-Schellern und Scheiben, läſſet es zuſammen ein wenig dick einkochen, ſo iſt ſie gemachet. Siehe *Bouillon*.

Brühen, heißt die abgeſchlachteten Schweine mit ſiedend heiſſem Waſſer begieſſen, damit die Borſten deſto leichter abgehen mögen. So werden auch die abgeſtochenen Hüner gebrühet, indeme man ſie in einen Topff voll ſiedend Waſſer ſtecket, damit die Federn deſto geſchwinder ausgerupffet werden können.

Brühen, (die **Wäſche**) heiſſet die ſchmutzichte und ungeweichte Wäſche, mit Lauge und ſiedendem Waſſer begieſſen, ſelbige zudecken, und in der Döſe oder Waſchwanne eine Zeitlang ſtehen laſſen, ehe man ſolche heraus wäſchet, damit die Unreinigkeit deſto beſſer erweichet.

Brüh-Futter, begreifft alle Siede oder zu Heckerling geſchnittenes Futter-Stroh, Spreu, Uiberkehr, Grummt, Kraut-Blätter, Rübekräutig und dergleichen, ſo mit heiſſem Waſſer eingebrühet, zur Winters-Zeit vor das Melck-Vieh, und die jungen Kälber verfüttert wird. Das **Brüh-Futter** vor die Schweine beſtehet in gar kleiner Rocken- oder Gerſten-Spreu, Lein-Knoten- oder Hirſen-Spreu, Kleyen, Schrot von Eicheln oder allerhand geringem Getraide, geſtampfften und mit der Spreu vermengten Lein-Kuchen und dergleichen.

Brüh-Käſe, ſiehe **Käſe**.

Brüll-Ochſe, ſiehe **Brummer**.

Brüſtgen, ſind kurtze, von weiſſer Leinewand, Neſſel-Tuch, Coton, Schwäbiſch oder Schleyer verfertigte Ober-Leiber mit Ermeln, welche das Weibs-Volck über die Unter-Hemden zu ziehen pfleget.

Brüten, wird von allen Vögeln und Geflügel weiblichen Geſchlechts geſagt, welche ſo lange auf denen Eyern ſitzen, bis die darinnen befindliche Frucht von der Wärme lebendig wird, und auskriecht. Siehe **Ausbrüten**. Hiervon hat man folgende Oeconomiſche Anmerckungen: Wenn z. E. von Hünern, Enten, Gänſen, einige brüten, und es entſtehet ein ſtarck Donner-Wetter, ſo ſoll man zum Neſte ein Faß voll Waſſer ſetzen, ſo fället darein der Schall und werden die Eyer nicht taub, welches auch nicht gäntzlich zu verwerfen. Etliche wenige Geſchlechte der Vögel giebt es, da das Männlein ſein Weiblein im Brüten ablöſet, z. E. die Tauben, die gemeinen groſſen wilden Enten, die Habichte ꝛc.

Brüt-Eyer, ſollen ſchöne, groſſe und im wachſenden Monden gelegte, auch wenigſtens acht, aufs höchſte aber zehen bis zwölff Tage alte Eyer ſeyn. Unnütze, faule, ſchlotternde, und die im Abnehmen des Monden gelegte Eyer, ingleichen die erſten Eyer von jungen Hünern, nicht weniger die Wind-Eyer, ſo die Hüner, ohne Zuthun des Hahns gelegt haben, ſoll man keiner Brut-Henne unterlegen, welches alles auch von denen Gäns- Enten- und Trut-Hüner-Eyern zu mercken iſt. Gemeine Brut- und Trut-Hüner brüten auch andere ihnen untergelegte Eyer aus. Siehe **Ausbrüten**.

Brüt-Ofen, iſt eine ſchon vor langer Zeit bey den Aegyptern, und ſonderlich zu Alcair bekannt geweſene Machine, worinnen man mehr als tauſend Hüner auf einmahl, vermittelſt des Feuers, ausbrüten laſſen kan; man findet ſie von dem Herrn Baron von Roſenroth folgender Geſtalt angegeben und beſchrieben: Erſtlich laſſe man einen faulen Heinrich oder Heintzen (iſt eine ſonderliche Art eines Diſtillir-Ofens, da mit einem Feuer unterſchiedliche Wärme in beliebigem Maaß kan erhalten werden) nach der Kunſt, ſo hoch, als man will, verfertigen, und zwar den Thurm viereckigt, alſo, daß man an drey Seiten gehörige Neben-Oefen anſchifften kan, ieden mit denen dazu nöthigen Regiſtern, durch welche die Wärme aus dem Thurm in die Brüt-Oefen könne gelaſſen

laſſen werden. Ein ieder Brüt-Ofen kan auf die drey oder mehr Schuhe breit ſeyn, daß man nämlich mit dem Arme an die andere Seiten reichen, und alſo die Eyer recht legen und umkehren könne. Die Höhe deſſelben aber kan von drey bis vier Schuhen ſeyn. Dieſelbe muß mit drey eiſernen Platten in vier Theile abgetheilet werden. Das erſte Theil oder Fach bleibet zum Aſchen-Loch, und muß die aus dem Thurm fallende Aſche durch einen nahe am Thurm gelegten Roſt dahin abfallen können. Das andere Fach iſt etwas höher als ein Schuh, und wird an das Regiſter des Thurms zu ſtehen kommen. Das dritte und vierte kan gleichfalls, nach Gutachten ein- und abgeſetzet werden. Ein Fach muß ſein eigenes Thürlein, oder Loch mit einem Stöpſel haben, daß man den Arm wohl hineinbringen, und ſie bequemlich auf- und zumachen könne; oben darauf aber kan ein Deckel gemachet werden, dadurch das oberſte Fach wohl bedecket wird. Die andere und dritte Platte müſſen hinten an dem Thurm gehörige Löcher haben, auf die drey quer Finger breit, und ſo lang, als die Löcher unten am Thurme gehen, damit dadurch die Wärme aus dem Regiſter des Thurms in die Höhe treten, und dieſelben Fächer erwärmen könne; auch kan man dieſe Löcher mit eiſernen Schiebern zu- und aufſchieben, damit man die Wärme in den Fächern nach Belieben mildern könne. In die Fächer aber ſoll man Säge-Späne oder Heckerling ſtreuen, und ein Tuch darauf legen, auf welchem die Hünlein, wenn ſie ausgekrochen, gehen und treten können. In iedes Fach kan man auf die hundert und mehr Eyer legen, daß das ſtumpffe Theil unten, und das ſpitzige oben komme. Die Wärme des Ofens muß im Sommer geringer, im Winter aber etwas ſtärcker ſeyn; Auch muß im Anfang weniger, und gegen das Ende der Brut-Zeit etwas ſtärckere Wärme gegeben werden. Man muß auch alle Tage zwey oder dreymahl Achtung geben, ob die Wärme zu ſchwach? ob ſie recht? oder ob ſie zu groß ſeye? welches man an den Eyern prüfen kan: Denn wenn ein Ey ſo heiß iſt, daß es einem ans Auge brennet, ſo iſt die Hitze zu groß; kan man es aber am Auge, wenn man es daran hält, nicht groß mercken, ſo iſt ſie zu ſchwach, darum man ſie alſo geben und richten muß, wie man befindet, daß eine Brut-Henne thue, wenn ſie auf den Eyern ſitzet, welches man entweder mit einem Wetter-Glaſe, (Thermometro) oder wohl mit der bloſſen Hand zur Gnüge erkennen kan. Man muß auch im Anfang zu rechter Zeit die Eyer an der Sonne beſehen und prüfen, ob ſie tüchtig ſeyn oder nicht? Denn wenn ſie brütig ſind, ſo läßt man ſie liegen, iſt aber ein lauteres darunter, ſo kan man ſolches wegthun, und ein anderes unterlegen. Conf. Ausbrüten. Die Eyer müſſen alle Tage umgewendet, und gegen die Wärme, ſo von den Regiſtern kommt, gekehret werden. Nach neunzehen oder zwantzig Tagen im Sommer, im Winter aber nach fünff bis acht und zwantzig Tagen muß man die Eyer gegen die Sonne halten, und dem Hünlein, wenn man ſiehet, wo es den Schnabel hinkehret, daſelbſt Oeffnung thun und helffen, damit nur der Kopff heraus komme, ſo wird es hernach von ſich ſelbſten auskriechen. Indeſſen muß man ein warmes Zimmer in Bereitſchafft halten, damit die Hünlein ſich trucknen können. Mit dem Eſſen und der Wartung wird eine fleißige Haus-Mutter hernach des nöthige ſchon zu beobachten wiſſen. Dieſe Art Eyer zu bebrüten, ob ſie ſchon bey uns Europäern nicht eingeführet, und von andern Autoribus auch anders beſchrieben wird, wie nicht weniger diejenige, da man durch Hüner- und Tauben-Miſt aus allerley Eyern, welche über dies in Federn gewickelt werden müſſen, wircklich junge Brut hervor bringet, dieſe ſind eben nicht zu verwerffen, ſondern vielmehr als ſolche Erfindungen zu loben, da man in Erforſchung der Natur es ſo weit zu bringen geſuchet, daß man nach Erkenntniß ihrer Geſetze derſelben es in vielen nachzuthun vermögend. Wir unſers Orts bedienen uns der Truthüner, wenn wir auf auſſerordentliche Vermehrung des Hüner-Viehes bedacht ſeyn, als welche man nach Gefallen alleʒeit brütig machen, und ihnen eine ziemliche Parthey Eyer unterlegen kan, ſiehe Truthüner.

Brummen, wird von dem Laut des Bären geſagt.

Brummer, Brumm-Ochſe, ſo auch **Brömmer, Stier, Spiel- Reit- Brüll- Spring-Hammel- Farr- Bull-** oder **Heerd-Ochſe** genennet wird, iſt ein gantzer und ungeſchnittener Ochſe, welcher zur Zucht, oder zum Beſpringen der Kühe gehalten wird. Die Kennzeichen eines guten Brumm-Ochſen ſind: Ein wohl gewachſener ſtarcker Leib, ſtarcker Nacken, langer Hals, abhangender Triel, ſchwartze Augen, gutes Geſicht, haarigte Ohren, weite Naſenlöcher, ſchwartzes Maul, breite Schultern, bucklichter Rücken, weite Seiten, kurtze und ebene Füſſe, kleine und ſtarcke auswärts gewandte Hörner ꝛc. Vor dem dritten Jahre ſoll er wegen ſeines annoch unvollkommenen Alters und ſchwacher Kräfften nicht unter die Kühe gelaſſen werden, nach dem ſechſten Jahre ſeines Alters aber kan man ihn entweder leichten, und, wenn er nachmals wohl gemäſtet worden, in die Haushaltung ſchlachten laſſen oder verkauffen. So lange er noch ſeine Dienſte verrichtet, bindet man ihn an einem Ende des Küh-Stalls zu ſeinen Weibern ein, und giebt ihm eben dergleichen Futter, als dieſelben genieſſen, damit er bey gutem Leibe erhalten wird, denn er ſonſt wenig nützen würde. Wo gar viele Kühe ſind, da müſſen derſelben zween, auch bisweilen wohl dreye gehalten werden. Wenn eine gantze Gemeine vor ihr Vieh einen Heerd-Ochſen hält, wird ſolcher der Gemein-Ochſe oder das Gemein-Rind genennet.

Brunelle, (ein Kraut) ſiehe **Braunelle.**

Brunellen, (geſchälte und getrocknete Pflaumen), ſiehe **Prinellen.**

Brunſſt oder **Brunſt**, wird die natürliche Begierde, und der hitzige Trieb genennet, den das rothe und ſchwartze Wildpret zu gewiſſer Jah-

Jahres-Zeit gleichſam zwinget, dem weiblichen Geſchlechte ſeines gleichen nachzugehen, und ſeinen Liebes-Appetit bey demſelben zu ſtillen, als welches man

Brunfften, oder in der Brunfft ſeyn, nennet.

Brunfft-Platz, groſſe Herren halten viel von wohl ſituirten Brunfft-Plätzen, woſelbſt hin ſich das Wild gerne ziehet, und da ſie alſo Gelegenheit haben, deſto häufiger zu hören und zu ſehen, was auf der Brunfft vorgehet. Ein ſolcher Platz nun ſoll auf räumlicher, etwas erhöheter Gegend liegen, etwas mit Maſt und wilden Obſt-Bäumen, iedoch nicht zu ſehr, damit er nicht verdunckelt werde, bewachſen, ja daſelbſt auch nebſt Linden und Raſen, auch etwas mit Saat, Haber, Wicken und anderer Atzung beſtellet ſeyn. Er muß fein in freyer Gegend und Ausſicht liegen, iedoch auch mit Dickung fein umgeben ſeyn. Siehe Hirſch-Brunfft.

Brunfft-Zeit, iſt eine gewiſſe, von der Natur in ordentliche Schrancken geſetzte Jahrs-Zeit, in welcher das Wild zu Vermehrung ſeines Geſchlechts auf die Brunfft gehet, und Wolluſt pfleget. Die Brunfft-Zeit des Hirſchen gehet um Egidii, des Rehe-Bocks um Weihnachten, bald vor, bald darnach, und des wilden Schweines mehrentheils um Andreä an, davon bey der Beſchreibung ieglichen Thieres umſtändlicher gehandelt worden.

Brunn, Bronn, Born, iſt ein Ort, darinnen ſich das Waſſer von einer oder mehr Quellen ſammlet, daß man ſich deſſen daraus nach Nothdurfft erholen kan. Man hat derſelben verſchiedene Gattungen: Denn da die Quellen, über was vor ein Geſtein oder Boden ſie lauffen, dem Geſchmack und der Wärme nach ſehr viel unterſchieden: als mercket man auch dergleichen an den Brunnen, und giebet es deren theils Süſſe, theils Saure, theils Warme. Von den erſten wird in dem bald folgenden gehandelt; die Sauer-Brunnen, derer man ſich allein zur Geſundheit bedienet, werden nach dem Orte benahmet, wo ſie am beſten gefunden werden, unter denen der Egriſche der bekannteſte; die Warmen hingegen anlangend, iſt dasjenige davon nachzuleſen, was oben unter dem Wort **Bad** erwähnet worden. Wer ein mehrers, auſſer dieſen erzählten, auch noch von anderen Arten derer Brunnen, die von beſonderer Eigenſchafft ſind, zu wiſſen verlanget, findet ſolches in dem Philoſophiſchen Lexico unter eben dieſem Worte weitläufftiger angeführet. Etliche von denenſelben machen ſich ſelbſten, und werden alsdenn Springen, Spring-Quellen, oder nur allein Quellen genennet; etliche aber werden durch Kunſt und Menſchen-Hände verfertiget, und bekommen ihre Nahmen von der Art und Weiſe, auf welche das Waſſer heraus an das Tagelicht gebracht wird, nämlich Schöpff- oder Zieh-Brunnen, Röhr-Brunnen, und Spring-Brunnen. Die Quell-Brunnen müſſen behörig gefaſſet, und wohl verwahret werden, damit nichts ſchädliches dazu kommen oder etwas hinein fallen, und Schaden dadurch geſchehen möge. Je öffter ein ſolcher Brunn geräumet wird, und ie fleißiger man Waſſer daraus holt, ie beſſer quillt er nach, und verſtehet ſich deſto weniger; doch giebt es Quellen, die, wenn ſie voll, nicht ſtehen bleiben, ſondern überlauffen, und dahero vor beſſer, als jene gehalten werden. Hieraus iſt demnach leicht zu ſchlieſſen, daß die Tieffe derer Brunnen ſich nach der Lage derer Quellen richte, und folglich, da derer ſonderlich in Gebirgen, auch viele über dem Horizont befindlich, dergleichen die oben nur gedachte Spring-Quellen, ſo muß man dargegen an anderen Orten ſie offt deſto tieffer in der Erde ſuchen. Diejenigen, ſo die Schöpff- oder Zieh-Brunnen heiſſen, müſſen ſo tieff ausgegraben werden, damit es ihnen nicht am Waſſer fehlen, ſondern dieſelben iederzeit wenigſtens fünff bis ſechs Fuß tieff friſches Waſſer haben mögen. Darzu taugen am beſten die Quellen, ſo etwas tieff liegen. Wie dieſe Arbeit anzuſtellen, was vor Inſtrumente und Werckzeuge darzu erfordert werden, und wie ſich ein Brunnen mit einem beſonders darzu inventirten Bohrer graben und verfertigen laſſe, ſolches kan weitläufftig in Leupolds Theatro Hydrotechnicarum cap. VI. p. 52. & ſeqq. nachgeleſen werden. Insgemein werden dieſe Brunnen, nachdem das Erdreich beſchaffen iſt, mit Gerüſten, oder auch ohne dieſelbe von freyer Hand ausgegraben, und nachgehends, wenn man Waſſer genug hat, entweder mit Feld- oder Bruch-Steinen, oder aber mit wohlgebrannten Mauer-Steinen und Wald-Baum-Moos ausgemauert, als welches an ſtat des Kalches, deſſen Geſchmack ſonſten das Waſſer an ſich nehmen würde, zwiſchen die Steine geleget, und dieſe damit verbunden werden. Wenn dergleichen Brunnen nicht tieff, ſo wird das Waſſer daraus mit einem unten an einer langen Stange angehängten Eimer aus freyer Fauſt geſchöpfft, bey tieffern Brunnen aber wird die lange Stange, deren man auch wohl zwey oder drey mit eiſernen Gliedern an einander hängt, oben an dem ſogenannten Brunnen-Schwengel, der in der Brunnen-Säule vermittelſt eines eiſernen Bolzen beweglich ruhet, angemacht, und alſo durch Senckung des Eimers und Neigung des Schwengels das Waſſer eingeſchöpfft, da man denn den Eimer mit der Stange zurücke herauf ziehet, welcher Zug durch den niederge henden ſchweren Theil des Brunnen-Schwengels um ein ziemliches leichter gemacht wird. Oder man machet ein hohes, aus zweyen oben mit einem Balcken zuſammen gefügten Säulen beſtehendes Gerüſte, in Geſtalt eines Thür-Gerüſtes, ſchraubt oben in der Mitte des Balckens einen Kloben ein: und ziehet über denſelben eine gnugſam lange Kette, oder Baſt-Seil, an deren beyden Enden ein Brunnen-Eimer angehänget iſt, alſo, daß wenn der eine voll herauf gezogen wird, der andere leer dagegen hinuntergehe, und wenn der volle oben ausgegoſſen wird, dieſer inzwiſchen unten ſich mit Waſſer anfülle: Noch eine Art hat man, da über ein gantz niedriges Gerüſte ein Rad, Rolle, Winde oder Ziehbaum angebracht,

und über oder um dieſelben ein Seil oder Kette mit einem Eimer geſchlagen iſt, welcher daran niedergelaſſen und wieder aufgezogen werden kan. Die Röhr Brunnen bekommen ihr Waſſer von einer davon entlegenen Quelle unter der Erden durch Röhren, und geben ſolches durch einen perpendicular auf die liegende Röhren gezapfften Ständer oder andern Aufſatz wieder von ſich. Dieſe Art iſt zwar wohl bequem, aber auch ziemlich koſtbar. Dieſe werden noch von den Spring-Brunnen, ſo eine Art von Röhr-Brunnen ſind, übertroffen. Denn aus denenſelben ſpringet das Waſſer durch einen natürlichen Fall, oder durch Kunſt getrieben, aus gewiſſen Aufſätzen, in die Höhe, und wird wieder in groſſen Becken oder Baſſins aufgefangen; wiewohl darzu nicht allemahl Quell- ſondern auch, und zwar mehrentheils Fluß-Waſſer gebraucht wird. Wie ſolche Spring-Brunnen anzulegen, ingleichen was man vor Arten in dieſem und jenem Falle gebrauche das Waſſer aus einer Tiefe in die Höhe zu bringen, davon kan Leupolds Theatr. Hydraulicar. P. I. & II nachgeſchlagen werden. Sie ſind eine vortreffliche Zierde der Luſt-Gärten, aber darbey nicht iedermanns Werck, dergleichen anzulegen und zu unterhalten, werden alſo billig nur ſolchen Perſonen überlaſſen, welche nebſt einer guten und zu dergleichen Wercken bequemen Gelegenheit, auch ein hinlängliches Vermögen, und ſolche Einkünffte haben, die mit denen Koſten, ſo man auf dieſe und andere Luſt-Gebäude wendet, in einer gemeſſenen Proportion bleiben. Noch eine Art von Röhr-Brunnen giebt es, welche zwar wie die ordentlichen Schöpff-Brunnen, iedoch aber etwas enger gegraben, und mit einem Pumpenwerck verſehen werden, ſiehe Pumpe. Das Brunnen-Graben iſt am beſten in denen dreyen Monaten, dem Julio, Auguſto und September, das Räumen aber im April, Majo und Junio vorzunehmen, und ſoll, ſo bald ein Brunn ausgegraben und das erſte Waſſer ausgeſchöpffet worden, ein Pfund gutes Salzes, nach acht Tagen aber, wenn man ihn noch einmahl ausgeſchöpfft, nur ein halbes Pfund hinein geworffen werden. Und eben ſo viel ſoll man auch, ſo offt der Brunnen geräumet wird, iedesmal hinein in denſelben werfen.

Brunnen-Haken, wird ein zwey- drey- und wohl mehr zänckiger Haken genennet, welchen man in die gefaßten und verdeckten Quell-Brunnen zu oberſt an die Decken feſt zu machen pfleget, um Sommers-Zeit in der größten Hitze das Geträncke in einem Gefäſſe daran zu hängen, und es dergeſtalt gantz friſch zu erhalten. Deſſen gantze Beſchaffenheit kommet mit dem ſo genannten Fleiſch-Haken ſehr wohl überein.

Brunnen-Kraut, oder vielmehr **Brunnen-Leber-Kraut**, ſuche **Leber-Kraut**.

Brunnen-Kreſſe, ſiehe **Kreſſe**.

Brunnen-Meiſter, Röhren-Meiſter, iſt ein auf die Brunnen, Waſſerleitungen und Röhrwercke beſtellter Mann, welcher dieſelben fleißig in Acht nehmen, die Röhren gangbar erhalten, und öffters vermittelſt der Plump-Stöcke reinigen, die beſchädigten und verfaulten Röhren wegnehmen, und friſche einlegen, vor Winters dieſelben, wo ſie hoch oder am Tage liegen, mit langem Miſte bedecken, die Ständer mit Stroh verbinden, und auf alles, was Mangel hat, bey Zeiten Achtung geben, und ſolches ausbeſſern muß.

Brunnen-Röhren, oder **Waſſer-Röhren**, ſiehe **Röhren**.

Brunnen-Seil, ſiehe oben **Brunnen**.

Brunn Quelle, ſiehe **Quelle**.

Brunn-Stube, iſt ein eingefangener, genugſam raumlicher Ort, da eine oder mehr Adern einer Quelle, als in einem Gemach zuſammen gebracht werden, von denen ſie wieder ordentlich auslauffen. Es wird aber eine Brunn-Stube auf unterſchiedliche Art zubereitet. Aufs ſchlechteſte wird ſie, wie ein Brunn, mit auf ein ander gelegten Steinen rings herum eingefangen, und die erſte Rohre mit einem durchlöcherten Bleche, Seiher oder Durchſchlag vor denſelben, darein geleget. Oben lieget ein breterner Deckel darüber, der, wie ein ander Brunnen-Deckel mit Bändern gefaſſet, und in Angeln lieget, oder es wird nur ein Bret neben dem andern hingeleget. Wegen böſer Nachbarſchafft und muthwilliger Buben aber beſchlieſſet man ſie billig obenher mit einem guten ſteinernen Gewölbe, welches, nachdem es wohl ausgemauret, mit gutem Thon oder ſonſt ſtarckem Waſſerhältigen Leimen, damit es der Regen und die anlauffenden Waſſer nicht durchdringen und beſchädigen mögen, überſchlagen wird, darauf ferner die übrige Erde kommt. Darein wird auch eine liegende Thüre von Eichen- oder Erlen-Pfoſten gemachet, und ordentlich bey dem Schloß mit einem Uiberleg-Bretlein verſehen, darauf ſodenn friſche Erden und Raſen geſchlagen wird, alſo, daß man ſelbigen Platz von einem Hügel, den die Natur aufgeworfen, nicht unterſcheiden kan. Wer die Unkoſten nicht ſcheuet, der läſſet dieſe Brunn-Stube faſt wie ſonſt ein Gemach im Hauſe räumlich wölben, und Tiſch und Bäncke mit einem über der Quelle erhöheten Boden hinein machen, um zu Zeiten eine zuläßige Ergötzung darinnen haben zu können. Zu ſolchem Ende wird auch manchmal die Brunn-Quelle abſonderlich überbauet, und die Brunn-Stube wieder abſonderlich, und werden beyde mit einer Mauer und Thüre unterſchieden. Unter der Mauer laufft die gefaßte Quelle durch in einen ſteinernen Waſſer-Trog, ſo mit einem Einlauff verſehen. Und in demſelben Trog iſt ferner das Haupt-Rohr mit dem durchlöcherten Bleche oder Seiher eingelaſſen. Unten am Boden der Brunn-Stube, wo die Quellen heraus dringen, müſſen breite Steine, und unter denenſelben, gleichſam als Füſſe, ſtarcke Kieſel-Steine geleget werden, damit der Quelle Löcher nicht verſtopffet werden, und gleichwohl die mitaufquellende Erde einen Anſtoß habe. Die Seitenmauern müſſen den Quellen auch nicht hinderlich, u. aufwärts gegen der Erden zu dergeſtalt wohl verwahret werden, daß keine fremde oder wilde Waſſer dazu ſchlagen mögen, welche das gute

betrü-

betrüben und verhindern. Wo die Quellen gar tieff liegen, müſſen ſie mit zulänglich hohen Mauren gefaſſet, und ſo viel ſich thun läßt, empor getrieben oder aufgeſchwellet werden. Liegt der Quell-Brunn ſo hoch, daß ohne ſondere Beſchwerde und Unkoſten ein Ablauff an deſſen Boden mag gerichtet werden, kan ſolches durch eine Röhre und Zapffen, oder durch dieſen allein geſchehen. Durch dieſes Mittel könte die Brunn-Stube alljährlichen, oder auch in zwey Jahren einmahl völlig geſäubert werden. Die Seiher, oder durchlöcherte Bleche, müſſen nicht von ungefähr, und etwan von einem alten Reib-Eiſen hergeraffet, ſondern durch eines geſchickten Schlöſſers oder Kupfferſchmidts Hand wohl bereitet werden.

Brunſt, ſiehe **Brunfft**.

Brunſt, ſiehe **Hirſch-Brunſt**.

Bruſt, heiſſet theils die Höhle, in welcher vornehmlich das Hertz und die Lungen eingeſchloſſen liegen, welche durch den mittelſten Theil des menſchlichen Leibes, der von der Kehle bis an die kurtzen Rippen gehet, ausgemachet wird; theils verſtehet man darunter die zwey an eben dieſem Ort aus den allerempfindlichſten Milch-Gefäſſen beſtehende, und zu äuſſerſt in eine Rundung erhabene Theile des weiblichen Geſchlechtes, wodurch ihren neu-gebohrnen Kindern die erſte Nahrung mitgetheilet wird; theils aber wird unter dieſem Wort von den Köchen auch verſtanden derjenige Theil an dem vorderſten Kalbs-Viertel, welcher unter dem Bug zuſamt einigen Rippen, darzu gemeiniglich 8 an der Zahl abgeſtochen werden, ſich befindet, und in der Küchen insgemein auf die ſchmackhafftigſte Art, entweder zuſamt dem Bug gebraten, oder auch alleine und auf folgende Weiſe gefüllet wird: man nimmt nämlich eine Bruſt, löſet ſie zwiſchen der Haut und den Rippen, daß ſie inwendig hohl werde, machet aber das Loch nicht allzugroß, und bereitet die Fülle darzu: In zerlaſſene Butter thut man geriebene Semmel, vier Eyer, ein wenig Rahm, grüne gehackte Peterſilie und ein wenig Saffran, rühret es auf dem Feuer als gerührte Eyer ab, füllet ſolches in die Bruſt, und machet oben das Loch mit einem Speiler zu, ſaltzet ſie ein wenig ein, ſtecket ſie hernach an einen Brat-Spieß, und bringet ſie ſo zum Feuer: Oder man nimmt ein Stücke derben Kalbs-Braten, hacket ſolchen recht klein, ſetzet ihn in einem Tiegel mit einem Stücke Butter, wenigem würflicht geſchnittenen friſchen Speck, gehackter grüner Peterſilie, kleinen Roſinen, Citronen-Schalen, eingeweichter Semmel, Muſcaten-Blüten und Nieren-Stollen über ein Kohlfeuer, ſchlägt 3 bis 4 Eyer darein, gieſſet auch ein paar Löffel dicken Rahm daran, rühret es zuſammen ab, ſaltzet es gehörig, und verfähret wie zuerſt erwähnet: Oder man hacket ein Stücke Kalbs-Leber gantz klein, thut eingeweichte Semmel darzu, röſtet ſolches in Butter, ſchläget 3 bis 4 Eyer daran, ſchüttet ein wenig Rahm, Ingber, Pfeffer, und etwas klar geſchnittenen Speck darzu, ſaltzet es abe, und rühret es über einem Kohlfeuer, bis es dicke iſt: Oder man ſtöſſet in einem Mörſer 6 harte Eyer-Dottern, von zwey Kälbern die Milch und ein Stücke Butter, ſchüttets hernach in einen Tiegel, thut annoch zwey gantze Eyer, ein wenig eingeweichte Semmel, klein geſchnittene Piſtacien und Muſcaten-Blüthen daran, und rühret alles klar durch einander, zuckerts auch wohl, und gieſſet, wenn es zu dick, einen Löffel voll Rahm hinzu: Oder man bedienet ſich einer unten beſchriebenen Krebs-Fülle, und brät endlich eine alſo gefüllete Bruſt bey gelindem Feuer gemählich, und läſſet ſie niemahlen treuge werden, ſondern beſtreichet ſie fleißig mit Butter. Bey dem Anrichten wird braune Butter darüber gegoſſen und etwas geriebene Semmel geſtreuet. Bey der Krebs-Fülle wird auch Krebs-Butter gebrauchet.

Bruſtbeere, iſt zweyerley Art: Die rothen ſind Früchte, ſo unter das Stein-Obſt gehören, und denen kleinen Pflaumen, oder aber denen Oliven ihrer Gröſſe und Geſtalt nach gleichen; Denn ſie ſind ablang oder oval rund, anfänglich grün, nachgehends hochroth, und wenn ſie überreiff ſind, etwas bräunlicht, oder dunckel-roth, inwendig aber gelb, fleiſchigt, zart, und eines ſüſſen und angenehmen Wein-Geſchmacks, haben eine ziemlich harte Haut, und inwendig einen harten runtzlichten Stein, in welchem ein bitteres mit einer röthlichten Haut überzogenes Körnlein iſt. Sie wachſen auf einem Baum, welcher etwas geringer oder kleiner als ein Pflaumen-Baum iſt. Derſelbe hat einen gewundenen, mit einer ſchwartz-rothen, rauhen und gleichſam ſchuppichten Rinde bekleideten Stamm, groſſe und harte, mit ſtarken Stacheln beſetzte Aeſte; die Blätter ſind länglicht, ſtumpff zugeſpitzt, einer ſchönen grünen Farbe, etwas hart und am Rande herum ein wenig zerkerbt. Zwiſchen dieſen Blättern kommen auf kurtzen Stielen die Blüthen hervor, welche aus fünff Roſenförmig zuſammen geſetzten bleich-gelben Blätlein beſtehen. Nach denenſelben folgen die obbeſchriebenen Früchte, welche in Bruſt-Beſchwerungen, Huſten, Seitenſtechen, Nieren- und Blaſen-Verſehrung, Hals-Geſchwüren &c. ſehr wohl zu gebrauchen ſind. Man bringet ſie aus Italien und denen mittägigen Theilen von Francreich, doch hat man den Baum nunmehro auch an vielen Orten Deutſchlandes, welcher einen mittelmäßigen Grund, und die Mittags-Gegend haben will, auſſer dieſem aber keiner ſonderbaren Pflege und Wartung bedarff. Er wird nicht ſo leicht von den Kernen, als von den Schößlingen vermehret, welche man erſtlich in Scherben oder Kübel, und wenn er erſtarket, in das freye Erdreich ſetzet, in welchem ſie zu einem ſchönen Wachsthum gelangen.

Bruſtbeere, die ſchwartzen, ſonſt auch Sebeſten genannt, ſind ſchwartz-grüner Farbe, denen kleinen Zwetſchgen nicht ungleich,

inwen-

inwendig aber mit einem dreykantigen Kern verſehen, ſüſſe und eines lieblichern und angenehmern Geſchmacks, als die Jujuben oder rothen Bruſt-Beerlein. Der Baum, daran dieſe Beere wachſen, und Sebeſten-Baum genennet wird, iſt ſchier einem Pflaumen-Baum ähnlich, aber kleiner, hat einen weißlichten Stamm, deſſen junge Aeſte grünlicht, die Blätter aber rund und ſtarck ſind. Er iſt aus Syrien nach Italien, und von dar zu uns in Deutſchland gebracht worden, und kan die Kälte noch ziemlich vertragen, wenn er nur in keinem wäſſerigen Grunde ſtehen muß. Auf dem Eſcheritzen- oder Speyerling-Baum ſoll dieſe Frucht am beſten zu pfropfen und fortzubringen ſeyn. Die Beeren werden in der Medicin wider die Verſtopffung des Bauches, ſcharffe Feuchtigkeiten, Urin und Flüſſe, Heiſerkeit, Huſten, Seitenſtechen, Engbrüſtigkeit, ſchneidenden Harn und Stein gerühmet, und wird auch eine Latwerge wider beſagte Gebrechen davon gemacht.

Bruſtkern, heiſſet an einem Rinde eben dasjenige Stücke Fleiſch, welches an den Kälbern unten ſchlechtweg die Bruſt genennet wird. Es iſt dieſes insgemein recht kernicht, derb und fett, und iſt weder ein rechtes Fleiſch, noch ein weiches Fett.

Bruſt-Kette, iſt eine ohngefähr fünff Viertel-Ellen lange, an beyden Enden mit einem Knebel verſehene Kette, welche in denen auf beyden Seiten des Kummets befindlichen eiſernen Ringen vermittelſt ſolcher Knebel feſt gemachet iſt. An dieſer Bruſt-Kette hänget die ſo genannte Halt- oder Hemm-Kette, welche an die Deichſel geſpannet wird.

Bruſt-Latz, iſt entweder ein von Tuch, ſeidenen oder wollenen Zeug vom Schneider zubereiteter Leib, welchen das gemeine Frauen-Volck unter die Ober-Kleider zu ziehen, oder ihn ſonderlich im Sommer alleine zu tragen pfleget; oder man verſtehet darunter auch, theils eine ſtarcke und oft ausgefütterte Decke, welche gleich über dem Hemde vor der Bruſt herunter hangende am Halſe mit einem tieffen Ausſchnitt verſehen, daran annoch ein etwas kürtzerer Theil über den Rücken gehend mit den vörderſten auf der einen Seite zuſammen genähet, auf der andern aber mit Bändern oder Hefften geknöpffet oder feſt gemachet wird; oder es iſt ſolcher nur ein kleines nach der Bruſt geſchnitten, und insgemein von weiſſem Barchet oder Damaſt gemachtes Fleckgen, welches den kleinen Kindern über die Bruſt geleget wird, da die erſtgedachten gröſſeren ſchon erwachſene Perſonen gebrauchen, beyde aber dienen der Bruſt vor den Anfall der Kälte.

Bruſt-Lehne oder Brüſtung, iſt die Mauer von dem Boden eines Zimmers an bis zu dem Fenſter, darauf man ſich mit dem Leibe lehnen kan, wenn man zum Fenſter hinaus ſiehet.

Bruſt-Netze, iſt ein beſonders kleines Stücke vom Fliegen-Netze, welches vor der Bruſt des Pferdes am Kummte angeſchleifft wird.

Bruſt-Riemen, iſt ein lederner Riemen am Vorderzeug eines Pferdes, welcher über deſſen Bruſt herum gehet, und an beyden Seiten des Sattels, damit derſelbe nicht hinter ſich rücken könne, angemachet iſt. Nahe am Sattel ſind lederne Ringe daran, worinnen die Piſtol-Hulfftern ſtecken, weil aber, wo dieſelbe aufliegen, gemeiniglich das Haar ſich abreibet, als muß man, ſolches zu verhüten, ein Stück von einem Ziegen- oder Kalb-Fell darunter machen, oder den Bruſt-Riemen um ſelbige Gegend mit gelindem Leder überziehen, und mit Wolle ausfüllen.

Bruſt-Stück, ſiehe Agraffe.

Brut, heiſſet die junge Zucht von Vögeln, ſo zu einer Zeit mit einander ausgebrütet werden.

Brut, wird auch derjenige Saamen, woraus junge Bienen erzeuget werden; ingleichen der Saamen der Fiſche genennet, wenn ſolcher, nachdem die Streich-Zeit vorbey, lebendig worden, und womit, wenn er zu einem tüchtigen Satz erwachſen, die gefiſchten Teiche wieder beſetzet werden. Siehe Strich.

Bryonien, ſiehe Zaun-Reben.

Bubenfiſt, ſiehe Boſiſt.

Buben-Kraut, oder ſpitziger Mangold, wächſt auf Wieſen und in Gräben, die Wurzel dienet für den Scharbock, äuſſerlich damit gewaſchen vertreibt ſie das Jucken der Haut, Krätze und Flechten.

Buch, iſt ein entweder nur aus vielen Bogen weiß Papier zuſammen gehefftetes und um allerhand hinein zu ſchreiben gewidmetes, oder aber aus gedruckten Bogen und auf mancherley Weiſe in Pappe, Papier, Pergament, Leder ꝛc. eingebundenes höchſt nützliches und bequemes Werckzeug, die Wahrheit dem andern auf eine bequeme Weiſe zum Leſen und Erkennen vorzulegen. An dieſer Waare arbeiten viele Leute, ehe ſie zu Stande kommt, und zu einem eigentlichen Buche in dieſem Verſtande wird. Der Gelehrte und Schrifftſteller, der Papiermacher, der Schrifftgieſſer, Setzer und Buchdrucker, der Corrector, der Verleger, der Buchbinder, bisweilen auch der Goldſchlager und Gürtler ꝛc. Von dieſer Manufactur ernähren ſich alſo viel Leute. Sonſt aber heißt auch nur ein in Bogen zuſammen gelegtes und aus 20 ſolchen Bogen beſtehendes Paquet Pappier ein Buch.

Buch-Ampffer, Buch-Brot, Buch-Klee, Haſen- oder Sauer-Klee, iſt ein kleines und zartes Kräuterlein, welches gerne an ſchattigten Orten in Wäldern, an Felſen, und auf wäſſerigen Plätzen wächſet, und eine lange knopffigte und braun-rothe Wurtzel hat, woraus kleine, zarte und dünne Stengel hervor kommen. Auf jedem derſelben ſtehen oben drey Hertz-förmige, weiche, ſafftige und grüne Blätlein, welche erſtlich, ehe ſie ſich ausbreiten,

breiten, gefalten und zuſammen geleget ſind. Neben dieſen Klee-Blätlein kommen weiſſe Blümlein herfür, jede auch beſonders auf einem Stiel, dieſe Blümlein ſind durchaus mit kleinen Purpur-farbenen Aederlein unterzogen; wenn dieſelben verblühet, werden kleine ſpitzige, mit gelben Saamen angefüllte Knöpflein daraus. Dieſes Kraut blühet vornehmlich im April und zu Anfang des Mayen, wenn der Guckauck zu ſchreyen beginnet, dahero es auch von etlichen der Guckgucks-Klee genennet wird. Man bauet es bisweilen in den Küchen-Gärten, da es ſich leichtlich vermehret, und ſowohl Blüthe als Kraut zum Kräuter-Salat dienet. Es wird hauptſächlich zu Erkühlung der innerlichen Glieder gebrauchet, wie denn nicht nur das daraus gebrannte Waſſer, ſondern auch der aus den Stengeln gepreßte und mit Zucker abgeſottene röthliche Safft, eine treffliche Labung in hitzigen Fiebern, und ein gutes Mittel wider die Bauchflüſſe giebet. Die Blätlein werden geſtoſſen, und Pflaſterweis über Entzündungen gelegt. Die alten Hauswirte haben aus langer Erfahrung angemercket, wenn dieſes Kräutlein ſtarck blühet, und viele Blumen bringet, daß in ſelbigem Jahr viel Gewäſſer und Platz-Regen kommen; wenn es aber wenig blühet, ſoll hingegen ein dürres und truckenes Jahr folgen.

Buch-Baum, Buche, iſt ein ſtarcker und hochſtämmiger Wald-Baum, der unter das harte Holtz gezählet wird. Man hat deſſen zweyerley Arten, davon die eine den Nahmen der **Roth-** oder **Trage-Buche**, die andere aber der **Stein-Buche, Weiß-Buche, Hayn-** oder **Hagen-Buche** führet.

Die **Roth-Buche** oder **Trage-Buche** wächſet in ebenen und platten Feldern, ſowohl als in Thälern und auf Bergen, ſie kommet auch, wo ſie einen fetten oder naſſen Boden antrifft, ſonderlich in Winter-Laiten und Tieffen viel maſtiger und völliger hervor. Dieſer Baum iſt auf denen Schlägen nicht nur wegen ſeiner Frucht, die für das Wildpret und Mäſtung der zahmen Schweine ſehr dienlich iſt, ſondern auch, weilen das Holtz zu allerhand Geſchirre, als: Rade-Felgen, Achſen, Wurff- und Korn-ſchauffeln, Radebergen, Streich- und Muhl- oder Molch-Bretern, Flachs-Brechen und dergleichen gut gebrauchet werden kan, ſehr wohl zu dulten. So können auch die Wurtzeln zum theil, wenn man ſie recht ausgräbet und losmachet, hernach mit dem umgefallenen Stamme ausbricht, zu reinen Schlitten-Kuffen ausgeſchnitten werden. Uibrigens dauret dieſer Baum nicht ſo lange, als eine Eiche, maſſen derſelbe, ſo hart er ſonſten iſt, vom Wetter brüchig und ſtockig wird, dahero pfleget auch, wenn man einen Aſt von demſelben abhauet, ſolcher Hieb in wenig Jahren mulmigt zu werden, da denn die Spechte den Mulm heraus hacken, und ihre Jungen darinnen aufbringen. Er wächſet am beſten von ſeiner Frucht der Buch-Ecker in die Höhe, wiewohl er auch gerne vom Stamme wieder ausſchläget

Die **Stein-Buche**, (**Weiß-Buche, Hayn-** oder **Hagen-Buche**) wächſet ſehr wommerigt und knotigt, mit einem niedern und kurtzen Stamm, auch zwieſelig und ſtruppig, wie ein Beſem, und iſt dahero, ob ſie gleich in den harten Gehöltzen vielfältig gefunden wird, nicht wohl zu Laß Reiſern zu nehmen, weilen ſie ſowohl oben in denen Aeſten ſich ſehr ausbreitet, und Schaden verurſachet, als auch in der Wurtzel weit um ſich greiffet, und den Unterwuchs entkräfftet und verdrucket. Es hat dieſer Baum ein hartes, feſtes und weißlichtes Holtz, und wird, wenn er wohl gewachſen, zu Oelſtampffen, Näppen, Kernen, Keilen, Mandeln, oder Rolle, Schrauben, Keltern, und Preſſen ꝛc. ꝛc. verarbeitet, im Feuer aber der Eiche gleich geachtet, weil es dauerhafftig in der Kohle, und länger als ſonſten ein Holtz, die Hitze hält. Er wird vom Saamen (deme die auf dem Zuge etwan zurück bleibende Kernbeiſſer Herbſt- und Winters-Zeit fleißig nachgehen) gezeuget, und läßt ſich ungemein ſchön in Hecken und Spalieren gebrauchen, weil er nicht nur ein Laub von einer angenehmen grünen Farbe hat, ſondern ſich auch trefflich unter die Scheere ſchicket. Zu Schlag- und Unterholtze zu ziehen, iſt ſie ſehr dienlich, denn ſie wirfft viel Sommer-Latten, und ſchläget hin und wieder auf dem Stock und der Wurtzel aus, wenn ſie abgehauen worden, und weil ſie auch viel Saamen träget, der leichtlich aufgehet, ſo iſt faſt kein Holtz zu finden, das leichter aufzubringen, und von welchem der Wiederwachs ſchleuniger zu erlangen wäre, als dieſes. Wenn er im Frühling ſein Laub, ſo in mittelmäßig groſſen, lang- und breiten, ſpitzigen und am Rande herum zerkerbten Blättern beſtehet, heraus treibet, ſo bekommt er zugleich an den Aeſten kleine blätterichte ablänglichte Zäpflein, ſo dichte mit langen zugeſpitzten weißgrünlichen Blättern umgeben ſind; der Saamen aber hänget zwiſchen vielen dicht in einander ſtehenden Blättern träublicht in Pyramidal-Form. Das Holtz giebt endlich die beſte Aſche, ſonderlich zum Potaſch-Sieden, und weil es im Brennen nicht ſo um ſich ſprützet, als das weiche Holtz, ſo iſt es auch gut zum Kochen, denn es fallen nicht ſo leicht Kohlen in die Speiſe, als von dieſem.

Buch-Ecker, oder **Buch-Eichel**, iſt die Frucht von der Roth- oder Trage-Buche, welche dreyeckigter Form, und von auſſen mit einer Caſtanien farbnen Schale, inwendig aber noch mit einem dünnern und lichtern Bälglein verſehen iſt. Sie dienet dem wilden und zahmen Schwein-Vieh vortrefflich zur Maſt, es wird aber der Speck, den ſie davon angelegt, nicht vor ſo gut gehalten, als der von der Ecker-Maſt, auch die Krammets Vögel und Stahre, ſo ihr hefftig zu gefallen fliegen, werden fett und leibig davon; Hingegen, ſollen ſie grün genoſſen, dem Menſchen ſehr ſchädlich ſeyn, und denſelben gantz dumm und dämiſch, ja gleichſam truncken und voll machen; wiewohl man dahin geſtellet ſeyn läſſet, ob der allzuviele und unmäßige Genuß, der auch bey den geſundeſten Speiſen nachtheilig iſt, nicht die erwähnte Wirckung haben könnte, zumahlen bey

einem

einem ohnehin vielleicht nicht gar zu richtigem Gehirne. Wenn man die Buch-Eckern lange behalten will, ſo muß man ſolche Eicheln um Burchardi leſen, fein dünne auf einen Boden ſchütten, und alſo mag man dieſelben, wenn ſie vor den Mäuſen ſicher ſind, übers Jahr behalten, damit man, wenn ſie nicht geriethen, künfftig einen Vorrath hätte. Bedarff man ſie aber nicht, kan man die alten auf einer Mühle ſchroten, und das Rind-Vieh damit mäſten, oder Oel daraus ſchlagen laſſen, welches auſſer dem gemeinen Dienſt zum verbrennen, auch zum Wollen-waſchen in den Manufacturen gebrauchet wird; ja es wollen einige dieſes friſchgeſchlagene Oel, dem Florentiner-Baum- und Oliven-Oel, dem Geſchmack nach noch vorziehen, und gebrauchen es demnach zum Eſſen.

Buchen-Oel, ſiehe **Buch-Ecker.**

Buch-Fincke, ſo auch **Berg-Fincke**, **Gögler**, **Quecker**, **Nickawitz** oder **Zehrling** genennet wird, iſt ein Vogel, der zwar dem ordentlichen oder gemeinen Fincken an der Gröſſe und Geſtalt ſehr nahe kommt, aber an der Farbe ungleich ſchöner iſt. Denn das Männlein iſt an dem Kopffe ſchwärtzlicht, und ſcheinen die Federn mit danckel-weiſſen eingefaßt zu ſeyn; wenn er aber alt wird, gehen die weißlichten Federn gar hinweg, und wird der Kopff kohlſchwartz, welche ſchwärtzlichte Farbe ſich auch ein wenig über das Genicke an Hals hinunter erſtrecket, hernach werden die Federn heller, daß ſie bräunlicht ausſehen, und ſind mit graulichten eingefaſſet, bis hinunter zu den Pürtzeln, allwo dieſe braune Federn von denen ſchönſten weiſſen Federn abgelöſet werden; der Schwantz iſt gantz dunckelbraun und ſchwärtzlicht, an den letzten Federn zu beyden Seiten mit etwas weiſſen Spiegeln gezieret. Am Unter-Leib, ſo gleich von der Kehle an, iſt er hoch Ziegel- oder Aurora-gelb, und dieſe Farbe nimmt die gantze Bruſt ein; wo ſich aber dieſelbe endiget, folglich am halben Theil des Unter-Leibs wird das Gelbe wieder mit hellweiß verwechſelt, bis hinunter zum Schwantz. Die Flügel haben um die Schultern herum eben die ſchöne hoch Ziegel-gelbe Farbe, die langen Federn aber ſind dunckelbraun oder vielmehr ſchwärtzlicht, ſo ſind auch an denen Flügeln quer über gelbe Striche. Der Schnabel iſt meiſtens auch Ziegel-gelb, doch vornen etwas bräunlicht, und die Füſſe ſind erſtlich ſchwartz, verändern ſich aber hernach ins weißlichte. Das Weiblein hat alle dieſelben Farben als das Männlein, iedoch viel blaſſer, und ſiehet der Kopff nur wie der Rücken aus, auch haben ſie an denen Schultern, da die Männlein inwendig und auswendig gelb ſind, nichts gelbes, ſondern nur etwas wenigs bräunlichtes, welche Farbe auch auf den Flügeln an ſtat der gelben Quer-Striche, ſo die Männlein auf denenſelben haben, zu ſehen iſt. Dieſer Vogel bleibet den Sommer über nicht bey uns, ſondern nimmt im April ſeinen Abſchied, und läßt ſich nicht eher wieder ſehen, als bis in den October; alsdenn fället er, unter die Fincken vermenget, in die Herde ein, und wird, wenn es beginnet kälter zu werden, mit groſſen Hauffen gefangen, ſo daß man etliche Schocke auf einen Zug bekommt. Man darff zu ſolcher Zeit, ſonderlich wenn der erſte Schnee fällt, nur ein paar Lock-Vögel, wo man will, in einem Garten an einen Baum hängen, ſie den gantzen Tag, ohne hinzugehen, daſelbſt laſſen, und nahe dabey auf der Erden einen Platz mit Hanff, und anderm Futter beſtreuen, ſo wird man den dritten oder vierten Tag, woferne anders dieſer Vogel in ſelbiger Gegend durchſtreichet, einen groſſen Zug thun können. Er iſt übrigens ein Vogel ohne Geſang, von deſſen Brut man deswegen nichts melden kan, weil er ſolche hier zu Lande nicht verrichtet. Das Weiblein pflegt ſich in der Wildniß zu Zeiten an unſere Fincken zu gatten; und wenn man ein Fincken-Männlein zu einem Quecker-Weiblein thut, bekommt man junge Vögel von ſehr ſchöner Farbe, aber ſie taugen nicht zum lernen, ſondern bloß zum Anſehen.

Buch-Klee, ſiehe **Buch-Ampffer.**

Buchs-Baum, ſuche **Buxbaum.**

Buch-Weitzen, ſiehe **Heyde-Korn.**

Bug, wird von den Köchen bisweilen derjenige Theil genennet, der ſich an einem Vieh um den Vorder-Laufft oder das Schulter-Blat befindet, von dem Kamm angerechnet bis an die Bruſt, worzu bey dem Schwein-Vieh die erſten vier Rippen gerechnet werden; am Rind-Vieh machet dieſen allein das Schulter-Blat ſelbſten aus; bey den Schöpſen und Kälbern hergegen, wird dieſer mit zu der Bruſt gerechnet, und ſtöſſet man zu den erſten gemeiniglich ſechs, zum letzten aber acht Rippen abe. Siehe ferner **Bugſchwinden.**

Bug-ſchwinden, iſt ein übler Zuſtand an einem Pferde, wann die Schulter oder das obere Theil an den Schenckeln, ſo hart an der Bruſt ſitzet, und **Bug** genennet wird, zu ſchwinden anfänget. Sobald man ſolches gewahr wird, ſo laſſe man ihme die Haare am Bug und Schenckel auf das genaueſte hinweg ſcheeren, picke ihme ſodenn mit einer Flieten den Bug über und über, daß es blute; Waſche den Ort, wo es ſchwindet, mit einer ſcharffen Laugen und Venediſcher Seiffen gar rein; wann es wieder trocken iſt, ſo ſchmiere ihme mit folgender Salbe den Bug und Schenckel bey einer warmen Glut gar wohl, damit die Salbe hinein komme. Dieſelbe aber wird folgender Geſtalt gemacht: Nehmet im Mayen der rothen und gelben Schnecken etliche, laſſet ſie eine Nacht in einem neuen Topff ſtehen, daß ſie ſich reinigen, darnach thut ſie in einen andern glaſurten Topff, der unten im Boden viel Löcher hat, und ſetzet ihn alsdenn in einen andern neuen Topff; wenn der Schnecken zehen oder zwölff, ſo thut eine Hand voll Saltz darzu, vermachet ſie wohl, daß keine Erde oder ſonſt nichts darein komme; ſetzet den Topff ſodenn in einen Keller, oder in die Erde, wie es ſich ſchicket, laſſets acht oder neun Tage ſtehen, ſo wird obgedachte Salbe daraus. Oder: Nehmet acht Loth Campfer, ein Pfund Hunds-Schmeer, ein Pfund alt Schmeer,

ein

ein Pfund Hirſchen-Unſchlitt, ein Pfund Lein-Oel, ein Pfund Terpentin und ein Pfund Wachs. Den Campfer reibet klein und ſtoſſet denn alles zuſammen, darnach laſſet es zergehen, und rühret es ſo lange durch einander, bis es kalt wird. Laſſet denn dem Roß die Haare abſcheeren, und ſchmieret ihm den Bug mit der Salbe, haltet auch iederzeit ein heiſſes Eiſen daran, damit es wohl einziehe, und wiederholt es, ſo offt es die Noth erfordert.

Büchſe, ſiehe **Boxen**.

Büchſe, heiſſet man offte auch **die Pfanne**, darinnen der Zapffen einer Welle gehet, davon das Wort nachzuſchlagen. Es wird aber auch überhaupt vor ein Behältniß von Holtz, Blech oder einer andern Materie gebrauchet, z. E. Geld-Büchſe.

Büchſe, iſt ein Werckzeug oder Rohr, deſſen ſich die Jäger zum Schieſſen des Wildes bedienen, und entweder gezogen, mit Haar- oder Schnecken-Zügen oder nicht iſt. Siehe **Jäger-Haus**, it. **Pürſch-Büchſe**.

Büchſen-Kuchen, iſt eine Art Butter-Gebackens, ſo auf folgende Weiſe zubereitet wird. Unter ein Nöſel Milch rühret man eine Partie Mehl, daß es ein dünner Brey werde, hernach ſchlägt man zwölff Eyer hinein, ſaltzet es und würtzet es mit ein wenig Muſcaten-blüthen, und rühret es glatt ab; Hierauf beſtreicht man eine Büchſen-Kuchen-Form mit Butter, füllet dieſe gantz voll mit dieſem abgerührten Teig, ſteckt oben den Deckel feſt darauf, thut dieſe in einen Topff voll ſiedend Waſſer, bis der Teig in der Büchſe hart worden, und ſo wird mit dem übrigen Teig eben verfahren. Iſt aber dieſes geſchehen, ſo ſchneidet man dieſen geſottenen Teig etwa eines kleinen Fingers dick in Scheiben, und bäcket ſolche aus heiſſem Schmaltz gar langſam, aber nur nicht allzuheiß.

Buchhalten, iſt eine künſtliche, ordentliche und richtige Beſchreibung, welche bey aller und ieder Einnahme und Ausgabe von Einnehmern und Ausgebern, in denen darzu gehörigen ordinairen Büchern, als Manual Journal- und Capital- oder Haupt-Buche und verſchiedenen Nebenbüchern, z. E. Copier-Bücher, Factor-Buch, Caſſen-Buch ꝛc. bey einem ieden Nahrungs-Gewerbe überhaupt zwar gemacht und gehalten werden kan, gleichwohl aber nur in Handlungs- oder Commercien-Sachen, ſonderlich nach dem Exempel derer Italiäner dergeſtalt eingerichtet wird, damit man daraus die gantze Handlung erkennen, und ſo fort ſehen könne, ob man gewinne oder verliere, und wornach man alſo ferner ſeine Einrichtung hauswirtlich und nach Gelegenheit des Negotii machen muß. Eine kurtze, iedoch gantz feine Nachricht und Anweiſung zu dieſem Wirtſchaffts-Geſchäffte kan man im allgemeinen Kauffmanns-Lexico unter dieſem Titel finden.

Bücher in der Wirtſchafft, davon ſiehe **Haushalter, Haus-Buch, Haushaltungs-Buch.**

Bückling, ſiehe Böckling.

Büffel, ſuche **Auer-Ochſe**.

Bügel, wird dasjenige Stücke Holtz oder Eiſen genennet, welches in die Krümme gebogen, und wie über die offenen Wägen geſpreitzet zu einer Decke, alſo auch in andern Fällen zu vielerley Nutzen dienen kan; dergleichen heißt auch beym Vogel-Fang eine kleine Gerte oder Ruthe, die man in die Rundung beugt, und die zwey Enden über einander zuſammen bindet, oder ſie alſo in die Erde ſtecket, daß ſie gleichſam eine runde Pforte formiren.

Bügel, ſiehe **Steig-Bügel**.

Bügel-Dohnen, ſuche **Donen**.

Bügel-Eiſen, wird dasjenige Inſtrument genennet, womit man ſtarcke wollene Sachen, ſo gefalten und zuſammen genähet worden, weil dieſe eine hefftige Hitze erfordern, glatt zu ſtoſſen, und als mit einem Platt-Eiſen zu überfahren pflegt. Es beſtehet aus einem gantzen Stücke Eiſen, deſſen unterſte Fläche glatt, an einem Ende breit, an dem andern aber in die Mitte hinauswärts ſpitzig zulauffend gemachet, oberhalb hergegen mit einem eiſernen Bügel verſehen, ſo ſtat eines Griffes dienen, und bey dem Gebrauch mit dicken vielfältig über einander gelegten Lappen angegriffen werden muß, daß man ſich nicht verbrenne. Es iſt dieſes Schneider-Werckzeug von der Platte und dem Platt-Eiſen des Frauenzimmers zu unterſcheiden. Siehe dieſe Articel.

Bündel, nennet man an einem geriſſenen Karpffen das inwendige Gedärme, welches in dem Bauche des Karpffens mit dem Rogen oder der Milch verknüpffet iſt, heiſſet auch das Gebütte.

Bürgel oder **Burg-Stall**, iſt ein Zeichen, welches der Hirſch in ſeiner Fährte vor dem Thiere beſonders thut, indem er mit dem Ballen die Erde vor ſich drückt, und im Fortſchreiten durch ein anderes Zeichen, der Zwang genannt, ſolche wiederum an ſich und aufwärts zwinget, daß es mitten in dem Tritte einen kleinen Hügel oder Berglein giebet.

Bürgel-Kraut, ſiehe **Burtzel-Kraut.**

Bürſch-Büchſe, ſiehe **Pürſch-Büchſe.**

Bürſte, iſt ein aus ſtarcken Borſten zuſammen geſetztes Inſtrument in einen höltzernen Stiel geküttet oder in Drat eingeflochten, zur Reinigung dienlich, welches in einer Haushaltung zu mancherley Gebrauch zugerichtet wird, und dannenhero auch unterſchiedene Bey-Nahmen bekommet, als da iſt: **Glas-Bürſte, Haar-** oder **Kopff-Bürſte**, womit das Frauen-Volck ihre langen Haare aus einander zu theilen und wieder aufzulocken gewohnet; **Kamm-Bürſten**, welche weit kleiner und ſubtiler, den Schweiß und Staub, der ſich zwiſchen die Zähne des Kammes leget, damit heraus zu bürſten; **Kehr-** oder **Kleider-Bürſten**, **Schuh-Bürſten**, **Wagen-Bürſten**, **Zahn-Bürſten**. Einige davon werden auch aus denen ſtärckeſten Ziegen-Haaren verfertiget, dergleichen die **Sammet-Bürſten**. Noch andere färbet man und

ſetzet

ſetzet ſie den Pferden auf die Zäume, daß ſie als eine Zierath oben zwiſchen den Ohren zu ſtehen kommen, von welchem einem und dem anderen Theil an ſeinem Orte weitläufftige Erwähnung geſchehen.

Büſſeln oder Flachs-Büſſen (oder **Poſen, Puſen**) **machen**, heiſſet, wenn man des geräufften Flachſes, nachdem er fein dürre worden, ſo viel, oder ein wenig mehr, als man in einer Hand halten kan, mit Stroh abſonderlich zuſammen bindet, und damit ſo lange fortfähret, bis aller Flachs in Büſſeln, **Büſſen** oder **Poſen** aufgebunden iſt.

Bullen-Beiſſer, ſiehe **Bären-Beiſſer.**

Bull-Ochſe, ſuche **Brummer.**

Bund, heiſſet derjenige ſchmale und doppelt eingeſchlagene Streiffe, womit ein Stück Wäſche daſelbſt, wo es in Falten gereihet, eingefaſſet und davon zuſammen gehalten wird, wie an denen Hemden oben der Hals, und bey den Schürtzen; Wird dieſer aber gantz ſchmahl gemachet, wie bey den Ermeln und Manſchetten, nennet man dieſes alsdenn ein **Bündgen** oder **Aufſatz**, welche entweder ſtarck überſteppet, oder geholnädelt, oder über und über auf gar mancherley Art zierlich genähet ſind. Auch kan man dergleichen anitzo auf das feinſte nach unterſchiedenen Muſtern und Breiten gewircket kauffen.

Bund, dieſes Wort wird auch bey verſchiedenen andern Sachen gebraucht, z. E. ein **Bund Heu**, wird gemeiniglich vor ſo viel Heu genommen, als in ein Stroh-Seil gebunden werden kan. In denen Wirts-Häuſern pflegt man um Profits willen, die Bunde ſehr geringe und klein zu machen; Auf Höfen aber und bey groſſen Haushaltungen, wo man ſelbſten Pferde zur Arbeit halten muß, werden die Heu-Bunde ſtärcker, und gemeiniglich acht Pfunde ſchwer gemacht, alſo daß ein paar Zug-Roſſe alle vier und zwantzig Stunden zwey ſolcher Bunde nächſt Haber und Heckerling bekommen. Ein **Bund Stroh** iſt ſo viel, als nach Ausdruſch des Getraides, von dem leeren Stroh in ein Stroh-Seil gebunden wird. Siehe **Schütte.** Nachdem nun die Garben groß oder klein am Gebünde geweſen ſind, ſo bekommt man aus einem Schocke derſelben etwan dreyßig, auch wohl nur zwantzig bis vier und zwantzig Bund Stroh, und acht bis zehen **Wirr-Bunde** oder **Wurm-Gebände**, welche von dem kurtzen oder abgeſchlagenen Weitzen- und Roggen-Stroh gemachet werden. Von den **Holtz-Bunden** ſiehe inſonderheit **Reiß-Bunde.** Was ein **Bund Feder-Lappen**, und ein **Bund Tücher-Lappen** heiſſe, davon kan man unter denen Wörtern **Feder-Lappen** und **Tücher-Lappen** die verlangte Nachricht finden.

Burtzel-Kraut, Borgel-Kraut, Portulac, iſt ein Küchen-Kraut, welches aber ſeinen Nutzen ſo gut in der Artzney, als in der Küche hat. Es giebt deſſen zweyerley Geſchlecht, nämlich **zahmes** und **wildes.** Das **zahme Burtzel-Kraut**, hat eine ſchlechte Wurtzel, die aber mit deſto gröſſerer Verwunderung viele dicke, runde, ſafftige und braunrothe Stengel einer Spannen hoch, manchmahl auch noch höher über ſich treibet, welche mit fetten, kleinen und länglicht-runden, weißlicht-grünen und glänzenden Blättlein beſetzt ſind. Die Stengel tragen zwiſchen den Blättern und an den Gipffeln bleich-gelbe Blümlein, daraus kleine runde bedeckte Hülslein voller kleinen ſchwartzen Saamens werden. Dieſer wird in dem halben April und im Wachſen des Mondes geſäet, weilen aber derſelbe ſehr klein, ſo muß man ihn weit von einander ſtreuen, und mit einer Garten-Schauffel fein platt in die Erde einklopffen, auch hernach recht fleißig begieſſen, denn dieſes Kraut kan durchaus keinen Durſt leiden. Man ſäet ihn auch wohl frühzeitig in ein Miſt-Beet, um deſto eher Salat davon zu bekommen; Wer ihn aber allezeit jung haben will, mag die Säung den Sommer durch zu mehrmahlen wiederholen. Wenn die Pflantzen etwas erſtarckt, wollen ſelbige in ein gutes fettes mürbes Erdreich eine Spanne weit von einander verpflantzet ſeyn, weil nicht nur die Stengel davon viel gröſſer, ſtärcker und beſſer werden, ſondern auch ein vollkommenerer Saamen davon zu gewarten iſt. Der Saamen hält ſich drey Jahr, ehe er verdirbet; Alleine mit Abnehmung deſſelbigen muß man nicht zu lange warten, ſondern ſobald er anfänget zu zeitigen, welches daran zu erkennen, wenn er ſich ſchwartz zu färben beginnet, denſelben mit ſamt dem Stengel abſchneiden, und des Tages über an die Sonne auf ein Tuch legen, des Abends aber wieder beyſeits bringen, ſo wird er vollends zeitig und fällt von ſich ſelbſten aus, oder kan mit den Händen ausgerieben, von aller Unreinigkeit geſäubert, und verwahret werden. Wo dieſes Kraut einmahl an einen ihme anſtändigen Ort hingeſäet worden, da pflantzet es ſich ſelbſten fort, und iſt nicht leicht wieder zu vertilgen. Das junge Burtzel-Kraut wird mit Eßig, Pfeffer, Saltz und Oel zugerichtet und gegeſſen, wie der andere Salat; Die erwachſenen fetten Stengel werden gekocht; Die Blätter und Kölblein braucht man auch abſonderlich zum Salat, oder überbrühet die Kölblein, gießt Eßig und Baum-Oel daran, und iſſet ſie, wie die Capern. Man kan auch die dicken fetten Stengel auf den Winter mit Eßig und Saltz, wie die Gurcken einmachen; Wenn man ſie aber brauchen will, muß man dieſelben vorhero, die übrige Schärffe des Saltzes zu mildern, in warmen Waſſer oder Wein auswaſchen, und hernach mit Oel und Eßig aufſetzen. Dieſes Kraut iſt eine treffliche Kühlung in allerley hitzigen Zuſtänden und Choleriſchen Flüſſen, benimmet die übrige Hitze des Magens, ſtillet den Sod, und iſt in Fiebern, ſonderlich aber wider den Scorbut ſehr dienlich. Das

Wilde Burtzel-Kraut, ſo auch zum Unterſcheid des zahmen, als welches man ſeinen Blättern, Blumen und Stengeln nach das groſſe heißt, das **kleine Burtzel-Kraut** genennet wird, wächſet von ſich ſelbſt an felſigten Orten, in Weinbergen und auf fetten

Aeckern, und iſt zur Küchen und Arzney gleich ſo gut, als das groſſe oder zahme. Die Stengel, Blätter und Blümlein, ſind nicht nur kleiner, zärter und ſchmäler, ſondern die Stengel ſind auch bräuner. Es liegt allezeit auf der Erden ausgebreitet, iſt gantz ſchlüpffrig, ſafftig und ein wenig ſauer, als wäre es geſaltzen. In der Sommers-Hitze giebt es eine angenehme Abkühlung; Viele eſſen junge Zwiebeln darunter, oder Schnittlauch, ſeine Kälte zu mäßigen, wer aber einen hitzigen Magen und eine hitzige Leber hat, der mag die Zwiebeln weglaſſen.

Buſch, wird ein kleiner und alleine liegender Wald genennet, darinnen etliche eintzelne Eichen, Buchen, Bircken, Aſpen, und vielerley anderes Holtz, doch mehrentheils nur an Geſträuche und als Unter-Holtz zu befinden. Ein **Feld-Buſch** aber heißt derjenige, der abgeſondert in Feldern liegt, und darinnen keine rechte wichtige Bäume, ſondern nach des Bodens Gelegenheit, Haſel, Bircken, Erlen, Maß-Ellern und dergleichen Sträucher zu finden ſind: und öffters auch nur aus allerhand Dorn-Sträuchern, wilden Roſen-Stöcken, Brombeeren und dergleichen ungeſchlachten Gebüſche beſtehet, ſo man ſonſten eine Hecke zu nennen pfleget.

Buſch-Bäume, ſiehe Zwerg-Baum.

Buſch-Holtz, wird alles dasjenige Gehöltze genennet, ſo keinen hohen Stamm treibet, ſondern nur in dem niedrigen bleibet, und ſo wohl dem Wildpret zum Lager und Gehäge dienet, als auch zu Hecken, und andern Verzäumungen, nicht weniger, wenn es zu gehöriger Zeit abgehauen wird, in Reiß-Bündel zum Brennen gebraucht werden kan. Es iſt aber zweyerley Buſch Holtz: Denn etliches treibt gar keinen, oder doch gar ſelten einen ordentlichen Stamm, als der Creutz-Dorn, der Droſſelbeer-Strauch, Hahne-Hüfften-Anis- oder Zweck-Holtz, der Haſel-Strauch, Hertern, Hollunder, Faulbaum oder Scherpen, Rhein-Weiden, Saal-Weiden, allerley Schießbeer-Sträucher, Schwartz-Dorn, Wachholder-Strauch, Weiß-Dorn ꝛc. etliches aber treibet zwar ordentlich einen hohen Stamm, wächſet aber auch im Buſch, und wenn es abgehauen, ſo ſchicket es unten aus der Wurtzel neben dem Stamme immer wieder aus: Dergleichen iſt das Ahorne, Aſpene, Birckene, Weißbüchene, Erlen- oder Ellerne, Eſchenbäumene, Kirſchbäumene, Lindene, Maßellerne, Pappelweidene, Rüſterne ꝛc. ſiehe Schlag-Holtz.

Butte, iſt ein groſſes Gefäſſe, welches entweder von Kupffer, und inwendig verzinnt, oder von Tauben zuſammen geſetzet, und durch den Bötticher mit Reiffen gebunden iſt, plattrunder Form, tieff, und unten am Boden etwas enger, als oben. An der einen platten Seite, welche oben etwas länger gemacht wird, damit man ſich nichts aus der Butte auf den Hals gieſſe oder ſchütte, ſind Trage-Bänder feſt gemacht, vermittelſt deren man dieſes Gefäſſe auf dem Rücken und darinnen eine gute Quantität Waſſer tragen kan. Man braucht ſie auch in der Wein-Leſe zum Trauben-Eintragen, ingleichen zum Waſſerholen, Biertragen, und andern dergleichen Verrichtungen. An einigen Orten aber können ſich die gemeinen Leute nicht darein finden, ſondern brauchen Eymer oder Hoſen. Daher es auch in dieſem Stück in der Wirtſchafft auf des Ortes Art und Gewohnheit ankommt, darnach ſich ein Hauswirt in ſolchen Dingen freylich zu richten hat, wenn er nicht Hinderniß in ſeinen Geſchäfften haben will.

Butte, ſiehe Halb-Fiſch.

Butten, ſuche Hagebutten.

Butter, iſt die bekannte dicke und fette Materie, welche aus dem beſten Theil der Milch, nemlich dem Rahm, (Rohm, Raum oder Sahne) in dem Butter-Faſſe geſtoſſen und bereitet, nicht allein zur täglichen Speiſe und Koſt, ſondern auch vielfältig zur Artzney innerlich und äuſſerlich für Menſchen und Vieh nützlich gebraucht wird. Denn ſie widerſtehet dem Gifft, erweichet den verſtopfften Leib, und iſt in der Lungen-Sucht und Seiten-Weh dienlich zu gebrauchen, den jungen Kindern das Zahn-Fleiſch damit beſtrichen, und ein wenig Honig darunter gemiſchet, wehret dem Jücken und Schmertzen, und hilfft den Zähnen heraus. Sie reiniget und heilet alle offene Schäden, wird zu Cliſtirungen gebraucht, vor rothe Ruhr und Colica; doch iſt zu mercken, daß dieſes alles von friſcher und ungeſaltzener Butter zu verſtehen. Zu dem Ende wird allemahl in einer Land-Wirtſchafft, wenn gebuttert und die Butter ausgewaſchen worden, von ſelbiger, ehe man ſie ſaltzet, zu einer guten Vorſorge an einem reinen Ort etwas aufbehalten, damit im bedürffenden Fall iedesmahl dergleichen vorhanden. Vor Augen-Gebrechen, als trieffende, flüßige, rothe Augen und dergleichen, iſt der Rus von der Butter ſehr heilſam, welchen man alſo machet: Brennet einen ſtarcken Docht in ungeſaltzener Butter an, wie etwa ſonſt eine Lampe, über die Flamme ſtellet einen Trichter oder ſonſt löcherlichen Schirm, ſo hanget ſich oben der Rus daran, ſolchen ſchabt man ab, und hebt ihn auf zu vorgedachtem nöthigen Gebrauch. Wie ſie gemacht, gewaſchen und geſaltzen werde, ſiehe unter dem Wort Buttern. Die **Mayen-Butter**, das iſt, die Butter, ſo im Monat May gemacht wird, hält man für die allerbeſte, ohne Zweiffel, weil das Vieh die beſten Kräuter und geſundeſten Blumen in dieſem Monat genießt, davon ſie auch eine natürliche gelbe Farbe bekommt. Die **Stoppel-Butter** hergegen, wenn nemlich nach der Erndte das Vieh über die Stroh-Stoppeln gehet, und in denen Ställen die darauf folgende Zeit mit Heu und Stroh unterhalten wird, iſt nicht ſo ſchmackhafft, fett und ſchöner Farbe, ob ſchon einige bemühet ſeyn, derſelben auf allerley Weiſe eine Farbe anzuſtreichen, und unter andern im Früh-Jahr die gelben Kuh-Blumen häufig eintragen, und ſie dem Vieh friſch oder Winters-Zeit gedörret mit andern

Freſſen

freſſen vorwerffen. So die Butter friſch verſpeiſet werden ſoll, wird ſie wenig oder gar nicht geſalzen: Weil ſie aber ſolcher Geſtalt nicht lange dauren kan, ſo hat man zweyerley Arten dieſelbe lange zu erhalten. Die erſte iſt, daß ſie etwas ſtärcker, als ordentlich geſalzen, und in Butter-Hoſen, oder Butter-Töpfe eingelegt und eingedrucket wird; wobey zu mercken, daß die Butter in erdenen und töpffernen Gefäſſen, als Butter-Töpffen oder Butter-Büchſen, ſich weit beſſer hält, als in denen ſo genannten Hoſen oder andern höltzernen Gefäſſen, und ſolches aus dieſer Urſache, weil das Saltz-Waſſer im Holtz ſich mehr verzehret, und das Holtz auch nicht ſo friſch iſt, als die ſteinernen oder erdenen Gefäſſe. Die andere Art, die Butter lange zu erhalten, iſt, wenn man ſie an einem gantz gelinden Feuer zerſchleichen und zergehen, hernach aber, wenn ſie zerlaſſen, einen quer Finger, oder auch, wo man das Schmaltz lange aufbehalten will, noch etwas mehr einſieden läſt, währender Zeit es fleißig abſchäumet, endlich von dem Feuer hinweg ſetzet, und wenn es ein wenig abgekühlet, daß es laulicht iſt, in höltzerne oder töpfferne Gefäſſe gieſſet. Dieſes ſo genannte Schmaltz, Ancke, oder Schmeltz-Butter muß ſo wohl, als die geſaltzene Butter Sommers-Zeit in einer lufftigen, iedoch friſchen Kammer ſtehen, damit ſie nicht rinne: in dumpfigte und feuchte Gewölbe oder Keller aber darff man ſie nicht bringen, weil ſie ſonſt ſchimmelt. Sie wird auch mit gewiſſen andern Dingen zubereitet, dergleichen die grüne und rothe Butter in den Apothecken; Die Krebs- Piſtacien- und Mandel-Butter ꝛc. in den Küchen, welche letzte mit geſtoſſenen Mandeln wie ein Marcipan-Teig gemachet, durch ein Haar-Sieb getrieben, und durch eine beſonders darzu gemachte Spritze, welche am Ende viele Löcher hat, Faden-weis alſo auf den Teller in der Form eines Berges gedrucket, und zur Verſpeiſung aufgeſetzet werden kan. In Ermangelung der Spritze darff ſie auch nur durch einen Durchſchlag mit einer breiten Kelle gedrucket werden. Uiberhaupt aber iſt die Butter bey dem Backen, Braten, Kochen, Preckeln, Röſten, Sieden u. ſ. f. in der Küchen gantz unentbehrlich. Den Unterſcheid aber zwiſchen der geläuterten Butter, wiſſen die Köche mehr ſich zu Nutz zu machen, als ihnen davon geſagt werden kan. Endlich iſt ſie entweder Küh-Schaf- oder Ziegen-Butter, welche ſonderlich in der Medicin gut iſt. Sonſt aber iſt die Küh-Butter die beſte.

Butter-Blumen, ſiehe Schmaltz-Blumen.

Butter-Büchſe, iſt ein gantz von Zinn oder von Thon, oder auch von Porcellan verfertigtes rundes oder ablang und eckigtes mit einem Deckel verſehenes Gefäſſe, worinnen man die Butter auf den Tiſch zu geben pflegt.

Butter-Faß, ſo auch Rühr-Faß an etlichen Orten genennet wird, iſt ein von Böttcher-Tauben verfertigtes, ohngefehr fünff Viertel oder anderthalb Ellen hohes, unten weit und oben enges Kegel-förmiges Gefäſſe, worinnen die Butter aus der Sahne gemacht wird. Es iſt oben mit einem höltzernen Deckel, der eine tiefe, unten und oben vorſtehende Einfaſſung hat, bedecket, in der Mitte dieſes Deckels aber iſt ein Loch von ſolcher Weite gemacht, daß der Stiel vom Butter-Sterl commode und ohne Zwang oder Anſtoß auf- und niedergehen kan. Man macht dieſe Fäſſer nach der Gröſſe der Haushaltungen von verſchiedener Höhe und Weite. Siehe Butter-Rolle.

Butter-Fliege, ſiehe Sommer-Vogel.

Butter-Hoſe, wird ein länglichtes und enges, von weichem Holtze gemachtes, und etliche Meß-Kannen haltendes Fäßlein genennet, worein die zum Verkauff beſtimmte Butter, auf dem Lande geleget, und alſo in dieſen Hoſen zu Marckte gebracht wird. Man pflegt ſie in viertel, halbe und gantze Hoſen einzutheilen. Sie ſind aber von verſchiedenem Maaſſe, gemeiniglich hält eine gantze Hoſe 12 Dreßdner Kannen.

Butter-Gebackenes, ſiehe Gebackens.

Butter-Klümpgen, werden die kleinen nach verſchiedener Gröſſe in die Runde formirte Portiones Butter genennet, welche in ſolchen kleinen Theilen nebſt den Butter-Wecken, welche länglicht ſind, auf den Marckt zum Verkauff gebracht, daſelbſt auch wohl überhaupt aufgekaufft und ſodenn wiederum Stückweiſe verhandelt werden. Sie ſind vielmahls auf den Vortheil gemacht, und an der einen Seite ſehr ausgeſchlagen, damit ſie groß ausſehen, wenn man ſie aber recht betrachtet, äuſſert ſich gar bald der Betrug.

Butter-Milch, wird das Uiberbleibſel von der Sahne genennet, welches im Butter-Faß bleibt, und beym Ausbuttern nicht zu Butter worden iſt. Wird ſo wohl kalt genoſſen, als auch warm, zu einer Suppe zugerichtet verſpeiſet.

Buttern, (oder, wie es auch einiger Orten genennet wird, **Rühren**) heißt, aus denen fetten Theilgen der Sahne oder Milch-Rahms, durch eine ohnunterbrochene und hefftige Schlag- und Bewegung derſelben, diejenige dicke und fette Maſſam machen, welche man Butter nennet. Es geſchiehet aber ſolches folgender Geſtalt: So bald die Milch gemolcken, und durch ein reines Tuch geſeihet worden, geußt man ſie in beſondere Gefäſſe, als Milch-Aeſche oder Milch-Fäßlein, die nicht tieff, aber fein weit ſind, und nimmt ſie im Sommer am andern, dritten oder vierten, oder, wenn es kalt Wetter, am dritten, vierten, 5ten, ja 6ten Tage ab, das iſt, man ſchöpffet entweder die Sahne oder den Rahm, mit einem groſſen eiſernen Löffel, ſo der Rahm-Löffel genennet

nennet wird, von der Milch ab: oder es wird der Zapffen, ſo nächſt an dem Boden im Milch=Aſche oder Milch=Fäßlein befindlich, gezogen, da man denn, nach abgefloſſener klarer Milch, ſo zum Käſe machen folglich gebraucht wird, die Sahne in ein beſonderes Gefäſſe lauffen läßt oder gieſſet, ſo der Rahm-Ständer heißt, bis zur Zeit, da man buttert, welches wöchentlich einmahl, dahingegen das Rahmen nur zwey mahl geſchiehet. Nachmahls wird das Butter=Faß bis zur Hälffte oder ein klein wenig drüber mit dieſer Sahne angefüllet, und mit dem in der Mitte des Faſſes befindlichen Butter=Sterl ohne Unterlaß auf= und niedergefahren, bis ſich die fetten Theile von den wäſſerigten abgeſondert, und mit einander zu einer ſchönen reinen, weiſſen, öligten und balſamiſchen Maſſe vereiniget, oder Butter daraus wird, welche man nachmahls aus dem Butter=Faſſe heraus langt, in dem Butter=Waſchfaſſe ſo lange und offt auswäſchet und wohl unter einander arbeitet, bis nichts mehr von der Milch darinnen zu ſpüren iſt, und das letzte Waſſer gantz klar bleibt. Wenn dieſes geſchehen, pfleget man etwas weniges davon an einem gewiſſen Ort aufzubehalten, weil dergleichen ungeſaltzene Butter ein treffliches Heil=Mittel, wo man ſich verwundet, und auch ſonſt in einer Haushaltung bey unterſchiedenen Fällen dienſam iſt, alsdenn wird die Butter nach Erfordern geſaltzen, noch einmahl wohl durch einander gearbeitet, und hierauf zu Butter=Klümpffen oder Wecken gemacht. Dieſes Einſaltzen ſoll nun in gewiſſer Maaſſe und ſonderlich mit dem Unterſcheid geſchehen, daß die friſche, und auf den Tiſch zu verſpeiſende weniger, die aber lange auf zu behalten, mehreres Saltz bekommen möge; Daher rechnet man in erſtem Fall auf eine Kanne drey Loth klares Hälliſches Saltz, zum letzten aber vor drey Kannen ohngefähr vierzehen Loth.

Butter=Rolle, iſt eine höltzerne Machine, vermittelſt deren eine Perſon, ohne groſſe Beſchwerlichkeit, durch Hin= und Wieder=Schieben, eines an eine Welle befeſtigten Schwengels, den Butter=Sterl auf und nieder ziehen, und alſo Butter machen kan. Es beſtehet aber ſolche Tab. II. fig. 2. in einer viereckigten Welle A, welche an beyden Enden mit eiſernen Rincken und Zapffen verſehen iſt, welche letztere bey B in der Wand und bey C in der oben in der Decke, und unten im Boden feſtgemachten Säule D in Pfännlein lauffen, doch dergeſtalt, daß die Butter=Rolle bey C nach Belieben ausgehoben werden kan. Mitten durch die Welle gehet ein ohngefähr drey Zoll ſtarcker Balcken E, welcher an dem einen Ende bey F mit einer Scheere (den oben mit einem durchlöcherten platten Eiſen beſchlagenen Butter=Sterl G zwiſchen derſelben mit einem Steck=Nagel feſte zu machen) an dem andern Ende bey H aber mit dem Schwengel I verſehen iſt. Wenn man nun dieſen Schwengel von ſich ſtößt, ſo drehet ſich die Welle A rückwärts, und das Theil bey F gehet in die Höhe, den Butter=Sterl in dem freyſtehenden Butter=Faſſe K gleichfalls mit in die Höhe ziehend; wird aber der Schwengel wieder zurücke gezogen, ſo gehet der Butter=Sterl in dem Faſſe auch wieder nieder, welches Hinſchieben und Herziehen ſo lange wiederholet wird, bis man Butter hat. Hierbey wird ein verſtändiger Haushalter von ſelbſten leichte ſchlüſſen, daß, wo man in ſehr groſſen und ſtarcken Wirtſchafften auf einmahl in zwey Butter=Fäſſern zu buttern nöthig haben ſolte, man nur die Welle A mit ihren Zapffen durch die Säule D verlängern, und auſſen den Schwengel I anbringen dürffte, an deſſen Stelle aber könne ſich bey dem andern Ende des Balckens E noch ein Butter=Sterl zum andern Butter=Faſſe befinden; Daher wenn bey ſo geſtalten Sachen vermittelſt des Schwengels Bewegung der Sterl auf der einen Seite niedergedrucket, der andere hergegen in die Höhe gehaben werde, und man alſo mit einerley Bemühung und zu gleicher Zeit noch einmahl ſo viel Butter zuwege bringen kan.

Butter=Stecher, iſt ein von Holtz oder Eiſen langes und hohl verfertigtes Inſtrument, welches untenher mit eingekrümmten Stacheln verſehen, womit man die Butter von unten heran und von dem Boden eines Gefäſſes und einer Hoſe oder Butter=Topffes heraus langen kan, um ſelbige zu koſten, ob ſie gleich durch einerley Güte und Geſchmack habe, weil hierbey mancher Betrug vorgehet.

Butter=Sterl, beſtehet in einer runden, mit etlichen Löchern verſehenen höltzernen Scheibe oder Teller, in deren Mitten ein drey Ellen langer, oder auch etwas kürtzerer Stecken eingemacht iſt, welcher, wenn er bey einer Butter=Rolle gebraucht werden ſoll, mit einem ſchmalen durchlöcherten Eiſen, faſt einem Banck=Eiſen gleich obenher beſchlagen ſeyn muß. Dieſer Butter=Sterl wird in dem Butter=Faß mit der Hand oder vermittelſt der Butter=Rolle auf= und niedergezogen, die Sahne damit geſtampfft, und die Butter dadurch bereitet.

Butter=Teig, wird derjenige genennet, welchen man zu allerley Butter=Gebackens, Paſteten und Torten und dergleichen zu gebrauchen pfleget, welcher alſo zubereitet wird: Man nimmt ſo viel Schmaltz als Mehl, und zerreibet dieſes durch einander, ſchlägt hernach drey bis vier Eyer darein, gieſſet Waſſer zu, oder an deſſen Stelle gute Milch, macht einen Teig, der noch feſter als zum Blätter=Teig, ſo hernach ſich nach eines jeden Gefallen verbacken läſſet.

Butter=Topff, iſt ein rundes und hohes erdenes Gefäſſe, ſo nicht glaſiret, ſondern hart gebrennet und ſteinern ſeyn muß, wie das Waldenburgiſche Gefäſſe, worinnen die geſaltzene Butter verwahrlich aufbehalten wird.

Butter=Waſch=Faß, iſt ein von Böttcher=Arbeit gemachtes Gefäſſe zum Butter=Waſchen,

Waſchen, auf dreyen Füſſen, oder verlangten Tauben ſtehend, welches ohngefähr acht Zoll tieff, und am Boden ſieben und zwanzig Zoll übers Creutze weit, auch an ſolchem Boden mit einem Loch und Zapffen verſehen iſt, damit das unreine Waſſer beym Butterwaſchen dadurch nach Gefallen abgelaſſen werden könne.

Butter-Weck, wird ein Stücke Butter genennet, welches nach einem gewiſſen Maaß oder Gewichte, in der Form eines Wecken, gemacht wird.

Butz-Zeug der Pferde, darunter werden eigentlich verſtanden 1) der **Striegel**; 2) die **Kartätſchen**; 3) der **Kamm**; und 4) das **Wiſch-Tuch**; 5) eine **Ohren-Scheere**; und 6) ein **Lappen**.

Bux-Baum, Buchs-Baum, iſt ein holtziges Stauden-Gewächſe, welches in den Luſt-Garten gehöret. Man hat deſſen zweyerley Art, nämlich den groſſen oder hohen **Bux-Baum**, und den niedrigen oder **Zwerg-Baum**. Der groſſe oder hohe **Bux-Baum**, welcher zu einem Baume wächſt, und deſſen Stamm zum öfftern dicker als ein Arm wird, hat ein hartes, fettes, gelblichtes, gleiches und dergeſtalt ſchweres Holtz, daß es im Waſſer wie ein Stein zu Boden ſinckt, und nicht, wie ein ander Holtz, oben ſchwimmet; ſo hat man auch angemercket, daß ſeine Feſtigkeit und bey ſich führender bitterer Geſchmack keinen Wurm darin wachſen und auffkommen läßt. Es wird von Pfeiffenmachern, Formſchneidern, Tiſchern, Drechslern, und Kammmachern zu allerley Sachen verarbeitet. Es hat eine weiſſe und rauche Rinde, und treibt ſehr viel Aeſte, Zweige und Blätter, welche immerzu grün, auch runder und feſter, als die Myrthen-Blätter, dicke und gläntzend ſind, ſie haben aber einen widrigen und unangenehmen Geruch, und einen noch unangenehmern Geſchmack; ein iedes Blätlein iſt gedoppelt, alſo daß man es leicht mit einem Feder-Meſſerlein kan von einander theilen; das obere Theil iſt grün und gläntzend, das untere Theil aber ſubtil und gelblich. Die Blüthe iſt grünlich und erſcheinet im Junio, die Frucht hingegen, welche nicht aus der Blüthe, ſondern an einem gantz von derſelben abgeſonderten Orte hervorkommt, ſiehet röthlich, ſchier den Myrthen-Beerlein gleich. Dieſer Baum bedarff nicht eben gar zu gut Erdreich, und dienet zu allerhand Bündwerck ſowohl als die Gänge um die Parterren damit einzufaſſen. Wenn man ihn hierzu gebrauchen will, ſo wird er zwey Fuß hoch, und einen breit darzu gezogen, und mit der Scheere oben und an den Seiten nach der Schnur zugeſtutzet; Bleibt er aber eintzeln, als ein Baum ſtehen, ſo kan er rund oder in Form einer Pyramide, oder auch in anderer Geſtalt, nachdem man es vor gut befindet, durch den Schnitt gezogen werden. Seine Blätter ſollen das Erdreich, ſonderlich aber die Korn-Felder trefflich düngen; nicht weniger die Obſt-Bäume ſehr fruchtbar machen, wenn man ihnen die Wurtzeln entblöſſet, ſie mit den Abſchnitten des Bux-Baum-Laubes beleget, und mit Erden wieder zudecket. Den Bienen iſt ſeine Blüthe höchſt ſchädlich, dahero dieſes Gewächs ja von ihrem Stande zu entfernen iſt. Der **niedrige Buxbaum**, hat etwas kleinere und rundere Blätter, als der vorige, und wird zu Einfaſſung der Luſt- oder Blumen-Stücken gebraucht. Seine Vermehrung geſchiehet durch Zerreiſſung der Stöcke, worbey man fleißig in acht zu nehmen hat, daß an den Zweigen allezeit etwas Wurtzel gelaſſen werde, weil er alsdenn weit beſſer wächſet, als wenn er ohne Wurtzel geſetzet wird. Um Bartholomäi iſt die beſte Zeit denſelben zu ſetzen; verſäumet man aber ja die bequeme Herbſt-Zeit, ſo kan es auch etwas zeitig im Frühling geſchehen, weil noch einige Winter-Feuchte in der Erden iſt, denn ohne dieſelbe kommet er nicht fort. Ehe man ihn einſetzet, ſo kan man ihn vorher etliche Stunden in Waſſer legen, hernach von einander ziehen, in kleine Theile abſondern, und alle Gras-Wurtzeln, welche ſich gerne darein flechten, und ſonſt nicht leichtlich auszurotten ſind, fleißig heraus klauben, und hernach in Gräblein, ſo einer Spannen tieff gemacht ſeyn müſſen, alſo nach der Schnur einlegen, daß nur oben ein paar Finger hoch das Grüne hervor gehe. Etliche machen nicht allererſt Gräblein, ſondern bedienen ſich nur des Setz-Holtzes, womit ſie zu iedem Sträuchlein ein beſonderes Loch machen, und den Bux-Baum alſo hinein ſencken, auch alsdenn die Erde etwas zuſammen drucken. Im Anfange muß man ihn begieſſen, bis er zu wachſen beginnet. So muß man ihn auch des Jahrs zweymahl beſchneiden, einmahl im Frühling, das andere mahl im Herbſt-Monat, iedesmahl gleich nach dem vollen Monden, und zwar dergeſtalt kurtz, daß er nicht höher noch breiter als drey Zoll bleibe. Wenn dieſes Beſchneiden ordentlich und zu rechter Zeit geſchiehet, ſo wird er ſechs, acht, auch wohl bis zehen Jahr ſein Laub ſchön grün, klein und zart erhalten: Da im Gegentheil, wenn ſolches nicht geſchiehet, ſelbiger in drey Jahren ſo groß wird, daß man alles wieder ausnehmen und umpflantzen muß. Auſſer erſtbeſchriebenen beyden Arten, giebt es noch die dritte, welche den Winter über, weil ſie keine Kälte vertragen kan, ins Gewächs-Haus muß gebracht werden, und der **vergüldete Bux-Baum** genennet wird. Es iſt dieſes eine Art des hohen Bux-Baumes, und wird deswegen verguldet genennet, weil ſeine Blätter mit einem gelben Rand eingefaſſet ſind, und alſo das Anſehen haben, als ob ſie vergüldet wären. Der Grund darff nicht eben ſo abſonderlich gut ſeyn, ſondern er nimmt mit einem ſchlechten Erdreich vorlieb, und wird wie der andere Bux-Baum, durch Zerreiſſung der Stöcke und von eingeſteckten Zweigen vermehret.

Bymſtein, ſiehe **Bimſenſtein**.

Cabeliau, Cabliau oder Bolch, iſt nichts anders als ein Stockfiſch, der im Meere eben einen ſolchen Raub-Fiſch abgiebt, als wie in ſüſſen Waſſern der Hecht. Man theilt ihn ein in den grünen oder friſchen, und in den

den trockenen oder dörren. Der weiſſe oder grüne, ſo auf den Küſten von Terre-Neuf und auf der ſo genannten groſſen Banck gefangen wird, iſt offt in ſolcher Menge daſelbſt zu finden, daß die Schiffe kaum durchfahren können; Der trockene hergegen, der deswegen alſo genennet wird, weil er zum trucknen und dörren mehr bequemer, findet ſich am meiſten zwiſchen den Inſeln del Aſſomtion und Cap Breton. Diejenigen, die unter Norwegen, wie auch bey Schottland gefangen werden, reiſſet man daſelbſt, und bringet ſie eingepackt zu uns, unter dem Nahmen Laberdam, oder man trocknet ſie auch an der Lufft gemeiniglich auf den Klippen, daher ſie hernach **Klipp-Fiſch** heiſſen, und weil ſie wegen der ſtarken Austrocknung ſo hart, daß ſie ohne vieles Schlagen nicht mürbe zu machen, auch ferner **Stock-Fiſch** genennet werden. Dieſer Fiſch iſt auf dem Rücken ſchwartzgrau, an den Seiten und am Bauch aber Silber-Farb, wenn er quer durchſchnitten wird, glänzet ſein Fleiſch neben dem Rück-Grad im Finſtern wie ein Phosphorus. Des Cabliau und Laberdans Zurichtung iſt in etwas von des getrockneten ſeiner unterſchieden: Denn nachdem man ihn aus der Tonnen genommen, wäſchet man ihn einige mahl ſauber aus, wäſſert ihn ein paar Tage lang und giebt ihm täglich zweymahl friſch Waſſer, wäſchet ihn nochmahlen zuletzt recht aus, ſetzt ihn mit friſchem Waſſer, daß es über ihn gehe, doch nicht allzu ſehr an das Feuer, denn je länger er bey dem Feuer ſtehet, ohne daß er zum Kochen kommt, deſto beſſer iſt es. Und weil er gar nicht ſieden darf, immaſſen er dadurch harte wird, ſo hat eine Köchin wohl Acht zu geben, daß ſie ihn, ſo bald er oben auf in dem Topffe einen weiſſen Gäſcht wirfft, gleich vom Feuer rücke, und ihn von weitem noch eine weile ſtehen laſſe. Hierauf wird er bey dem Anrichten ordentlich auf eine Schüſſel geleget, klar geriebene Semmel, nebſt Ingber und Muſcaten-Blüthen darüber geſtreuet, und mit brauner Butter übergoſſen; oder man machet folgende Senff-Brühe darüber: Es wird ein halber Löffel voll Mehl in brauner Butter gebräunet, und alsdenn ohngefehr ein halb Nöſſel guter Senff darzu gethan, und durch einander gerühret, wenn es nun mit Ingber und Pfeffer abgewürtzet, Zucker und Citronen-Scheiben darein geleget, auch ein halb Nöſſel Wein, Fleiſch-Brühe, oder Peterſilien-Waſſer zugegoſſen, und dieſes alles zuſammen wohl abgekochet worden, leget man den Cabliau in dieſe Brühe, läſſet ihn darinnen nur anlauffen, leget ihn daraus ordentlich in die Schüſſel, und richtet dieſe Senff-Brühe darüber an. **Oder mit Milch- und Rahm-Soſſe:** Wenn der Fiſch auf beſchriebene Art zurecht gemacht, und indeſſen gute Milch oder Sahne am Feuer kochend geworden, legt man ihn in den Rahm, wirfft klein gehackte grüne Peterſilie, Muſcathen-Blüthen und Ingber daran, und läſt es alſo mit einander temperiren. Endlich werden 3 Eyerdottern nebſt einem Stücke Schmaltz durch einander gequirlt, etwas Rahm von dem Fiſch darüber gezogen, ſodenn wieder zu ſelbiger gegoſſen und wohl unter einander geſchwencket, daß ſich die Soſſe wohl durchziehe. Bey dem Anrichten wird etwas zerlaſſene Butter darüber gegoſſen, und die Schüſſel mit grüner Peterſilie beſtreuet. **Oder in einer Paſtete zugerichtet:** dieſe kan nun eine Schüſſel-Paſtete oder eine umgeſchlagene ſeyn, der Fiſch aber wird, nachdem er gewäſſert, mit heiſſem Waſſer gebrennet, in warmer Butter mit einigen gantzen Zwiebeln paßiret, auch mit Ingber und Pfeffer gewürtzet, unten auf den Boden der Paſtete, ſo mit Butter überleget, ordentlich hinein gethan, und ſamt der zugemachten Paſtete gebacken; weil dieſes geſchiehet, kan folgende Coulis annoch darzu gemachet werden: Man nimmt nemlich ein zurücke behaltenes Stücke Cabliau, ſtöſſet dieſes mit ein wenig Schmaltz, Muſcaten-Blüthen und Semmel im Mörſel, thut dieſes, wenn es genug geſtoſſen, in gute Fleiſch-Brühe, oder Peterſilien-Waſſer, wenn es aber gekocht, ſtreichet man es durch ein Haar-Tuch, und gieſſet dieſes bey dem Anrichten in die Paſtete.

Cabus-Kraut, ſiehe Cappes-Kraut.

Caffee, Coffee, alſo werden nicht nur die in einem eiſernen oder kupffernen Gefäſſe oder erdenen Tiegel gebrannte oder geröſtete, hernach zu Pulver in einem Mörſer geſtoſſene oder beſſer auf einer Caffee-Mühle gemahlene Caffee-Bohnen; ſondern auch der daraus mit ſiedendem Waſſer bereitete, auch ſodenn zuweilen mit Milch oder Sahne vermiſchte Tranck, genennet, von welchem unter dem Wort Caffee-Bohnen ein mehrers. Es ſollen zu deſſen Erfindung und darauf erfolgten Gebrauch die unvernünfftigen Thiere, ſonderlich die Cameele Anlaß gegeben haben, die, als ſie des Tages davon gefreſſen, zur Nacht darauf, wider Gewohnheit, gantz wachſam und munter geweſen, welcher Sache ein Geiſtlicher genau nachgedacht, und an dem Orte, wo das Vieh geweidet, dieſe Frucht und endlich die Sache durch Verſuche erfunden. Vor dieſen Geiſtlichen ſollen die Türcken in einem abſonderlichen Gebet, wegen ſolcher Erfindung täglich bitten. Hiervon ſiehe Olearii Perſiſche Reiſe-Beſchreibung p. 399.

Caffee-Baum, iſt ein Baum, welcher in dem glückſeligen Arabien, und vornehmlich in dem Königreich Yemen wächſet, und zwantzig Ellen und drüber hoch wird, ob gleich ſein Stamm niemahl über vier bis fünff Zoll im Diameter oder übers Creutze dicke iſt. Er träget durchs gantze Jahr Früchte und Blüthen zugleich, alſo, daß man jene des Jahrs wohl zwey bis dreymahl ableſen kan. Seiner Rinde, und dem Laube nach, kommt er faſt dem Spindel-Baume gleich, ausgenommen, daß die Caffee-Blätter härter, dicker und beſtändig grün ſind. Die Früchte nennet man ihrer äuſſerlichen Geſtalt nach

Caffee-Bohnen, dieſe ſind ablänglicht-rund und von einer weißlicht-gelben Farbe,

aus kleinen Kernen beſtehend, welche in einer Schalen ſtecken, darinnen ſie äuſſerlich wie Lorbeeren ausſehen. Wenn dieſe Bohnen nicht gleich friſch, ſo reif als ſie vom Baume kommen, wieder in die Erde geſteckt werden, ſo darf man ſich nicht leichte Hoffnung machen, daß ſie keimen oder aufgehen werden: wordurch die denen Arabern angedichtete Beſchuldigung allerdings wegfället, da man ihnen ehedeme die Boßheit beygemeſſen, als ob ſie die Caffee-Bohnen erſt in ſiedendes Waſſer legten, oder überm Feuer trockneten, ehe ſie ſolche denen Ausländern verkaufften, damit man anderer Orten dergleichen nicht nachpflantzen, und ſie alſo dadurch eine von ihren wichtigſten Einkünften verlieren möchten. Im allgemeinen Kauffmanns-Lexico findet man unterſchiedliche Anmerckungen, daraus zu erkennen, daß es nicht unmöglich ſey, dieſe Frucht eben ſo wohl wie in Perſien, Japan, Ceylon, Mocca, und erſt neulich in Surinam häufig, in Europa aber hin und wieder, als zu Gotha, Dreßden, Leipzig und in Schleſien, wie auch zu Grüningen bey Halberſtadt nur zur Probe geſchehen, wo nicht eben ſo gut, wie in Arabien, dennoch auf eine ſo gute Art als der ſchlechte Oſt-Indianiſche, den wir nunmehro nebſt dem Levantiſchen oder Arabiſchen haben, gebauet werden könnte, wenn wir uns mehr darauf legten, das rechte Erdreich, deſſen Lage, Wetter, Wartung und dergleichen beſſer durch Verſuche zu beſtimmen ſuchten. So viel man weiß, ſo wird dieſer Baum nicht durch Pfropffen, Oculiren ꝛc. ſondern aus dem Saamen oder Bohnen ſelbſt gezeuget, welche mit der gantzen Hülſe in einem feuchten, am Hange, im Schauer vor groſſer Hitze verwahret liegenden, iedoch auch in einem warmen Boden geleget, und alsdenn erſt in Baum-Pflantzen, wie bey uns die andern aus dem Kern gezeugten Bäumigen, fortgepflantzet und in eben ſolchen Boden von gleicher Lage und unter gleicher Gattung verſetzet. Wir haben ietzo alſo zweyerley Caffee-Bohnen: 1) Levantiſche, ſo die beſten, und grünlich, friſch, nicht zu groß, nicht ſchimmlich, rein und von harten Schalen geſaubert ſeyn müſſen, 2) Oſt-Indianiſche, und zwar dreyerley Art, nemlich Javaniſche, ſo groß und weiß-gelb, die ſchlechteſten und ungeſundeſten; Mocciſche, welche klein und grünlich, die beſte iſt, und denen Levantiſchen faſt gleich kommt, und endlich Ceyloniſche, die ſehr klein und gelblicht, aber ebenfalls ſchlecht ſind. Der Gebrauch der Caffee-Bohnen zu einem Getrancke, iſt erſt um die Mitte des vorigen Jahrhunderts in Europa bekannt, und eine Zeit her auch auf dem Lande, ja in den geringſten Haushaltungen ſo gemeine worden, daß man deſto weniger Bedencken getragen, etwas hiervon kürtzlich zu gedencken. Es werden nemlich die Caffee-Bohnen erſtlich in einem eiſernen länglichtrunden cylindriſchen Gefäſſe, welches eine Caffee-Paucke heiſſet, oder in einer Pfannen, oder auch nur in einem reinen und wohl glaſurten irdenen Tiegel, über glüenden Kohlen unter beſtändigem Umdrehen oder Herumrühren ſo lange gebrannt oder geröſtet, bis ſie ziemlich ſchwitzen und eine Caſtanien-braune Farbe bekommen. Hernach werden dieſelben auf beſondern zu dieſem Gebrauch verfertigten Caffee-Mühlen, klein gemahlen oder in Mörſern zu Pulver geſtoſſen. Von dieſem Pulver nimmt man gemeiniglich zwey Loth zu einer Kanne ſiedendes Waſſers, welches entweder über das Caffee-Pulver gegoſſen wird, oder man thut dieſes, wenn das Waſſer ſiedend heiß iſt, in den Caffee-Keſſel oder Caffee-Kanne, läſt es nachgehends noch einmahl über den Kohlen aufkochen, und ziehet, wenn es überlaufen will, das Gefäſſe von den Kohlen hinweg, gieſſet folglich, daß ſich der Caffee bald ſetze und klar werde, ein klein wenig friſches Waſſer hinein, oder wirfft auch nur etwas geſtoſſenen Zucker in die Kanne, und trinckt endlich denſelben, wenn er klar iſt, aus Köpffgen und Schälgen mit etwas Zucker, weil er ſonſt zu bitter und unangenehm ſchmecken würde, oder aber mit warmer Sahne oder Milch vermiſcht, ſo warm als mans leiden kan. Die vornehmen Araber bedienen ſich nur der äuſſern Schalen von den Bohnen, und nicht der Bohnen ſelbſt, welche Schalen ſie auch nicht röſten oder brennen, ſondern nur über einem Kohl-Feuer in einer Pfanne oder irdenen Tiegel etwas bräunlich werden laſſen, dieſelben nachmals kleiner machen, den vierten Theil von den innern zarten Häutlein der Bohnen darzu thun, ſolches zuſammen in den Caffee-Keſſel, worinn das Waſſer bereits kochen muß, werffen, und folglich, wie den ordentlichen Caffee aufkochen laſſen. Dieſe Art Caffee ſoll dem ſchönſten und klärſten braunen Bier an braunrother Farbe nichts nachgeben, einen angenehmen Geſchmack haben, und keines Zuckers bedürffen, auch nicht die geringſte Bitterkeit von ſich ſpüren laſſen. Man muß aber dieſe Schalen an einem recht trockenen Orte wohl verwahren, weil ſie von der Feuchtigkeit einen üblen Geſchmack bekommen. Hiervon hat Mr. Andry, Mit-Glied von der Mediciniſchen Facultät zu Paris, ohne Zweiffel Gelegenheit genommen, ſeine neue Art zu erfinden, um den Caffee zuzubereiten, da er nemlich die puren Caffee-Bohnen, ohne ſolche zu brennen, nur daß ſie von der äuſſerſten Schale reine gemacht ſind, eine gute halbe Viertel-Stunde im Waſſer aufkochen läſt, nachmals wieder vom Feuer hinweg nimmt, und wenn es ſich geſetzt, dieſen Tranck, welcher eine ſchöne Citronen-Farbe bekommen, ſo warm, als man kann, mit Zucker trincket. Dieſe Bohnen, wovon man nur ein einigmahl auf vorher beſchriebene Art getruncken, können ſolchergeſtalten noch zum andern und dritten mahl gebraucht werden; es ſoll auch der auf dieſe Manier zubereitete Caffee, nach des Herrn Inventoris Bericht, weit geſünder, und von einem anmuthigern Geruch und lieblichern Geſchmack, auch zu Stärckung des Magens, und Erleichterung des Kopffes dienlicher ſeyn, als der von gebrannten Bohnen

zugerichtet worden. So ſoll er auch die Schärfe des Urins dämpffen, und den langwierigen Huſten curiren, nicht weniger nüchtern zu ſich genommen, den Magen in einen ſolchen Stand ſetzen, daß man eine ziemlich lange Zeit der Speiſe entrathen kan, ohne davon einige Beſchwerlichkeit zu empfinden. Wenn man dieſen Caffee lange kochen läßt, ſo verändert ſich ſeine Farbe, und das Geträncke wird ſo grün, als Kraut-Brühe, es bleibt auch auf dem Boden des Caffee-Keſſels ein grüner Schleim ſitzen, welches Merckmahle ſind, daß man den Caffee, wenn man ihn auf dieſe neue Manier zurichten will, nicht zu lange kochen laſſen ſoll. Es hat zwar ein anderer Frantzöſiſcher Medicus *Mr. Duncan* dieſen Vorſchlag verwerffen wollen. Allein zuletzt muß er doch geſtehen, daß dieſe Art des Gebrauchs bey unſerm eingeriſſenen Misbrauch viel beſſer als die gewöhnliche, von der ihrer Schädlichkeit viele geſchrieben haben. Siehe Natur-Lexicon. Herr D. Krüger hat ohnlängſt auch in Frantzöſiſcher Sprache ein artiges Tractätgen davon, wie auch vom Thee geſchrieben. Der ausgekochte wieder getrocknete Caffee iſt ein gutes Zahn-Pulver, um die Zähne ſchön und weiß zu machen, und das Zahn-Fleiſch vor Fäulniß zu bewahren. An ſtatt der Caffee-Bohnen kan man auch Ungariſche und Sicilianiſche Weizen-Körner eben ſo röſten und einen ſo ſchönen Tranck, ja der noch etwas angenehmer ſchmeckt, auf gleiche Weiſe kochen. Eben dieſes gehet auch mit Haſer am beſten an, welcher zugleich vor unſere Naturen ſehr geſund, und wenn man ein klein wenig Caffee dazu thut, vollkommen ſo riecht und ſchmeckt.

Caffee-Mühle, iſt eine kleine runde oder viereckigte, bewegliche oder an einem Ort feſtgemachte Maſchine, welche in einem cylindriſch ausgehölten und inwendig nach flachen Schrauben-Zügen geſchnittenen Eiſen beſtehet, darein ein auſſen herum gleichfalls alſo geſchnittener eiſerner Cylinder oder Welle dergeſtalt gepaßt iſt, daß ein geringer Raum dazwiſchen bleibet, in welchem die oben in die eiſerne Schüſſel oder das höltzerne Fach gethane Caffee-Bohnen, durch Umdrehung der an die Welle oben befeſtigten Leyer, nach und nach fallend gebrochen und klein gemahlen werden. Unten iſt ein höltzernes Fach oder Schubelädlein, darein der klein zermalmte Caffee fällt.

Caffee-Paucke, Caffee-Trommel, wird diejenige Machine genennet, darinnen die Caffee-Bohnen bequem und zu gut gebrennet werden können. Es beſtehet dieſelbe in einem eiſernen hohlen Cylinder, gleich einer kleinen Kinder-Trommel, nur daß ſie mehr denn noch einmahl ſo lang als dieſe, durch ſie gehet ein eiſerner Spieß, der an dem einen Ende gekröpffet iſt, oder eine Leyer hat; Mit dieſen beyden Enden wird die Machine alſo aufgeleget, daß unter derſelben ein ſtarkes Kohl-Feuer Raum bekommt; wenn nun die Bohnen durch das an dem äuſſeren Umfange ſich befindende Thürlein hinein gethan und die Machine über dem Feuer herum gedrehet wird, läſſet ſich darinnen der Caffee, ſobald das Blech erhitzet, nach Gefallen brennen, nur muß beſtändig die Trommel umgedrehet, und wenn ſie zu rauchen anfähet, fleißig nach den Bohnen geſehen werden, weil von dieſem Brennen der Geſchmack des daraus zubereiteten Geträncke allerdings dependiret.

Caffee-Tiſch, iſt gemeiniglich ein ovaler Tiſch, der auf einem gedrechſelten Fuſſe ruhet, und auf ſelbigem alſo gemachet, daß ſich das Blat auf- und niederſchlagen läſſet. Weil aber gedachtes Blat iederzeit einen ſchmalen Raum auf dem Fuſſe bekommt, darauf es unten ruhen ſoll, ſo will ſelbiges allda nebſt dem gehörigen Schlößgen in allen Stücken feſt und genau verbunden ſeyn, wenn es nicht, wie bey den meiſten geſchiehet, hin und wieder wancken ſoll. Da dieſer Tiſch ie zuweilen nach aufgehabenem Caffee-Trincken auch zu einem Spiel-Tiſch dienen muß, ſo pfleget man ihn, daß er bey dem Caffee nicht unrein werde, oder auch, wenn er ſauber ausgeleget oder laquirt nicht Schaden leiden möge, mit einem bunten Cattunenen oder weiß damaſtenen Tuche, welches beſonders darzu gemacht, und mit einem ordentlichen geblümten Muſter verſehen, zu überdecken; dahero dieſes Tuch, indem es allein zu dergleichen Gebrauch beſtimmet iſt, ein **Caffee-Tuch** genennet wird.

Caffee-Zeug, darunter verſtehet man alle diejenige übrige Geräthſchafft, welche bey des Caffee ſeiner Zubereitung und der Genieſſung deſſelben vonnöthen; Darzu werden nun gezählet: 1) Die **Caffee-Schälgen** und **Näpfgen** ſamt dem **Spül-Napf**, ſo alles gemeiniglich von Porcellan verfertiget, und aus den erſten der Caffee pflegt getruncken zu werden; Der letzte aber dienet die Köpfgen von dem auf dem Boden ſich zuweilen geſetzten Caffee zu reinigen, daher derſelbe etwas geraume und iedesmahl mit wenig laulichem Waſſer angefüllet ſeyn muß; Die Köpfgen ſind bekannter maſſen kleine und runde Näpflein, die Schälgen aber ſind weiter flach und rund. 2) **Caffee-Löffel**, welches kleine ſilberne oder Printz-Metallene Löfflein mit langen Stielen ſind, wormit der Zucker in die Caffee-Köpfgen gebracht, und alsdenn umgerühret wird. 3) **Caffee-Teller**, ſo kleine runde von Stroh geflochtene Teller ſind, worauf die Caffee-Schälgen geſetzet werden. 4) **Caffee-Kanne**, welches ein kleines von Silber, Meßing, Kupffer, Zinn, Blech, Porcellan, Terra ſigillata oder Serpentin rund und hoch oder niedrig verfertigtes Geſchirr, mit einer Hand-Habe und Schnautze, zuweilen auch mit Füſſen verſehen, worinnen der Caffee aufgegoſſen wird. 5) **Caffee-Pott**, oder **Topff**, thut eben die Dienſte als die Caffee-Kanne, nur daß gemeiniglich in dieſem mehr Caffee, als in der

Kanne aufgetragen werden kan, und iſt ein von Silber, Meßing, Printz-Metall, Kupffer oder Zinn verfertigtes, auch nur von Blech getriebenes Geſchirre, auf dreyen hohen Füſſen ſtehend, und mit einem, zwey oder drey Hähnlein, und zweyen Hand-Haben verſehen. 6) **Caffee Bret**, welches entweder ein viereckigtes oder achteckigtes, oder aber ein oval-rundes laquirtes Bret iſt, worauf der Caffee-Pott, Schälgen und Köpfgen, Spül-Napff, Caffee-Löffel, Zucker-Schachtel oder Zucker-Schale, und die geflochtenen Stroh-Tellerlein zum Caffee geſetzet und aufgetragen werden. Hierzu gehöret noch 7) die **Caffee-Büchſe** oder Schachtel von Kupffer, Meſſing oder verzinntem Bleche gemacht, worinnen der gebrannte Caffee verwahret wird. 8) **Der Caffee-Keſſel**, ſo ein küpfferner, mit einem Hals und Deckel, Schnautze und Spriegel verſehener Keſſel iſt, worinnen der Caffee pflegt gekocht zu werden. 9) **Die Caffee-Lampe**, ſo ein kleines rundes von Meßing, Zinn oder Bleche verfertigtes Gefäſſe mit einem Tacht verſehen, und alsdenn mit Spiritu vini gefüllet, und bisweilen angezündet unter den Caffee-Pott geſetzet wird, um ſelbigen auf eine Zeit warm zu erhalten oder gar darüber aufkochen zu laſſen ꝛc.

Cafftar, oder **Cafftan**, hieſſe vor dem ein langer und ſehr weiter, doch ohne Falten gemachter Ober-Rock, wie er von dem Moſcowitiſchen Frauenzimmer getragen worden; Bey uns aber nennet man voritzo denjenigen von wollenen oder anderen Zeug, Damaſt und dergleichen verfertigten langen, darbey mit einem Leib und engen Ermeln verſehenen Uiberwurff, deſſen ſich guter Bequemlichkeit halber die Mannes-Perſonen, ſtat eines Schlaf-Rockes bedienen.

Calamanck, iſt guter wollener ein- oder mehr-färbigter Zeug, von unterſchiedener Güte und Sorte, mehr geſtreifft als geblümet, deſſen man ſich vielfältig zu allerley Kleidungen in das Haus und auf die Gaſſe bedienet; Die allerſchlechteſte und leichteſte Art von Calemanck wird insgemein Sarge de Poys genennet.

Calaminthe, ſiehe **Poley**.

Calecutiſche Hüner, ſiehe **Truthüner**.

Calender, ſiehe **Haushaltungs-Calender**.

Calmus, **Ackermann**, oder **Acker-Wurtz**, iſt eine länglichte, etwas platte Wurtzel, welche an der äuſſerlichen Schale gleichſam Gliederweis abgetheilt, knöpfigt, zaſericht und grauröthlicht, inwendig aber weiß und ſchwammigt, auch eines ſcharffen und etwas bittern Geſchmacks und Würtz-Geruchs iſt. Ihre Güte wird daran erkennet, wenn die Stengel fein dicke und friſch, auch von den kleinen Neben-Sprößlein wohl geſäubert ſeynd, ingleichen ſo das Marck noch weiß, denn da dieſes allzu alt, wird es gelb und mehlicht, gleich als ob es von Würmern gefreſſen wäre. Sie hat lange grüne Blätter, wie die Schwert-Lilien, nach welchen ein ſchwartzer, ohngefähr drey Zoll langer Kolben kommt, welcher faſt dem äuſſerlichen Anſehen nach, dem langen Pfeffer ähnlich iſt. Es wächſet dieſer Calmus, wie Schilff und Geröhricht in Teichen und Lachen, und überhaupt, wo es feuchten und ſchwartzen Grund hat; Sein Geruch aber iſt bey weitem nicht ſo ſtarck, als desjenigen, ſo auf dem Lande wächſet, und in Gärten gezogen wird, welcher, ſo bald der Herbſt angehet, ausgehoben, in die Winterung gebracht, und im Mertzen zur Zeit des abnehmenden Monden wieder hinaus geſetzet, auch fleißig begoſſen werden muß, weil er, als ein durſtiger Bruder, die Näſſe ungemein liebet. Die Wurtzel wird im September mit Zucker eingemacht, oder damit überzogen und candiret, iſt eine fürtreffliche Magen-Stärkung, vertreibet die Schmertzen der Lungen und Leber, iſt ſehr gut wider die böſe Lufft und Verſtopffung der Miltz und Bruſt ꝛc. Es wird dieſes der gemeine Calmus genennet, weil der rechte und beſte Calmus ein Indianiſches Rohr, und einen weit ſchärferen, ja ſtärckern Würtz-Geſchmack hat, als der, ſo bey uns in Deutſchland wächſet. Auſſer dieſen, daß der Calmus, wie nur erwähnet, candiret, zu einer trefflichen Magen-Stärckung dienet, ſo läſſet ſich auch ein guter Brantwein daraus machen, indem zu ein Pfund Calmus ein halb Pfund Anis gerechnet, entweder in den Lutter gethan und dieſer damit geläutert wird; Oder man nimmt drey Viertel-Pfund gedörrten Calmus und eben ſo viel Lackritzen-Holtz, beydes klar geſchnitten, mit weiſſem Wein-Stein und Saltz vermiſcht, und im übrigen mit Brantewein abgezogen, auch gezuckert, wie bereits bey dem Anis-Brantwein angewieſen worden.

Cameel, iſt dasjenige laſtbare Thier, ſo gar ungeſtalt und in Arabien am meiſten anzutreffen, auch zu der Erfindung des Caffee Anlaß gegeben haben ſoll. Mit deſſen Haaren, welche ſie des Jahres, und zwar binnen ſehr wenig Tagen auf einmahl gehen laſſen, wird groſſer Handel getrieben, immaſſen man dergleichen in den Manufacturen ſehr verbrauchet, ſiehe **Natur-Lexicon**. Was wir aber bey uns Cameel-Haare nennen, das iſt das Haar von Perſianiſchen Ziegen.

Cameel-Hals, iſt eine beſondere Art derer **Narciſſen**, deſſen Beſchreibung bey dieſem Wort zu finden.

Camelot, heiſſet ein gewiſſer ſauber und dichtgewirckter Engliſcher Zeug, aus nur gedachten Cameel-Haaren, die zuweilen auch mit der Hälffte Seiden vermiſchet, oder man hat auch eine Art, wo ein Faden von Gold- oder Silber-Lahn mit eingeſchlagen, welches ſonderlich in der Sonnen eines ſchönen Anſehens.

Cameral-Weſen, begreiffet diejenige edle Wiſſenſchafft, ſammt der daraus flieſſenden Anordnung, wie nämlich ein Fürſt ſo wohl ſeine eigene und Privat-Oeconomie, als auch

die öffentliche anzuſtellen, und zu ſeinem eigenen ſowohl, als der Unterthanen groſſem Nutzen zu führen nöthig hat. Vermöge deſſen ſoll nicht nur ein Fürſte jährlich ſich ein richtiges Verzeichniß aller ſeiner Einkünffte vorlegen laſſen, und die darzu gehörige Rechnungen über eingehobene und wiederum diſponirte Gelder genau unterſuchen; Sondern es muß auch dahin getrachtet werden, wie die Unterthanen bey gutem Vermögen zu behalten, durch die Manufacturen und Commercia viel Geld in das Land gezogen, das dadurch erworbene aber durch gute Policey erhalten werden möge. Siehe D. Zinckens II. Theil des Grund-Riſſes der Cameral-Wiſſenſchafften.

Camillen, Camomillen, Hermlein, ſind bekannte Blumen, deren ſechſerley Geſchlechte, theils in denen Korn-Feldern, neben denen Land-Straſſen und Wegen, und an andern rauhen und magern Orten, theils aber in denen Gärten gefunden werden. Das erſte Geſchlecht, ſo die gemeine oder wilde Camille genennet wird, hat eine kleine ziemlich zaſerichte Wurtzel, daraus wachſen gegen den Frühling viele kleine ſtarcke, Ellen lange, und mit vielen Zweigen verſehene Stengel. Das Kraut beſtehet aus ſehr vielen kleinen tieffzerſpaltenen zarten Blätlein, welche denen Blättern des Corianders oder der Dille ziemlich gleich kommen. Oben auf denen Stengeln und Zweigen bringt es viel wohlriechender gelber Knöpflein, welche rings herum mit vielen ſchmalen und länglichten weiſſen Blätlein beſetzt ſind, und im Junio und Julio blühen und zeitig werden, zu welcher Zeit man ſie auch zum Artzney-Gebrauch einzuſammlen pfleget. Im Herbſt-Monat blühen ſie wieder häufig in denen gebauten Rüben-Feldern, an ſandigen Orten und Wegen aber blühen ſie nur einmahl. Dieſe Camille vermehret ſich ſelbſt durch ihren ausgefallenen Saamen, welcher ſich dem Saamen des Rheinfahrns vergleichet, und wird aller Orten im Felde gefunden. Das andere Geſchlecht, welches man die Römiſche oder edle Camille heißt, hat eine kleine, weiſſe, zaſerichte Wurtzel, kleine und dünne ohngefehr Spannen lange Stengel, welche krumm und zu der Erde gebogen ſind. Im Junio bringt es ſeine Blumen, welche dicker ſind, und kleinere Blätlein haben, als an den gemeinen. Dieſes Gewächs mit Stengel, Kraut und Blumen, es ſey grün oder dürr, hat einen angenehmen Würtz-Geruch, aber einen bittern Geſchmack, wie Wermut; kan den Winter wohl leiden, und erjünget ſich auch jährlich wiederum von ſeiner Wurtzel, die den Winter über unverſehrt ſtehen bleibet. Es wird durch Zerreiſſung der Wurtzeln vermehret, da man denn, aus einem groſſen Stocke, etliche kleine machen kan; Weilen es aber bald ausläufft und ſich ausbreitet, als muß man ihm Platz genug geben, damit es nicht zu dick wachſen und über einander faulen möge. Das dritte Geſchlecht iſt der nur ermeldeten Römiſchen Camille, an Wurtzeln, Stengeln und Kraut, auch Geſchmack und Geruch durchgehends gleich, die Blume aber iſt ſo ſtarck gefüllt, und rings um ſo rund gefalten, daß man vor den ſchönen weiſſen Blätlein das gelbe Knöpflein in der Mitte nicht ſehen kan. Das vierte Geſchlecht iſt von ietztgemeldtem nur darinnen unterſchieden, daß die Blume nicht völlig zugefüllt, und man in der Mitte das Knöpflein noch ein wenig ſiehet. Das fünffte Geſchlecht iſt die gelbe Römiſche Camillen-Blume, welche mit Kraut und Stengel den obbeſchriebenen weiſſen Römiſchen Camillen gleich ſind, auſſer daß die Blumen allein in gelben, runden und erhabenen Knöpflein beſtehen, und kleine Blätlein, wie die andern haben. Der Geruch iſt auch etwas geringer, als der erſtberührten. Sie wächſet bey uns auch nicht für ſich ſelbſt, ſondern wird in den Luſt-Gärten gezeuget. Das ſechſte Geſchlecht iſt die rothe Camille, ſo bey uns in den Gärten gezogen wird, ob es wohl an andern Orten, beſonders aber am Ober-Rhein in den Frucht-Feldern gefunden wird. Die Wurtzel iſt dünn und krumm, mit wenig Zaſern, daraus wachſen zwey oder drey kleine, eines Schuhes lange Stengel, welche wenig Neben-Aeſtlein, aber gröſſere Blätlein haben, als die ordentlichen Camillen-Blätlein. Gegen dem Brach-Monat bekommt es an den Gipffeln der Stengel und Zweige, ſchöne Feuer-rothe Blümlein, deren iedes ſieben, am Ende ein wenig hinter ſich zurückgebogene Blätlein, und in der Mitte ein ſchwartzes Knöpflein oder Stenglein hat. Nach der Blüthe folgen kleine ſtachlichte Kölblein, darinnen der Saamen verſchloſſen iſt. Unter allen dieſen Geſchlechten, wird das andere, nemlich die Römiſche Camillen, am mehreſten zur Artzney, zu Salben, Pflaſtern, Säcklein, Bädern und dergleichen gebrauchet; geſtalten ſie einer warmen und trockenen Natur ſind, und die Krafft haben zu öffnen, zertheilen, lindern, erweichen, zeitigen, ſtärcken, auch allerley innerlichen und äuſſerlichen Leibes-Gebrechen abhelffen. In Wein geſotten und getruncken, eröffnen ſie die Verſtopffungen der Leber und des Miltzes, ſtillen die Blaſen- und Nieren-Schmertzen, heilen die Geſchwäre der Lungen, hemmen die Bauch-Flüſſe und wärmen den Magen. Eine Lauge, darinnen dieſe Blumen geſotten, ja auch nur der bloſſe Geruch von denſelben ſtärket das Gedächtniß und lindert die Haupt-Schmertzen; Wie denn auch ein warmes Bad von dem Kraute und Blumen ſowohl dem Gedächtniß, als dem Geſichte und Gehöre ſehr verträglich iſt, inſonderheit auch denen vom Stein geplagten ſehr wohl bekommt. Ein Haus-Vater ſoll dahero dieſes Kraut nebſt denen Blumen im Julio, da es in ſeiner beſten Krafft iſt, zu ſammlen und beydes im Schatten, iedoch an einem lufftigen Ort, zu trocknen und aufzudörren, nicht unterlaſſen.

Camin, hiedurch verſtehet man, wie unter dem Frantzöſiſchen Wort Cheminée, nicht nur die Feuer-Mauer, wodurch der Rauch von einer ieden Feuer-Stäte ab- und zum Dache hinausgeführet wird; ſondern es bedeutet auch

dieſes Wort denjenigen Ort in einem Zimmer, der alſo zubereitet, daß man darauf ein helles Feuer machen und ſich darbey wärmen könne. Dieſemnach iſt das vornehmſte, ſo von einem guten Camin erfodert wird, daß er keinen Rauch in das Zimmer laſſe, wohl aber viel Wärme gebe. Zu Erhaltung des erſten gehöret vornehmlich, daß der Camin ſelbſt ſeinen nöthigen und gehörigen Zug habe, und daß ſodenn dieſer gewöhnliche Trieb der Lufft nicht etwa durch äuſſerliche Umſtände und oft zufällige Hinderniſſe unordentlich gemacht werden könne; Hierzu aber zu gelangen, laſſen ſich keine vollkommene General-Regeln vorſchreiben, ſondern es muß ein Bauverſtändiger die Beſchaffenheit des Zimmers nebſt dem Ort, wohin der Camin zu ſetzen, wohl zu unterſuchen und zu judiciren geſchickt ſeyn, immaſſen ein kleiner und kaum merklicher Umſtand den ſonſt vollkommenen Trieb des Camins hindern kan. Um das andere aber iſt man beſtändig bekümmert geweſen, dahero man bald durch angelegte Rauchfänge der Sache rathen wollen, ja man iſt gar vor einiger Zeit darauf gefallen, unten den gantzen Camin nebſt dem Schurtz, wie die Oefen aus gegoſſenen Eiſen zu machen, und ſolchen über dieſes mit gewiſſen Aufſätzen von Eiſen-Blech zu verſehen, darinnen der Rauch eine geraume Zeit circuliren, und folglich das Zimmer von obenher mit heitzen müſſe. Was die Verzierungen der Camine anlanget, werden davon gar keine Moderne Deſſeins angetroffen in der neuen Auflage des L. C. Sturms verteutſchten Vignola p. m. 180. Was im übrigen dererſelben Auszierung oder ſonſt ihre unterſchiedene Arten anlanget, da ſie hauptſächlich in Holländiſche und Frantzöſiſche eingetheilet werden, und was auſſer dieſen noch davon zu wiſſen vorkommt, findet man beyſammen in dem Mathemat. Lexico.

Camiſol, ſiehe Courſet.

Cammer-Tuch, iſt ein aus Baumwolle ſehr zart, fein und daher koſtbares weiſſes Gewebe, ſo von reichen und anſehnlichen Perſonen an ſtat des Neſſel-Tuches zu mancherley Putz gebraucht wird, und hat ſeine Benennung von der Stadt Cammerich, in der Grafſchaft Hennegau bekommen, weil es da zuerſt am meiſten und häufig gemacht worden.

Camomillen, ſiehe Camillen.

Campanen, ſind eine Art Spitzen von Seiden, Gold oder Silber gekleppelt, daran hin und wieder Zierrathen, wie Glöcklein herab hangen, und dem Frauen-Volck bald zu Vorſteck-Lätzen, bald zu unterer Einfaſſung und Beſetzung derer Röcke und andern Arten des Ausputzes dienen müſſen.

Campher, iſt ein ſchön weiſſes durchſichtiges Hartz, ſo aus Oſt-Indien, ſonderlich aber aus China zu uns gebracht wird, und daſelbſt aus einem Baume flieſſet, der ſeiner Gröſſe nach einem Nuß-Baume gleichet, doch muß ſolches Gummi iedesmahl erſt gereiniget werden. Es hat ſolcher einen ſtarcken widrigen Geruch, und einen ſcharfen durchdringenden hitzig brennenden Geſchmack, der etwas bitter, und ſchreibet man, daß der Leopard denſelben beſonders liebe und ihm nachgehe. Man findet ihn mit groſſem Unterſcheid: Der beſte muß nebſt den nur gedachten Eigenſchafften ſchön hell und weiß ſeyn, und ſich gerne zerreiben laſſen; So will man auch den wahren Campher vor dem falſchen daraus erkennen, wenn er auf ein warmes aus dem Back-Ofen gleich aufgeſchnittenes Weitzen-Brot geleget, ſogleich zerſchmeltzet, dahingegen der falſche darauf gleichſam röſtet. Er iſt an ſich ſelbſt ſehr flüchtig: Um ihn nun lange aufzubehalten, ohne daß er ſich ſelbſt verzehre; ſo pfleget man ihn unter Pfeffer-Körner, Hirſen- oder Lein-Saamen zu miſchen. Er widerſtehet dem Gifft und Fäulung, ſtillet die Schmertzen, vertreibet durch den Schweiß die Flüſſe, Fieber und andere üble Kranckheiten, daher iſt von ihm in der Medicin bekannt das Oel, Elixir und Spiritus vini Camphoratus.

Canal, heißt 1) ein entweder von der Natur oder durch Menſchen-Hände gemachter tieffer Graben, wordurch das Waſſer aus einem Fluß oder See an einen andern verlangten Ort geführet und geleitet, oder auch gantze Seen und Flüſſe dergeſtalt zuſammen gehänget werden, daß man aus einem bequem in den andern kommen kan. 2) Wird auch eine Art von zahmen Fiſch-Waſſern oder Teichen alſo genennet, dergleichen in oder bey Gärten ſowohl zur Luſt, als Nutzbarkeit, um ein groſſes und merckliches länger als breit angeleget, und ausgegraben, auch mit ihren ordentlichen Ständern und Abläſſen verſehen werden, damit ſie gleich andern Fiſch-Teichen zu gehöriger Zeit mit Fiſchen beſetzet, abgelaſſen und gefiſchet werden mögen. Ein ſolcher Canal ſoll, auſſer ſeinen Quellen noch von einem Bach, Fluß oder andern nahgelegenen Gewäſſer angelaſſen und mit friſchem Waſſer verſehen werden können. Wo ſolche Canäle ſind, kan eine gute Schwanen-Zucht, ſo beſſer als die Gänſe-Zucht, angeleget werden. Siehe Schwan; item Teich. 3) Wird dieſes Wort auch genommen vor die Schleuſen, ausgemauerte Waſſer-Leitungen und eine iede Röhre, dadurch ein Fluidum flieſſen kan.

Canape, ſiehe Canepe.

Canarien-Hecke, iſt ein kleines verſchlagenes Behältniß mit Wacholder-Sträuchern, oder anderm kleinen Gebüſche verſehen, worein man zur Frühlingszeit die Canarien-Vögel, beyderley Geſchlechts zuſammen wirfft, und ſie darinnen hecken und ausbrüten läßt. Etliche ſetzen ihnen kleine geflochtene Neſter hinein, es iſt aber beſſer, man gebe ihnen Moos und Wolle in ihre Hecke, daß ſie ihre Neſter ſelbſten davon machen, und zwar aus dieſer Urſache, weil eben über dem Neſtmachen, das Weiblein am meiſten getreten und fruchtbar werden muß, da ſonſten, wenn es eher zu brüten anfänget, als es dem Männlein genugſam beygewohnet, etwan, weil das Männlein kranck wird, oder aus anderer Verhinderniß nichts, als lautere Eyer folgen; auch würde bey manchen guten Vögeln ſolche Mühe, die man ſich gäbe,

das

das Neſt ſelber zu machen, nicht nur vergebens, ſondern gar ſchädlich ſeyn, weil das Weiblein, wenn es recht friſch iſt, im Bauen fortfähret, bis es leget, und offt zu Abend noch bauet, da es den andern Morgen darauf das erſte Ey leget: Wenn man nun das Neſt ſelbſten machen will, ehe das Weiblein mit bauen nachzulaſſen begehret, iſt zu beſorgen, daß es noch immer drauf trage, und ein unförmliches Neſt mache, aus welchem die Eyer heraus fallen; und iſt es kein Zeichen eines guten Weibleins, wann es etliche Tage zuvor das Neſt fertig hat, ehe denn es zu legen anfänget. Eine andere Vorſichtigkeit aber iſt bey engen Canarien-Hecken und jungen Vögeln, welche das erſtemahl brüten, ſehr nöthig, daß man nämlich, ſo bald ſie das erſte Ey legen, ihnen alles Moos, Baumwolle, oder was man ſonſten zum Neſt bauen hinein geworffen, aus dem Kaſten hinweg nehme, damit ſie nicht aus Geilheit mit Bauen continuiren, und eines oder mehr Eyer mit Wolle oder Moos bedecken.

Canarien-Saamen, welcher erſtlich aus den Canariſchen Inſeln in Spanien, von dannen in Franckreich und endlich auch zu uns in Teutſchland gekommen, wird bey uns in den Gärten gebauet. Die Wurtzel treibet knotigte Stengel und Hälmer herfür, wie die Spelgen, blühet anfänglich weiß, bekommt aber hernach ein länglicht-rundes Knöpflein, darinn ein länglichter, innen und auſſen gantz weiſſer Saamen liegt, welchen die Canarien-Vögel gerne freſſen. Einige wollen, man ſolle denen Canarien-Vögeln nicht zu viel von ſolchem Saamen geben, weil ſie nicht geſund dabey bleiben; andere aber behaupten das Gegentheil, und ſagen, daß ſie dennoch friſche Vögel behielten, ob ſie gleich den Canarien-Vögeln nichts, als ſolchen Saamen fütterten; Wie nun vieles hierinnen auf die Gewohnheit anzukommen ſcheinet, alſo dürffte doch wohl das rathſamſte ſeyn, daß man dieſen Saamen unter anderes denen Canarien-Vögeln annehmliches Futter mengete, wie in bald folgendem Articel etwas mehrers davon gedacht werden wird. Dieſer Saamen iſt auſſerdeme ſehr gut für die Blaſen-Schmertzen, Grieß, Stein- und Nieren-Wehe, wenn er geſtoſſen und mit Roggen-Mehl vermiſcht, zu einem Brote gebacken, und dem Patienten zu eſſen gegeben wird; Das thut auch der ausgepreßte Safft von den geſchropfften Spitzen der grünen Saat, wenn er im Wein und Waſſer getruncken wird.

Canarien-Vogel, von denen Canariſchen Inſeln, von dar er urſprünglich und am erſten zu uns gekommen, alſo genannt, iſt an der Gröſſe faſt dem Diſtel-Fincken oder Stieglitze, am Rücken und Schwantz, ſo viel die gemeine Art der Canarien-Vögel betrifft, bey nahe dem Zeiſig gleich, indem er daſelbſt grünlich-gelb- und ſchwartz vermiſchte Federn hat. Der Hahn hat eine überaus ſchöne gelbe Bruſt, und wird am Unter-Leib etwas weißlicht, die Weiblein aber ſind an der Bruſt um ein merckliches weiſſer und bleicher. Auſſer dieſer gemeinen Art findet man noch verſchiedene andere, deren einige über und über Citronen-Farb, Schnee-weiſſe mit rothen Augen, Schnee-weiſſe mit ſchwartzen Augen, Semmel-Farbe, Aſchen-Farbe, ſcheckigte, nämlich weiß und ſchwartz oder braun, auch Schwefel-gelb und braun, gantz Schwefel-gelbe, die ſo lange noch nicht bekannt ſind, und von denen meiſten Vögel-Liebhabern vor die ſchönſten gehalten werden, und denn Kohl-ſchwartze, welche aber ihre Farbe nicht behalten, ſondern mehrentheils im andern oder dritten Jahr gelb werden ſollen. Sie werden bloß um ihres Geſangs, theils auch um der Seltenheit ihrer Farbe willen gehalten, und ſind vorietzo nicht mehr ſo rar, als vor dieſem, indeme es Leute giebt, die ſie theils zur Luſt, theils um Gewinſts willen, in ordentlichen Hecken zuſammen werffen, da ſie denn niſten, zwey, drey, vier bis fünff Eyer legen, und des Jahrs drey bis viermahl ihre Jungen ausbrüten; Da doch die wenigſten Arten unſerer einheimiſchen Vögel anderswo, als in ihrer Freyheit, weder niſten noch brüten wollen. Ihr ordentliches Gefräſſe beſtehet in zerknirſchtem oder gemahlenen Hanff, zuweilen mit Haber-Körnern oder Salat- und Rettig-Saamen vermiſcht, dazu man ihnen bisweilen das Kräutlein Hüner-Darm, und zur andern Zeit, wenn man dieſes nicht haben kan, weiſſe Kraut-Blätter giebet, wovon ſie gerne zupffen, doch daß kein Mehlthau daran. Sie lieben auch den weiſſen Canarien-Zucker bey ihrem Geäſe, wenn dergleichen in kleinen Stücklein, zwiſchen den Drat ihres Kefigs geſteckt wird. In der Heck-Zeit muß man ihnen Ameiſen-Eyer und Hertz-Blätter von Salat, aber keinen Zucker geben, und ſie in ihrem Bauer niemahls ohne Sand laſſen. Man pfleget ihnen auch ein ordentliches Futter folgender Geſtalt zu bereiten: Rettig-Saamen ein Pfund, Haber-Grütze drey Pfund, Sallat Saamen drey Pfund, grauen Mohn-Saamen drey Pfund, Canarien-Saamen drey Pfund, Dotter zwey Pfund, Rübſen drey Pfund, Lein-Saamen ein Pfund. Dieſes wird unter einander gemiſchet, und des Morgens einem ieden ein kleiner Löffel voll gegeben. Wann man ſie im Majo in die Hecke thut, wird ihnen nur das halbe Futter gegeben, ſonſt würden die Eyer zu fett werden; Währender Brut-Zeit muß über ihr Waſſer ein Gitter ſeyn, im September aber werden ſie wieder aus der Hecke heraus und in ihre Bauer gethan, da man ihnen denn ein wenig Saffran in ihr Waſſer wirfft, und ſie den Winter über wieder, wie vorgemeldet, füttert. Sie werden bisweilen kranck, und kriegen Beulen am Kopffe, die muß man mit Butter oder Hüner-Fett ein- zwey- oder dreymahl ſchmieren, und ſie drey Tage laſſen, ſo zeitigt das Geſchwär, welches man ausdrücken, und wenn die befindliche dicke gelbröthliche Materie heraus gegangen, alsdenn abermahl, wie erſt gedacht, ſchmieren muß, bis es heilet. Sonſt kan man ihnen bisweilen Melonen-Kern, abſonderlich, wenn ſie ſich zu mauſſen anfangen, und alle Monat zweymahl etwas Zuckerkand in ihr Getränck geben, ingleichen die Vögel mit Wein zwey oder dreymahl in der Woche beſpritzen, und an

der

der Sonnen abtrocknen laſſen, damit werden ihnen auch die Läuſe vertrieben; Hingegen muß man auf alle Art und Weiſe verhüten, daß die Mäuſe weder zu ihrem Futter, noch zu ihnen ſelbſt kommen, denn davon ſterben ſie. Von denen Stieglitzen-Hähnen und Canarien-Weiblein läßt ſich eine ſchöne Baſtart-Art ziehen, die dem Kopff nach einem Stieglitzen, am Leibe aber einem Canarien-Vogel gleichen, und **Canarien-Stieglitzen** genennet werden; Dieſe Vögel haben zwar einen überaus ſchönen vermengten Geſang, können aber keine Junge ausbringen. Es werden auch von Canarien-Hähnen und andern Sieen oder Weiblein ſchöne Baſtarte gezogen.

Canarien-Zucker, ſiehe Zucker.

Canaſter, wird eine Art Pack-Kiſten genennet, die faſt wie ein Reiſe-Coffre geformet: Sie beſtehet aus Ochſen-Haut, welche feuchte über einen runden Stock zuſammen genähet, und wenn ſie darüber getrocknet, dieſer aber heraus genommen, unten und oben mit einem Deckel von eben dergleichen Haut verſehen worden. Man bedienet ſich derſelben in Indien allerley Waaren darein zu packen, und ſolche damit in entlegene Länder zu verſenden. Eben alſo heiſſen auch gewiſſe aus geſchältem Spaniſchen Rohr zubereitete Körbe, darinnen derjenige Taback aus Weſt-Indien nach Europa gebracht wird, der deshalber auch **Canaſter-Taback** genennet wird.

Candiren, heiſſet allerhand **Gewürtze**, als Nelcken oder Negelein, Muſcaten-Nüſſe, Zimmet, Ingwer, Muſcaten-Blumen, Pfeffer, Cardemomen, Cubeben ꝛc. **Früchte**, ſo aus- als innländiſche, ingleichen allerley **Blumen** und **Wurtzeln** mit geläutertem Zucker (der, wie Eiß, durchſichtig, hart und glänꝫend ſey) überziehen. Solches geſchiehet folgender Geſtalt: Man läutert erſtlich den Zucker mit Waſſer und Eyerklar, wie es ſich gehöret, hebt ſolchen hernach vom Feuer, und läßt ihn eine halbe Stunde kühlen, alſo daß man einen Finger darinnen leiden kan. Dieſen erkühlten Zucker gieſſet man ſodenn über diejenigen Sachen, ſo man candiren will. Die Sachen müſſen fein ordentlich in ein küpffernes oder meßingenes Keſſelein geleget werden; Man ſoll aber zuvor unten darein Creutzweiſe über einander geſchnitzte Höltzlein, wie einen Roſt legen, und zwar ohngefehr einen quer Finger breit eines vom andern, hernach die Sachen, ſo candiret werden ſollen, darauf, alsdenn wieder wie zuvor, Höltzlein darüber, und die andern Sachen, alſo eine Lage um die andere, bis das Geſchirr ſo voll, daß ohngefähr noch zwey quer Finger hoch lediger Platz übrig verbleibet. Damit nun die Sachen ſamt den Höltzern, in dem Zucker verbleiben, und ſich nicht empor heben, ſo leget man etwas ſchweres darauf, und läſſet den Zucker vier und zwantzig Stunden darüber ſtehen, hernach lüfftet man denſelben an dem Geſchirre rings umher ein wenig mit dem Meſſer ab; Oder: Man leget den Keſſel um, und läſſet den Zucker davon ablauffen, ebenfalls gantzer vier und zwantzig Stunden. So nun der Zucker, welcher ſich an den eingelegten Sachen nicht anhänget, abgelauffen, ſo hält man den Keſſel ein wenig über eine Glut, und ſo man ſiehet, daß ſich der im Keſſel angelegte Zucker ein wenig aufgelöſet, ſo ſtöſſet man denſelben verkehrt auf einen ſaubern Tiſch ziemlich ſtarck, alſo, daß es mit einander heraus falle, löſet alſo mit dem Meſſer ein Stück von dem andern ab, und läſſet es ferner über Nacht trocknen. So dieſe candirte Sachen recht ſchöne Steine haben ſollen, ſo leget man ſolche öffter in das Keſſelein ein, und verfähret damit auf erſterwähnte Art.

Allerley Gewürtze zu candiren: und zwar Negelein oder Würtz-Nelcken. Dieſe müſſen vorhero wohl deſtilliret werden, welches auf folgende Art geſchiehet: Man nimmt gantze Negelein, gieſſet warmes Waſſer darüber, läſſet ſie etliche Tage ſtehen, hernach deſtilliret mans, ſo ſteiget das Waſſer ſamt dem Oel herüber; Hierauf nimmt man die Negelein heraus, leget ſie auf ein Sieb und läßt ſie trocken werden, da ſie denn obgedachter maſſen candiret werden können. Das Deſtilliren geſchiehet deswegen, weil das Candirte, wenn das Oel darinnen bleibet, nicht ſchön weiß, ſondern gelblicht wird; Wer aber dieſes nicht achtet, kan ſie nur ſo gleich zum Candiren einlegen, ſo bleiben ſie ſchärffer am Geſchmack.

Die Muſcaten-Nüſſe, haben faſt gleiche Vorbereitung, als die Negelein nöthig: Denn man gieſſet warm Waſſer darüber, und läſſet ſie ſtehen, bis ſie wohl weich werden: Darauf werden ſie mit ſpitzigen Höltzlein Creutz-weis durchſtochen, und ſamt dem Waſſer, ſo zuvor darauf geweſen, in einen Kolben gethan, und gedeſtilliret, daß das Oel etwas davon kommt, alsdenn heraus genommen, wohl trocknen laſſen und zum Candiren eingelegt. Wenn das Oel bey ihnen bleibt, ſo hänget ſich der Zucker nicht gerne an, wird auch gelb und bleibet nicht wohl harte darauf, ſondern wird feucht, lind und fället endlich ab. Weil aber ſowohl die Muſcaten-Nüſſe als die Negelein, wenn ſie deſtilliret werden, ihre Schärffe verlieren: als kan man das abgezogene Waſſer nehmen, und den Zucker zum Candiren mit abſieden, ſo bekommt das candirte Gewürtze wieder einen ſcharffen Geſchmack.

Der Zimmet, worzu der beſte lange ausgeleſen und genommen werden muß, wird in einen Topff gethan, warm Waſſer darüber gegoſſen, und alſo einen Tag und Nacht ſtehen gelaſſen, damit er weich werde, darauf ſchneidet man ihn in die Länge, und eines Meſſerrückens breit, leget die Stücklein zuſammen, umwindet ſie mit einem Bindfaden, und läßt ſie in einer warmen Stube wohl trocknen, da man ſie denn wieder einzeln zum Candiren einlegen kan. Der

Ingwer, von dem man die ſchönſten, längſten und dickſten Zähen nimmt, wird, wie der Zimmet eingeweicht, dann ſchön abgeſchälet, in die Länge und Dicke eines Meſſerrückens geſchnitten, in der Breite aber, wie er an ſich ſelbſt iſt, gelaſſen, und wenn er wieder trocken wor-

worden, zum Candiren eingeleget. Wobey zu mercken, daß der eingemachte Ingwer, ſo mit Zucker abgeſotten, beſſer, als der rohe Ingwer, zum Candiren zu gebrauchen ſey. Die

Muſcaten-Blumen, **Pfeffer** und **Cubeben**, wie auch die **Cardamomen**, (welche letztere iedoch in ihren Schalen ſeyn müſſen) werden nur wie ſie an ſich ſelbſten ſind, zwiſchen eingeworffen, wenn man andere Sachen candiret. Oder: nimm ein Pfund feinen Zucker, acht Löffel voll Roſen-Waſſer, ſo viel Arabiſchen Gummi, als ein Drey-Groſchen-Stücke wiegt, laß es alles zuſammen ſieden, darnach ſchütte es in ein Töpflein, thue die Specereyen darein, nachdem ſie zuvor erſt eine Nacht über in Wein oder Roſen-Waſſer eingebeitzt geweſen, bedecke es mit einem Schüſſelein oder Stürtze, und kleibe es zu mit Töpffer-Leimen oder Thon, daß keine Lufft darein kommen könne; Halte es drey Wochen in einem heiſſen Ort, ſo wird es gantz hart candirt werden. Man muß aber den Topff mit einem Hammer zerbrechen oder zerſchlagen, ſonſten kann man ihrer nicht habhafft werden. Auf ſolche Art kan man auch eingemachte Pomerantzen, Limonien und andere Früchte candiren.

Wenn man allerley Früchte, als Citronat, Pomerantzen, Citronen-Schalen, Muſcateller-Birnen, Mandeln, Piſtacien und andere mehr, candiren will, ſo verfähret man alſo: Die Früchte müſſen vorhero mit Zucker eingemachet werden; wenn man nun darauf candiren will, wird der zähe Safft davon gethan, oder gar mit warmen Waſſer abgewaſchen, alsdenn mit ſchönem geläuterten und etwas dick-geſottenem Zucker geſotten, denn abgehoben, und ein wenig ſtehen gelaſſen, hernach heraus genommen, lange Höltzlein in einen Keſſel, und das eingemachte darauf geleget, daß der übrige Safft davon ablauffe, endlich wird es in der Wärme getrocknet, und wie obgedacht, zum candiren eingeleget. Die **Blumen** auf die beſte Manier zu candiren, nimmt man Roſen, Violen, Schlüſſel-Blumen oder Nägelein, ſchneidet das Weiſſe unten davon ab, und thut hernach die Blumen in den fein geſottenen Zucker, wenn er noch über dem Feuer iſt. So man nun vermercket, daß der Zucker an des Geſchirres Neben-Seiten anfängt hart zu werden, und man es zuvor mit einem Löffel ſtetig umgerühret hat, ſo nimmt man es vom Feuer, und rühret immerzu in dem warmen Geſchirre, bis man vermercket, daß die Blumen von einander ſind, und der Zucker darauf ſich anhänget, als ob er darauf geſiebet ſey; gieſſet es hernach auf ein rein Papier aus; weil ſie warm ſind, reibet ſie gelind, ſiebet alles zuſammen durch ein Sieb, ſo rein als es immer ſeyn kan, ſchüttet es hernach auf ein reines Tuch, und ſchüttelt es darinnen auf und nieder, bis ſich kein Zucker mehr um die Blumen anhänget. Eine andere Art die Blumen zu candiren iſt dieſe: Man weichet Arabiſchen Gummi über Nacht in Roſen-Waſſer, des andern Tages nimmt man die Blumen und Kräuter, welche man candiren will, tuncket ſelbige über und über in das Gummi-Waſſer, und läſſet ſie alsdenn wohl abtropffen, hernach beſtreuet man ſie nicht dicke, an ieder Seite, mit fein geſtoſſenem Zucker, und leget ſie auf Schüſſeln, damit ſie in der Sonne trocknen, wendet ſie hernachmahls, wenn ſie trocken, auf reinen Schüſſeln um, und, wo es an Zucker mangelt, ſo erſetzet man ſolchen Mangel und Abgang. Die

Wurtzeln endlich müſſen allerdings ſo, wie die Citronen- und Pomerantzen-Schalen candiret werden.

Caneel, ſiehe Zimmet.

Canepe, wird diejenige Art von Ruhe-Seſſeln genennet, worauf zwey bis drey Perſonen geraume ſitzen können. Sie beſtehen aus einem Sitz und einer etwas rückwerts gebogenen Lehne, die mit gar verſchiedener Schnitz- oder Bildhauer-Arbeit verſehen, manierlich in einander verbunden, und auf das zierlichſte bekleidet, wie auch ausſtaffiret werden, zumahlen dergleichen Seſſel nur in die Staats- und Parade-Zimmer gehören, und meiſt mit ſtählernen Federn verſehen und weich gemachet werden.

Canetille, ſind die über eine Nadel von Gold- oder Silber-Drat gewundene Würmergen, derer man ſich bey Gold- und Silber-Sticken, und dergleichen Arbeit zu einem beſondern Ausputz zu bedienen pfleget.

Canevas, heiſſet einmahl eine Art roher ungebleichter flächſener Leinwand, der man ſich zum Unterlegen und Etaffiren bey den Kleidern bedienet. Hernach wird auch darunter verſtanden ein Baumwollenes mit erhabenen Streiffen, und auf vielerley Façon gemodeltes Gewebe, deſſen ſich das Frauen-Volck ſowohl, als die Manns-Perſonen zu verſchiedener Kleidung bedienen, ſonderlich des Holländiſchen, welcher der feinſte. Wiewohl er auch ietzo im Ertzt-Gebirge eben ſo ſchön gemacht wird.

Caninichen, ſonſten auch **Killen**, **Haſen-Königlein**, oder **Haſen-Küllen** genannt, iſt ein kleines vierfüßiges Thier, in der Gröſſe eines kleinen Haſens, (deme es ziemlicher maſſen gleich kommt) welches lange Ohren und einen kurtzen Schwantz hat, blind auf die Welt kommet, von Farben aber gantz weiß, braun-ſprencklicht oder ſchwärtzlich iſt. Es wird dieſes Thierlein hier zu Lande nicht in ſo groſſer Menge, als in denen Cleviſchen Landen, in Brabant, Franckreich und Engelland angetroffen, da ſie in beſondern Gehägen, ſo die Frantzoſen *Garennes* nennen, gehalten werden. Man hat zweyerley Arten derſelben, nemlich wilde, worunter auch die in Gehägen oder Garennen eingeſchloſſene gezählet werden, und zahme oder **Haus-Caninichen**. Beyde haben die Art an ſich, daß ſie ſich in die Erde vergraben, und darinnen ihren Bau oder Lager machen, wiewohl jene, die wilden, von ungleich beſſerm Geſchmack, auch ohnſtreitig geſünder ſind, als dieſe, nemlich die zahmen. Dieſes Thier thut, wo es hinkommen kan, einen unglaublichen Schaden, in allerhand Getraide, abſonderlich aber in Gärten und Weinber-

bergen, doch hat es auch wieder ſeine Feinde an Schlangen, Dachſen, Füchſen, zahmen und wilden Katzen, Hunden ꝛc. Die Caninichen fangen an zu hecken, wenn ſie ſechs Monat alt ſind, und vermehren ſich ungemein, indeme ſie alle vier Wochen fünff bis ſechs Junge ſetzen. Die wilden werden mit Drat-Schlingen, mit der Lauſche, mit Sackgarnen, durch Hülffe eines Frottels und ſonſt auf andere Arten mehr gefangen. Man pfleget ſie zu fricaßiren, zu braten, oder ein Ragout davon zu machen. Ihre gahr gemachte Felle aber dienen zu mancherley Rauch-Futter und Aufſchlägen.

Caninichen-Gehäge oder **Garenne**, heißt man ein Stücke Garten, Heyde oder Buſch-Holtz, welches zur Zucht und Hegung der Caninichen mit Fleiß angeleget iſt, oder kürtzer: Ein Thier-Garten, darinnen alleine Caninichen gehalten werden. Wer dergleichen Garenne-Gehäge anlegen will, ſoll darzu einen Platz von einem, zween, drey oder mehr Aeckern Feldes erwählen, nachdeme man nemlich viel oder wenig Caninichen zu ziehen gedencket. Solcher Platz ſoll Berg-aufwerts, alſo etwas erhöhet, gegen Morgen oder Mittag zu, daß er genugſame Sonne habe, liegen, und einen mürben, luckern und etwas ſandigen Boden haben, damit die Caninichen darinnen wühlen und ihre Gebäude, Hölen und Wohnungen ohne groſſe Mühe machen und ausgraben mögen. Woraus erhellet, daß ein felſigter oder harter leimigter oder thonigter Boden darzu nicht tauglich iſt. Eben ſo wenig würde ſich ein kalter, naſſer und moraſtiger Platz zu einer ſolchen Garenne ſchicken, weilen die Caninichen nichts weniger, als Näſſe und Kälte vertragen mögen. Am beſten würde gethan ſeyn, wenn man einen mit Buſch-Holtz bewachſenen Platz darzu erwählete, welches Buſch-Holtz, alle zehen oder zwölff Jahre, oder von funffzehen zu funffzehen Jahren abgehauen würde. Hat man einen ſolchen Platz, nahe bey ſeiner Wohnung, ſo iſt es deſto beſſer; wo nicht, ſo muß man ſich nach der Gelegenheit und nach dem Lager des hierzu ausgeſehnen Ortes richten. Ob nun zwar einige wollen, man ſolle einen ſolchen Platz mit Mauren oder einer guten Plancke rings herum einfaſſen, ſo würden ſich doch die Unkoſten, welche man auf den einen oder den andern Fall aufwenden müſte, ſchwerlich verintereßiren, dahero andere lieber ihre Garenne mit genugſam tieffen, iedoch trockenen Gräben umgeben, und mit dem hineinwerts in gedachte Garenne geworffenen Erdreich gleichſam einen Wall oder Damm rings umher gemacht, auch daneben ſolche Vorſehung gethan haben wollen, daß nirgendwo einiges Waſſer ſtehen bleiben könne, ſondern reine ablauffen müſſe. Noch andere haben ihre Garennen mit einem guten, tüchtigen und dauerhafften Zaun, von breiten eichenen und dichte zuſammen geſetzten, unten gebrannten, oben aber zugeſpitzten eichenen Zaun-Pfählen eingefangen, damit die Caninichen nicht heraus, noch die Raub-Thiere ſo leichtlich hineinkommen können. Innerhalb des Platzes kan man, auſſer dem ſchon vorhandenen Buſch-Holtz, noch Haſel-Stauden, wilde Birn- und Pflaum-Bäume, Mehlbeer-Stauden oder Weißdorn, Brombeer-Sträucher und Wachholder-Büſcher, (welche letztere die Caninichen vor allen andern lieben) Schlehen- oder Schwartzdorn, und dergleichen ſetzen: zwiſchen dieſelben aber allerhand Küchen- und andere gute Kräuter pflantzen, auch etwas Erbſen und Linſen, bey anwachſender Menge der Caninichen aber auch Gerſte und Haber darein ſäen, damit ſie eine wohl anſtändige Weide bekommen mögen, und ihr Fleiſch davon deſto wohlſchmeckender werde. Wenn nun die Garenne oder der Caninichen-Garten alſo angerichtet iſt, ſoll man darinnen hin und wieder verſchiedene kleine Hütten von Bretern in die Erden einſetzen, auch etliche Schlupff-Gänge von einem in das andere machen, damit die Caninichen anfänglich gleich einen Auffenthalt haben, nachgehends aber eine gewiſſe Anzahl trächtiger Caninichen hinein ſetzen, welche ſich in kurtzer Zeit ſehr vermehren werden, indem, wie obgedacht, die zahmen Caninichen alle vier Wochen, die wilden aber nur des Jahres drey bis viermahl ſetzen. Die jungen Caninichen, ſo von alten zahmen gefallen, werden folglich in dieſer Garenne auch leichte wild. Nur iſt zu mercken, daß man in den erſten zwey Jahren nicht darinnen jagen, und im dritten Jahre noch wenig davon heraus fangen, auch allezeit die Weiblein mehr als die Männlein verſchonen müſſe, wenn man dieſelbige zur Verſpeiſung bey Mahlzeiten wegfangen will. Man muß auch der Caninichen Schlupff-Löcher und Gebäude, wenn man ſie mit Stroh, Heu, Moos oder andern dergleichen Dingen ungefähr zugeſtopfft antrifft, nicht aufmachen, denn es iſt ſolches ein Anzeichen, daß junge ſich darinnen befinden, welche die Mutter oder das Weiblein, wenn ſie Speiſe vor dieſelben zu holen ausgehet, durch Zuſtopffung des Baues verwahret, daß ſie von den Männlein nicht gefunden, und mit einander aufgefreſſen werden; Wenn aber die Caninichen ſo groß und ſtarck worden, daß ſie ihre Weide ſelber ſuchen können, alsdenn machet das Weiblein das Loch wieder auf, damit ſie, wenn ſie wollen, heraus kommen mögen.

Canna Indica, **Indianiſches Rohr**, iſt, wie der Nahme zeiget, ein ausländiſches Gewächſe, ſo ſeinen Platz in dem Blumen-Garten hat, und von welchem dreyerley Sorten bekannt ſind. Eine mit gelben getüpffelten, die andere mit weiſſen, und die dritte mit ſchönen Mennig-rothen Lilien- oder Affodill-förmigen Blumen. Dieſes Gewächs hat groſſe Blätter, wie der Toback, aber glatter und licht-grüner, und treibt zwiſchen denenſelben einen hohen Gras-grünen Rohrmäßigen Stengel, bisweilen auch zween, oder mehr herfür; dieſe ſind mit Gleichen oder Gelencken unterſchieden, und haben ihre Blätter rings um ſich. Nach der Blüthe folgen rauhe und länglicht-runde Häutlein, in welchen ein ſchwartzer runder Stein-harter Saame, in der Gröſſe und Geſtalt einer Erbſen liegt. Es erfor-

dert

dert dieſes Gewächſe eine feine luckere reine, ausgeſiebte Säge-Spän- oder Holtz-Erde, Aſche von Wein-Reben-Holtz, oder, (wenn mans haben kan) verfaulte Wein-Hülſen oder Treſter, mit ein wenig Bach-Sand untermenget; will einen warmen Sonnen-reichen, vor den Nord- und Oſt-Winden befreyeten Ort haben, kan auch den Sommer über das Begieſſen wohl leiden, doch daß es allemahl mit einem gelinden und an der Sonne eine Zeitlang geſtandenem Waſſer, und ohne Berührung des Stammes oder der Stengel geſchehe: Noch vor Michaelis muß es trocken in das Gewächs-Haus an einen luftigen und doch warmen Ort, wo die geringſte Kälte nicht dazu kan, gebracht, darff auch im Winter nicht begoſſen werden, denn ie trockener man es halten kan, ie beſſer iſt es. Die Vermehrung dieſer Pflantze geſchiehet auf zweyerley Weiſe, als durch die junge Brut und Nebenſchößlinge, welche im Frühling, im Martio, auch wohl eher, weil ſie lange in der Erde liegen müſſen, in vorgedachte zugerichtete Erde in Scherben gepflantzet, und ſo lange, bis es warm wird, in einer warmen Stube erhalten werden, und durch den Saamen, welcher, weil er ſo gar ſehr hart, ein wenig, doch ohne Verletzung des Keimes, aufgefeilet, hierauf etwan acht Tage lang in ein, mit Salniter und zerriebenen Schaf-Miſt vermiſchtes Waſſer, eingeweichet, und denn Fingers tieff in ein Miſtbeet geſtecket, auch öffters begoſſen werden muß. Wenn er Fingers hoch aufgewachſen, ſo verſetzt man die Pflantzen aus dem Miſtbeet in die Geſchirre, ſtellt ſie an die Sonne, und begieſſet ſie bey trockenem Wetter alle Tage ziemlich ſtarck, ſo blühen ſie offt noch daſſelbe Jahr, wo nicht, ſo ſetzet man ſolche obgedachter Maſſen den Winter bey; was aber geblühet hat, ſchneidet man ab, ſtellet das Geſchirr in die Stuben, oder ins Gewächs-Haus, und nimmt es im Frühling aus, zu welcher Zeit ſich die Wurtzel von ſich ſelbſt zertheilet, die man denn, wo ein Schnitt iſt, mit Pfropff-Wachs beſtreichen, und wieder einlegen kan. Die Aſche dieſes Gewächſes heilet die um ſich freſſende Geſchwäre, und ſonderlich die im Munde zu. Die Blätter in einem mit Waſſer vermiſchten Eßig, oder in Wein eingeweicht, ſind ein treffliches Heil-Mittel zu denen friſchen Geſchwären.

Cante, heiſſet eine ſchmahle von Gold oder Silber geklöppelte Spitze, ſo auf den Rand eines Kleides oder um Halstücher und dergleichen als ein Putz genähet wird.

Capaun, Kapaun, Kapphahn, Kopp, iſt ein geweſener Haushahn, welchem in ſeiner Jugend die Geilen benommen worden, davon ſiehe Capaunen, damit derſelbe, wenn er auf die Maſtung geſtellet wird, dadurch ein kräfftigeres, nahrhaffteres, und delicateres Fleiſch bekommen möge, wie denn auch ſelbiges in der That alles Fleiſch von anderm Geflügel, ja das junge Hüner-Fleiſch ſelbſt weit übertrifft. Gleichwie aber dieſes Vieh eines der beſten und nützlichſten Einkommen, ſo von der Hüner-Zucht zu hoffen iſt, alſo wollen ſie, wenn eine Haus-Mutter ſolchen Nutzen davon zu erhalten verlanget, gantz beſonders in ihrer Maſtung tractiret ſeyn: Denn erſtlich gehöret dazu, ein mit allem Fleiß vor dieſes Geflügel verfertigter Maſt-Stall, darinnen ein ieder Capaun ſein eigenes und dergeſtalt enges Behältniß habe, daß ſich keiner weder wenden noch rühren könne, ſondern ſtets auf dem Bauch ſitzen müſſe; vorne muß es vor den Kopff und Hals eine Oeffnung haben, damit der Capaun ſolchen heraus ſtecken, und gefüttert werden könne; hinten aber wird das Bretlein oder der Boden, darauf der Capaun ſitzet, etwas kürtzer gemacht, daß er nicht an die Wand anſtoſſe, ſondern eine Oeffnung bleibe, damit derſelbe die Nothdurfft der Natur dadurch ableeren und von der ſonſten unter ihm liegenden Unſauberkeit nicht beläſtiget werden möge. Damit aber ſeine Lagerſtat deſto bequemlicher ſey, wird ihme etwas gelindes Stroh oder Heu untergeleget, und ehe man ihn einſtellet, ihme die Federn am Kopff, Bauch, unter den Flügeln, und zwiſchen den Beinen berupffet, daß er weder vom Ungeziefer, noch vom Unflat beſchweret werde. Der Ort, wo ſie ſtehen, muß dunckel und nicht kalt ſeyn, ja etliche blenden ihnen gar die Augen, weil ſie dafür halten, das Licht verhindere, daß ſie nicht zunehmen und fett werden; doch die mehreſten Hausmütter verſchonen ſie mit dem harten Tractament des Blendens ſowohl, als mit dem Beruoffen. Ihr Futter beſtehet gemeiniglich in länglichten von Weitzen- Gerſten- oder Roggen-Mehl (groben oder mitlern, nachdem man es hat) verfertigten Nudeln, welche, wenn man ſie vorhero mit Waſſer, Bier oder Milch angefeuchtet, ihnen alſo naß in den Hals geſtecket werden, daß ſie ſolche hinunter ſchlucken und in den Kropff bringen können. Und dieſe Art zur Maſt zu füttern heiſſet man Stoppen, an einigen Orten auch Schoppen. Man ſtoppt oder ſchoppt ſie des Tages zwey oder dreymahl, nachdem ſie bald oder langſam verdauen, welches ihr leerer Kropff anzeiget, den man, ſo offt er geleeret iſt, wieder füllen muß. Je eher und beſſer ein ſolches Stücke abdauet, ie eher wird es gut; giebt man ihnen aber, ehe ſie verdauet, ſo werden ſie leichtlich überſtopfet und verderben. Etliche geben ihnen nichts zu trincken, weil ſie, wie obgedacht, die Nudeln vorhero einweichen; andere aber machen ſich kein Bedencken, ihnen in ihrem Geſchirrlein noch à parte zu ſauffen vorzuſetzen, und fahren eben ſo wohl dabey. Einige pflegen ihren Teig mit einem Theil Honig und drey Theilen Waſſer anzumachen, oder Semmel in Milch, oder Brot in gutem Biere geweicht, zu freſſen zu geben, wovon ſie ebenfalls in kurtzer Zeit feiſt, und zum Abſchlachten tauglich werden. Wer einem Capaun an der Bruſt und am Bauche die Federn berupfft, und ſolchen wohl mit Brenn-Neſſeln reibt, nachmahls ihme Brot in ſtarcken Wein oder Brantewein getunckt, zu freſſen giebt, daß er truncken wird, und ihn ſodenn an einen finſtern Ort, unter einen Hüner-Korb und etliche Hünlein dabey ſetzet, die unter ihn kriechen, und durch ihr lindes Anrühren und natürliche Wärme ſeinem

brannten Bauch eine gute Linderung geben; der ſoll ſolchen Capaunen zum Ausführen der jungen Hüner ſo gut als eine Gluck-Henne gebrauchen können. Uibrigens werden die Capaunen, ſo faſt bey allen Gaſtereyen herhalten müſſen, auf vielerley Art zubereitet, derer verſchiedene und die beſten hier angeführet werden ſollen, wenn vorhero angewieſen worden, wie ein **Capaun zu putzen und vorzubereiten:** Es wird nemlich demſelben die Kehle abgeſchnitten, darauf ſteckt man ihn in recht heiſſes Waſſer, drehet ihn ſo lange darinnen herum, bis er die Federn fahren läſſet, putzet ihn gantz reine, und leget ihn i.. kaltes Waſſer; die Frantzoſen bedienen ſich keines Waſſers darzu, ſondern ſobald er abgeſchnitten, ſchlagen ſie ihn, da er noch zappelt, mit der Fauſt auf dem gantzen Leibe herum, ſo läſſet er auch die Federn fahren, und ſie können ihn recht reine rupffen. Nach dieſem nimmt man das Eingeweide und den Kropff ſauber heraus, ſpeilert und zähmet ihn gehöriger maſſen, ſodenn kan er gekocht oder gebraten werden, wie folget: Angeſchlagen, welche man hernach in Potagen, zu Ragouts oder auch ſo, wie ſie aus dem Backofen kommen, gebrauchen kan; es wird nemlich der Capaun gekocht, und wenn er mürbe genug, ausgekühlet, alsdenn ſchneidet man alles Fleiſch herunter, doch daß das Gerippe gantz bleibet, dieſes Fleiſch wird mit einem Wiegen-Meſſer nebſt etwas Nieren-Stollen gantz klein geſchnitten, und in Milch geweichte, aber reine wieder ausgedruckte Semmel darunter gethan; wenn nun ohngefehr von 6 bis 10 Eyern, wie man ſonſt gewohnt, in Butter gerührte Eyer gemacht, thut man dieſe zuſamt den gehackten nebſt Muſcaten-Blüthen, Citronen-Schalen und Saltz in einen Reib-Aſch, und rühret alles wohl durch einander, das es ein Teig werde. Mit dieſem Teige wird das Gerippe des Capaunen wiederum ſo ordentlich beſchlagen, uud mit einem warmen Meſſer ſo geformet, daß es ohngefehr die vorige Geſtalt des Capaunen wiederum bekommt. Zu dieſem Ende wird das Gerippe zuförderſt in eine mit Butter beſtrichene Torten-Pfanne geleget, und mit einem Ey vermittelſt eines Pinſels beſtrichen, daß der Teig deſto eher daran hafftet; das Angeſchlagene wird ebenfalls, aber nicht gar zu dicke, mit Ey, und denn mit zerlaſſener Butter, welches nach Gefallen Krebs- oder Piſtacien-Butter ſeyn kan, beſtrichen, auch ſtreuet man gantz klar geriebene Semmel darüber, ſetzet es alſo in den Backofen, und wenn es bald gahr, beſtecken es einige noch mit Piſtacien, und laſſen ſelbiges vollend backen. Dieſes Eſſen aber ſoll gantz warm gegeſſen werden, denn ſo bald es kalt, wird es wegen des Fettes gar harte. **Mit Auſtern gebraten,** wenn er gehörig vorbereitet, löſet man deſſen Haut vom Fleiſche, vermiſchet friſche, oder doch ausgewäſſerte Auſtern mit Schmaltz, Muſcaten-Blüthen, Citronen-Schalen und etwas klein geriebene Semmel wohl durch einander und füllet den Capaun damit, ſtecket ihn an Spieß, läſſet ihn gantz gemächlich braten, und ſammlet darbey aufs fleißigſte die davon lauffende Brühe. Wenn er bald gahr gebraten, thut man ſolche vom Spieß in ein Caſſerol, leget Auſtern darzu, ingleichen etwas geriebene Semmel, Muſcaten-Blüthen, Citronen-Schalen, gute Bouillon und ein wenig ſüſſen Wein, und läſſet es gemächlich mit einander kochen. Zum Anrichten quirlt man etliche Eyer-Dottern mit wenigen Tropffen Wein-Eßig, ziehet die Brühe von Capaunen gebraten daran, und gieſſet ſolche über die ordentlich angerichteten Capaunen: dies Eſſen kan mit Auſtern und Paſteten gefüllet und garniret werden. **Mit Auſtern gekochet:** Wenn der Capaun ſonſt gahr gekocht, läſſet man ihn auskühlen, löſet ſelbigem die Haut auf der Bruſt ab, und ſchneidet ihm das Fleiſch heraus, welches man nebſt Auſtern klein hacket, und etwas friſchen Speck, Citronen-Scheller und Muſcaten-Blüthen, wie auch in Rahm eingeweichte Semmel darunter thut, füllet dieſes an ſtat der ausgeſchnittenen Bruſt dahinein, und verbindet unten am Hals das Loch, daß nichts heraus falle, ſodenn leget man mit 50 und mehr Stücken Auſtern den gefüllten Capaun in ein Caſſerol, gieſſet eine gute in Vorrath verfertigte Brühe darüber, und läſſet ihn mit Gewürtz und Citronen-Schellern wohl kochen, da man zuletzt ein wenig guten Wein hinzu thut, ſ. i. f. Den Capaun zu braten, wird dieſer, nachdem er gehörig vorbereitet und gezähmet, über einem Kohlfeuer gehalten, und mit Butter oder Speck beſtrichen, daß er ein wenig anlauffe, ſodenn aber mit einem reinen Tuch trocken abgewiſchet, an den Spieß geſtecket und gemach bey einem Feuer von hartem Holtz oder dergleichen Kohlen gebraten, dabey beſteckt man ihn mit Papier, daß er nicht gar zu braun werde, begieſſet ihn mit zergangener, aber nicht zu heiſſer Butter, wenn er bald gut, beſtreuet man ihn mit ein wenig klar geriebener Semmel, und läſſet ſie ein bisgen anlauffen, ziehet ihn ab, und ri..tet ſolchen an. Zuweilen wird der Capaun auch mit Speck ſauber geſpicket, und zwiſchen dieſen noch Citronen wie Speck geſchnitten gezogen. Auch miſchet man klein gehackte grüne Peterſilie, geriebene Semmel, Muſcaten-Blüthen und Schmaltz unter einander, ſtecket dieſen Teig in den holen Bauch des Capaunen, und läſſet ihn alſo wie anfangs erwehnet braten. **Mit Capern und ſaurem Rahm** wird er gehörig vorbereitet, und halb gahr gebraten; inzwiſchen bräunet man etwas Mehl in Butter, ſchüttet dieſes in ein wenig Fleiſch-Brüh., leget Lorbeer-Blätter und Citronen-Scheller hinein, würtzet es und gieſſet Wein, ein wenig Eßig, wie auch ein Nöſſel ſauren Rahm hinzu, und läſſets mit einander kochen, zuletzt wird ein guter Löffel voll Capern darein geworffen, der Capaun darzu geleget, feſt zugedeckt, und das gantze Eſſen noch eine halbe Stunde gedämpffet. Andere reiben Capern mit eingeweichter Semmel in einem Mörſel klein, laſſen dieſes in guter Bouillon wohl dick kochen, ſtrei-

chens durch ein Haar-Sieb, und gieſſen dieſe Brühe an ſtat des Eßigs, ſauern Rahms und Weines, mit etwas gutem Wein bey dem Anrichten über den nach voriger Art zugerichtetrn Capaun. **Mit Carfiol** zuförderſt wird ein zurecht gemachter und gezähmter Capaun blanchiret, und in ein wenig geſalzenem Waſſer recht weich gekocht, da man inzwiſchen den gehörig zubereiteten Carfiol nur halb gahr kochet; hiernechſt wird beydes, nebſt Schmelz-Butter, Jngwer, klar geriebener Semmel und etwas guter Fleiſch-Brühe in einem Caſſerol zum Feuer geſetzet, daß es lange durch einander koche, bis es dicke werde. Bey dem Anrichten wird der Carfiol ordentlich um den Capaun herum geleget, der Rand mit Semmel-Schnittgen garniret, und etwas Muſcaten-Blüthen darüber geſtreuet: Oder man nimmt ſtat der geriebenen Semmel gebranntes Mehl in Fleiſch-Brühe gantz klar geqvirlt, und ein kleiner Kinder-Löffel ſaurer Rahm darunter gerühret. **Mit Caſtanien gebraten**, ſo man den Capaun abgebraten, auch inzwiſchen Caſtanien in einer Pfanne gebraten und geſchälet, wird beydes in ein Caſſerol gethan, mit Muſcaten-Blüthen und ein wenig Jngber gewürtzet, die bald im folgenden beſchriebene Coulis darzu geſchüttet, und nachdem noch ein Stücke Butter braun gemacht, und ebenfalls hinein gegoſſen worden, alles wohl durch einander gekochet, und nachdem aufgetragen. **Mit Caſtanien gekocht:** Der zurecht gemachte und gezähmte Capaun wird in ſiedendem Waſſer blanchiret, hernach in eine Serviette geſchlagen, und mit Waſſer, darein etwas Saltz gethan worden, zum Feuer geſetzet, als wodurch er eine ſchöne weiſſe Farbe bekommt. Jndeſſen ſiedet man auch Caſtanien im Waſſer, ſchälet ſie ſauber, und leget ſie endlich mit dem abgekochten Capaun, der mit Muſcaten-Blüthen gewürtzet, in ein Caſſerol, und läſſet es mit folgender Coulis noch einmahl aufkochen; es wird nemlich eine Bruſt von Capaun, oder ein paar Stücken Kalbs-Milch klein geſchnitten, mit ein wenig Schmaltz und eingeweichter Semmel abgerieben, welches man in ein wenig Bouillon beym Feuer aufkochet, und hernach durch ein Haar-Tuch geſtrichen, über den Capaun gedachter maſſen gieſſet, ſo iſts bereitet. **Mit Cibeben und Mandeln:** Nachdem der Capaun abgekochet, brennet man etwas Mehl in Butter ein wenig braun, gieſſet Brühe, Wein und ein wenig Eßig darein, ſchüttet Cibeben und geſchnittene Mandeln, ingleichen ein Stücke Schmaltz, Muſcaten-Blüthen, Jngber und Citronen-Scheller darzu, leget den Capaun auch hinein, wirfft, ſo man will, Zucker und Saffran hinzu, und läſſet es mit einander kochen. **Mit Citronen:** Wenn er ſchon weiß gekocht, ſetzt man ſelbigen in einen mit Butter beſtrichenen Tiegel, thut Muſcaten-Blüthen, Jngber, Citronen-Schalen, und klein geriebene Semmel daran, gieſſet von der Brühe, worinnen der Capaun gekochet, wie auch etwas guten Wein hinzu, ſo man nun über dies eine Citrone Scheiben-weis geſchnitten, und aus ſelbiger vorhero das Bittere in Wein ausziehen laſſen, ſchüttet man dieſe Scheiben gleichfalls zu den vorigen, und läſſet es zuſammen auf dem Kohlfeuer gantz gemächlich kochen. **Capaunen zu dämpffen:** Man ſchläget einem gehörig vorbereiteten die Flügel und Beine entzwey, beſprenget ihn mit Saltz, und läſſet ſelbigen alſo eine halbe Stunde liegen, läſſet aber indeſſen ein wenig Speck und Butter in einem Caſſerol heiß werden; wenn dieſes nun heiß genug, wird der Capaun, ſo vorhero mit grobem Speck geſpicket, mit Mehl beſtreuet und in die heiſſe Butter geleget, läſſet ſolchen ſo lange dämpffen, bis er überall, iedoch nach und nach braun werde, ſodenn gieſſet man eine gute Bouillon darauf, wirfft Zwiebeln, Thymian und Lorbeer-Blätter in ein Bündgen zuſammen gebunden darein, und läſſet es, indem der Tiegel oder Caſſerol ſehr wohl zugedeckt gehalten wird, eine gute weile alſo kochen, endlich wird Gewürtz, Wein und dasjenige noch hinzu gethan, als Citronen, Oliven, Sardellen, Stock-Schwämme, u. ſ. f. womit man dem Eſſen einen lieblichen und gefälligen Geſchmack geben will, da es ſodenn, wenn das Bündlein Kräuter heraus genommen worden, angerichtet und aufgetragen werden kan. **Capaunen-Estouffade:** Weil man ein Stücke Butter und Speck braun werden läſſet, wird der Capaun in Viertel zerſchnitten, wohl geklopffet, mit Saltz beſprenget, und ſo die Butter recht braun, auch die Stücken vorhero mit Mehl beſtreuet, ſolche darinnen geröſtet. Wenn dieſe nun braun, gieſſet man gute Brühe daran, legt, wie nur gemeldet, das Bündgen Kräuter hinein, thut das gewöhnliche Gewürtze und etwas Pfeffer darzu, gieſſet auch etwas Wein daran, wirfft Citronen-Schalen bey, und läſſet alles bey gelindem Feuer langſam aufkochen, ſo iſts bereit. **Mit einer Eyer-Soſſe:** Man thut einen weiß gekochten Capaun ſamt etwas Brühe, darinnen er gelegen, in ein Caſſerol, würtzet ihn gewöhnlich, nur mit keinem Pfeffer, läſſet ihn, nachdem ein wenig Wein, wie auch eine gantze Zwiebel und etliche Lorbeer-Blätter hinzu gethan, alſo noch kochen. Jnzwiſchen ſchläget man 5 Eyer-Dottern in ein Töpffgen, thut eine Meſſerſpitze rohes Mehl hinein, gieſſet ein paar Tropffen Eßig hinzu, qvirlt es klar, gieſſet Brühe in das Töpffgen hinzu, qvirlets wiederum recht klar, daß es nicht zuſammen lauffe, und gieſſet endlich die Brühe zu dem Capaun, an welchen man indeß auch ein gut Stücke Butter geworffen, der ſodenn, wenn alles wohl unter einander verkochet, angerichtet werden kan. **Mit einem Gehack oder Hachis:** Es wird eine Kalbes-Keule gebraten, und alsdenn das Fleiſch alles herunter geſchnitten und klein zerhacket, dieſes thut man hernach in ein Caſſerol, gieſſet ein Nöſſel guten Rahm hinzu, und rühret es wohl durch einander, ſchüttet annoch ein halb Pfund

klein

klein geſchnittene Nieren-Stollen oder Talg, kleine Roſinen, Muſcaten-Blüthen, Citronen-Schalen, einige Eyer-Dottern, und ein wenig Saltz hinzu, und rühret es wohl durch einander. Um die Schüſſel, darein angerichtet werden ſoll, machet man von Teig einen Krantz, beſtreichet die Schüſſel mit Butter, ſchüttet von dieſem Gehäck etwas hinein, leget den Capaun, er ſey vorhero gebraten oder gekocht, darauf, überziehet ihn mit dem übrigen Gehäck, ſtreichets mit einem Meſſer gar ſauber zu, gieſſet zerlaſſene Butter darüber, ſtreuet klein geriebene Semmel darauf, und läſſets alſo in einem Ofen backen. Dieſes Eſſen kan mit Lorbeer-Blättern beſtecket, und mit Citronen garniret werden. **Mit Heringen:** Indem man nach behöriger Vorbereitung einen Capaun nicht halb gahr kochet, werden friſche gewäſſerte Heringe, die, wie man insgemein pfleget, geſchälet worden, in Stücken als Speck, oder wie man ihn zur à la daube ſchneidet, geſchnitten, der Capaun damit geſpicket, das übrige aber ſamt der Milch ſchneidet man würflich. Hierauf leget man den alſo geſpickten Capaun in ein Caſſerol, ſchüttet auch geriebene Semmel, Fleiſch-Brühe und den übrigen geſchnittenen Hering darzu, wirfft ein groß Stücke Schmaltz daran, und läſſets an dem Feuer ein wenig dicke kochen. **Mit Johannis-Beeren kalt oder warm:** Wenn ein Capaun gantz ausgebraten, ſetzet man ohngefähr eine Kanne Johannis-Beere mit ein wenig Wein ans Feuer, thut viel Zucker und geriebene Citronen-Schalen daran, und läſſets mit einander dämpffen; bey dem Anrichten ſchüttet man die Johannis-Beere in die Schüſſel, leget den Capaun fein zierlich darauf, und ſtreuet Triſonet darüber: Will man es kalt haben, ſo läſſet man den Capaun und die Beeren erſt erkalten, und richtet alsdenn erſtlich an. **Mit Krebſen und Spargel:** Erſt kochet man einen Capaun ſchön weiß, ſiedet Krebſe halb gahr, bricht ſie aus, ſchneidet Spargel fein ordentlich, bindet ihn zuſammen und kochet ihn ebenfalls nur halb, und daß er fein grüne bleibe, muß erſt das Waſſer ſieden und ein wenig Saltz daran geworffen werden, ehe man ihn hinein ſchüttet; hierauf nimmt man etliche rohe Krebſe, ſchneidet denen die Köpffe ab, daß das Bittere heraus komme, thut ſie in einen Mörſer mit etwas gebäheter Semmel, Spargel und ein wenig Butter, ſtöſſet dieſes alles klein, thuts in ein Töpffgen, gieſſet von der Brühe darauf, in welcher der Capaun gekochet, und läſſets kochen; endlich ſtreichet man es durch ein Haar-Tuch zu dem Capaun, den man in ein Caſſerol geleget, leget die ausgebrochene Krebſe und den Spargel dazu, wirfft ein Stücke Butter darein, und läſſets alſo durch einander kochen. Bey dem Anrichten wird der Capaun in die Schüſſel geleget, und der Spargel mit den Krebſen wechſelsweiſe daherum, die Brühe darüber gegoſſen, und was Krebs-Butter drüber her geſprenget. **Mit einer ſauren Limonie:** Wenn man einen fein weiß gekochten Capaun in ein Caſſerol geleget, wird eine gantz ſaure Limonie zerſchnitten, nebſt geriebener Semmel, Muſcaten-Blüthen und Jugwer darzu geworffen, wie auch ein gut Stücke Butter; ſodenn gieſſet man von der Brühe, darinnen der Capaun gekochet worden, nebſt etwas wenig Wein hinzu, und läſſets fein gemächlich kochen, thut ein wenig Saffran daran, und richtets alsdenn ordentlich an. **Mit Muſcaten-Blüthen und Semmel-Schnitten:** Man leget einen weichgekochten Capaun in ein Caſſerol, thut nebſt ſeiner Brühe Muſcaten-Blüthen und geriebene Semmel daran, und ſetzet ihn übers Feuer; kurtz vorhero, ehe er angerichtet werden ſoll, leget man ein Stücke Schmaltz daran, nimmt gute Semmel-Schnittgen, röſtet ſie auf den Roſt, welche ſodenn bey dem Anrichten um den Capaun herum geleget, und Muſcaten-Blüthen nebſt geriebener Semmel darüber geſtreuet werden. **Mit Muſcheln gebraten:** Man füllet den Capaun zwiſchen der Haut, und deſſen Bauch mit Muſcheln, eben wie oben beſchrieben, mit Auſtern, und brät ihn bey einem gelinden Feuer bald gahr, beſtreichet ihn darbey öffters mit Butter, und ſammlet fleißig die davon trieffende Brühe. Hierauf thut man wohlgeputzte Muſcheln ſamt etwas Schmaltz, Muſcaten-Blüthen, Ingber und Citronen-Schalen in ein Caſſerol, gieſſet die geſammlete Brühe darzu, ſetzet den Capaun in die Muſcheln, und läſſet dieſes gemach aufkochen. **Mit Muſcheln gekocht:** Der Capaun wird erſt in der Serviette fein weiß gekocht, darnach thut man wohl und rein geputzte Muſcheln, ein Stücke Schmaltz, klein gehackte grüne Peterſilie, Muſcaten-Blüthen, Citronen-Schalen und geriebene Semmel zuſammen in ein Caſſerol, gieſſet gute Bouillon darauf, leget den Capaun auch darzu, und läſſets über einem Kohlfeuer gemach kochen. Ehe angerichtet wird, nimmt man einige Eyer-Dottern, eine Meſſer-Spitze Mehl, etliche Tropffen Eßig, gieſſet von der Brühe, ſo auf den Muſcheln iſt, etwas darzu und qvirlts durch einander, ſchüttet dieſe abgezogene Brühe wieder unter die Muſcheln, und läſſet es durch einander anlauffen. **Mit Nudeln:** Nachdem man in ſiedend Waſſer Nudeln geworffen, und ſelbige einen Sud thun laſſen, hebt man ſie vom Feuer, gieſſet was kaltes Waſſer zu, thut ſie aus dieſem in ein Caſſerol, ſchüttet gute Fleiſch-Brühe mit Muſcaten-Blüthen daran, leget den bereits gekochten Capaun darauf, und läſſet alles durch einander kochen. Dieſes Gerichte kann mit gebackenen Nudeln garniret werden. **Mit Welſchen Nüſſen:** Man wirfft ein Theil geſchälte Nüſſe in ein kaltes Waſſer, ferner nimmt man eine Hüner-Bruſt, ein wenig gebähete Semmel, ein Stücke Schmaltz und etwas Muſcaten-Blüthen, reibet dieſes alles mit ein wenig ſauren Rahm ab, gieſſet Fleiſch-Brühe darauf, und läſſet es bey einem Feuer aufſieden, da es denn durch ein Haar-Tuch geſtrichen wird. Endlich ſchüttet man dieſe Coulis in ein Caſſerol, leget die Nüſſe und den Capaun darein.

ein, nebſt etwas Butter, und läſſets durch einander kochen. **Mit Reiß:** Anfangs kocht man einen oder mehr Capaunen recht ſchön weiß; ſetzt alsdenn Reiß zum Feuer, läſſet ihn halb gahr kochen, gieſſet hernach gute Fleiſch-Brühe darauf, läſſets gemach kochen, wenn es bald gut, würzet mans mit Muſcaten-Blüthen, rühret es mit einem Stücke Butter und einigen Eyern ab. Ferner thut man ein Stücke Butter in ein Caſſerol, leget die Capaunen darauf, thut Citronen-Scheller und Gewürtz daran, und läſt es ein wenig paßiren. Endlich wird ein Krantz um eine Schüſſel gemacht, dieſelbe mit Butter beſtrichen und die Helffte von dem Reiß darein gegoſſen, die Capaunen darauf geleget, der übrige Reiß darüber gezogen, fein ſauber zugeſtrichen, und im Ofen gut abgebacken: Wenn der Reiß in guter fetter Fleiſch-Brühe gekocht, und der abgekochte Capaun mit dieſem Reiß und der Fleiſch-Brühe etwa noch eine halbe Stunde zuſammen über dem Feuer paßiren, kan er auch gleich alſo angerichtet, mit Muſcaten Blüthen und etwas Ingber gewürtzet, auf den Tiſch getragen werden. **Mit Sardellen gepreßt:** Wenn der Capaun behörig vorbereitet, am Spieß gemach halb gahr gebraten, fängt man in einem Pfännagen die herab trieffende Brühe fleiſſig auf, beſtreichet ihn offt mit roher Butter, und läſſet ihn ferner braten. Hierauf ziehet man ihn vom Spieß, leget ihn auf eine Schüſſel, ſetzet oben wieder eine Schüſſel darauf, und beſchweret ihn, daß aller Safft heraus gehe; nach dieſem beſtreichet man eine Schüſſel mit Butter oder beſſer mit Schmaltz, hacket Sardellen, die vorhero gewäſſert, gewaſchen, und ihnen das Fleiſch abgezogen, gantz klein, thut ſelbige auch auf die Schüſſel, und leget den Capaun darauf, ſetzet dieſes übers Feuer, würtzet es mit Muſcaten-Blüthen, ſchneidet Citronen-Schalen darüber, gieſſet etwas Fleiſch-Brühe und ein wenig Wein hinzu, und läſſets mit einander kochen; endlich wird die aufgefangene Brühe auch an den Capaun gethan, eine gantze Zwiebel dazu geworffen, und dieſes Eſſen alſo fein zugedeckt gedämpffet. **Mit Sauerkraut:** Man kochet zuvörderſt gutes Sauerkraut ſchön weiß, machet in einem Caſſerol Butter heiß, rühret ein wenig Mehl darein, ſchüttet das Sauerkraut hinein, und läſſets dämpffen. Alsdenn thut man den Capaun, der indeſſen am Spieß fein gemach und mürbe gebraten ſeyn muß, dahinein, gieſſet die Brühe, welche von dem Capaun getropffet, darunter, und wenn es etwas paßiret, richtet man dieſes an: Oder man brät den Capaun halb gahr, und das Sauerkraut kochet man ingleichen nur halb, nimmt es vom Feuer und hacket es klein. Hierauf ſetzet man Butter in ein Caſſerol übers Feuer, wirfft ein wenig Mehl darein, läſſets ein wenig braun werden, thut das klar gehackte Kraut darzu, und läſſets durch einander dämpffen. Nach dieſem beſtreichet man eine Schüſſel mit Butter, machet einen Reiffen von Teig darum, ſchüttet etwas vom Kraut hinein, leget den Capaun darauf, ziehet das übrige Kraut auch über denſelben, und ſtreichet es als eine Paſtete zu, daß es gantz ſchlecht wird. Endlich nimmt man einen Pinſel, beſtreichet es anfangs mit Eyern, hernach mit Butter, ſtreuet klein geriebene Semmel darüber, ſetzet es in Ofen und läſſets gahr backen, gleich einer Paſtete. **Mit** *Truffes:* Anfangs wird der Capaun halb gahr gebraten, und die davon tropffende Brühe fleißig aufgefangen. Hernach läſſet man in guter Brühe die Truffes eine gute Zeit weichen, drücket dieſe aus und hebet die Brühe davon auf, thut gedachte Truffes in ein Caſſerol, gieſſet ſchon fertige Suppe darauf, würzet mit Muſcaten-Blüthen, Ingber und dergleichen, und läſſet dieſes abermahl ein wenig kochen. Endlich wird der Capaun ebenfalls hinein geleget, die aufgehabene Brühe, darinnen die Truffes gelegen, nebſt einer gantzen mit Nelcken beſteckten Zwiebel auch hinzu gethan, und wenn es über Feuer ein wenig paßiret, ordentlich angerichtet.

Capaunen, kappen oder koppen, heiſſet einen Haushahn verſchneiden, und durch Benehmung der Geilen oder Hoden zu Vermehrung ſeines Geſchlechtes untüchtig machen; welches folgender Geſtalt geſchiehet: Man ſchneidet dem Hahn an der Seiten eine Wunde, ſo groß, daß man mit einem Finger die beyden Geilen oder Hödlein, (die zu oberſt an den Lenden unter des Hahnens Eingeweide, ſo er auf dem Rücken liegt, hangen) ſuchen und heraus nehmen kann; wäre es aber nicht möglich alle beyde heraus zu bekommen ſo muß man ſolche nur entzwey drücken, denn ſonſt wird er von ſeiner Art nicht laſſen. Hernach nähet man mit einem Faden die Wunde wieder behutſam zu, damit man die Därmer nicht mit annehe, und dadurch ihren augenſcheinlichen Tod befördere, und reibet alsdenn ein wenig Aſche und friſche Butter oder Schmaltz darauf. Nicht weniger wird ihm auch der Kamm abgeſchnitten, und gleichfalls etwas Aſche und Butter, oder Schmaltz darauf geſchmieret, das Bluten dadurch zu ſtillen. Nach dem Capaunen oder Kappen ſoll man ihnen in den erſten zweyen Tagen nichts zu ſauffen, hingegen aber acht Tage lang wohl zu freſſen geben, und ſie inzwiſchen ſo lange innen halten, bis ſie wohl verheilet ſind. Die Hahnen, ſo doppelte Kämme haben, pfleget man nicht gerne zu kappen, weilen ſie ſich zu ſehr verbluten, daher man die mit einfachen Kämmen lieber dazu nimmt: man muß aber auch dieſe nicht zu alt werden laſſen zum Kappen, und geſchiehet dahero am beſten, wenn ſie drey oder vier Monat alt ſind, nach dem vollen Mond an einem Wind-ſtillen und hellen Tage. Man pfleget auch wohl, abſonderlich aber in Franckreich, die Hüner und Truthüner zu kappen, welche zum Speiſen vor delicater als die Haus- und Truthähne geachtet werden, und ſind auch die Eyer von ſolchen

Hünern viel ſchmackhaffter, doch dienen dergleichen nicht zum Brüten.

Capaunen-Stein, iſt ein durchſichtiger Stein, ohngefehr einer Bohnen groß, welcher in dem Magen wenigſtens vierjähriger und noch älterer Capaunen gefunden wird, und durch Hülffe der natürlichen Hitze aus dem verhaltenen Saamen erwachſen ſoll. Diejenigen Steine, welche von einer bräunlichten Farbe, und durchgehenden rothen Adern gefunden werden, ſind die vornehmſten und ſeltſameſten. Er ſoll die Manns-Perſonen ſtärcken.

Capern, Kapern, ſind unzeitige Blumen- oder Blüthen-Knöpffe (und nicht Früchte, wie einige in der irrigen Meinung geſtanden) des ſogenannten Capern-Baumes, welche aus Italien, Franckreich und Spanien, in kleinen Fäßlein eingemacht, zu uns gebracht werden. Dieſe Knöpffe werden, ſobald ſie ausgewachſen, (iedoch ehe ſie ſich aufthun oder aufblühen) abgenommen, geſammlet, und an einen ſchattigten Ort gebracht, woſelbſt ſie etliche Stunden liegen bleiben, bis ſie etwas welck werden, und nicht aufplatzen. Nachgehends werden ſie in einen Topff gethan, Wein-Eßig darüber gegoſſen, zugedeckt, und alſo ſtehen gelaſſen. Wenn dieſe Zeit vorbey, drücket man die Capern etwas aus, und weichet ſie wieder acht Tage in neuen und friſchen Eßig ein, welches zum drittenmahl alſo wiederholet wird; Alsdenn werden ſie mit friſchem Eßig in die Fäßlein vertheilet, und in andere Länder verſchicket. Je kleiner und härter die Capern ſind, ie beſſer ſind ſie, abſonderlich, wenn ſie ihre Stiele noch haben: Weswegen die Spaniſchen, welche groß und ohne Stengel ſind, weit nicht ſo hoch gehalten werden, als die andern, ſo aus Italien von Genua, Candia und Cypern kommen. Die Alexandriniſchen Capern kommen mit den Spaniſchen, die von Majorca aber mit den Italieniſchen überein. In Franckreich ſind die Provençaliſchen am meiſten im Gebrauch. Die Capern werden abſonderlich den Appetit zu ſtärcken gelobet, und bekannter maſſen in der Küche zu allerhand Speiſen, auch zu Salaten gebrauchet. Wenn man Capern mit Zucker einmachen will, verfähret man alſo damit: Man nimmt zwey Pfund Capern in ein Gefäß, gieſſet friſch Waſſer darauf, und läſſet ſie zwey Tage wäſſern, wäſchet ſie ſodenn rein ab, und läſſet ſie mit dem Waſſer kochen, bis ſie ziemlich weich ſind. Hierauf wirfft man ſie in friſch Waſſer; nimmt ein Pfund Zucker in einem Tiegel, gieſſet Aepffel-Safft darauf, etwas mehr als eine Meß-Kanne, läſſet ihn aufſieden, und thut alsdenn die Capern hinein, welche ſo lange ſieden müſſen, bis der Zucker ſo ſtarck wie Syrup wird, thut hernach alles zuſammen in eine wohlgebrannte Büchſe von Thon, ſtreuet auch noch eine Hand voll Zucker dazu, und verwahret ſie wohl. Den Aepffel-Safft dazu bekommt man, wenn geſchälte und klein geſchnittene Aepffel in Waſſer ſo lang, bis ſie gantz zerfahren wollen, geſotten, und hernach mit einander durch ein härenes Sieb gegoſſen werden, ſo flieſſet der Safft durch. Die zarten Blumen-Knoſpen von dem Ginſt oder Geniſt, ſo auch Pfriemen-Kraut heiſſet, werden auch wie Capern mit Saltz und Eßig eingemacht, und Ginſt oder teutſche, ingleichen **Bram-Capern** genannt; Desgleichen ſollen auch die Blüth-Knoſpen von der Indianiſchen Kreſſe, und von der einfachen Dotter-Blume alſo genutzet werden können. Der

Capern-Baum, oder die Staude, welche die Capern trägt, bekommt eine Menge Wurzeln, welche ſich auf allen Seiten ausbreiten. Er treibt auch viele Zweige oder Rancken, ſo mit krummen und unter ſich ſtehenden ſpitzigen Stacheln, wie der Brombeer-Strauch verſehen ſind, und runde, vornen etwas ſpitzige, ohngefehr zwey quer Finger breite Blätter, die einen ſehr bittern Geſchmack haben. Die kleinen grünen Knöpffe, ſo auf langen Stielen an denen Zweigen hervor kommen, ſind die Capern, und wenn ſie aufgegangen, die vollkommenen Blüthen, welche aus vier weiſſen Blätlein beſtehen. Die darauf folgende Früchte, worinnen viele kleine Saamen-Körnlein ſtecken, gleichen ſich denen kleinen Oliven oder auch denen Eicheln. Es wächſet dieſes Bäumlein in dem Mittägigen Theile Franckreichs, in Italien, Spanien, Candia, Cypern und andern warmen Ländern, im ſandigten ſteinigten Erdreich, und in rauhen wilden Oertern, als ein wilder Strauch, wird aber bey uns in vornehmen Gärten, unter den Schirm-Gewächſen gehalten, wiewohl es ſelten zur Blüthe kommet. Seine Vermehrung geſchiehet durch eingelegte Reben, am beſten aber durch Beyſchoſſe, die ihre Wurtzeln haben, und müſſen ſolche im Frühling fortgepflantzet werden. Von dieſem Gewächſe kommen hauptſächlich die dicken, Aſchen-Farbenen runtzelichten und löcherichten Schalen, oder ſo genannte

Caper-Rinden, und ſind diejenigen, welche von der Wurtzel dieſes Strauches abgeſchälet, und wie die Zimmet-Rinden zuſammen gerollet werden, auch einen ſcharffen und einen etwas bittern Geſchmack haben, und in der Medicin zu gebrauchen, weilen ſie eine eröffnende, durchdringende und etwas anhaltende Eigenſchafft haben, und dahero ſonderlich zu denen Miltz-Beſchwerungen gerühmet werden.

Capilotade, heiſſet in den Frantzöſiſchen Küchen alles in kleine Stückgen geſchnittene Fleiſch, welches man hernach zu einem Ragout zu nehmen pfleget. Alſo wird dergleichen von Reb-Hünern auf folgende Art gemacht: Man ſchneidet ein Reb-Hun, das vorhero gebraten, in zehen bis zwölff Stück, ſetzet ſolche in einer Schüſſel übers Feuer, thut ein wenig Waſſer, Wein, Wein-Eßig, Citronen-Schalen, Nelcken, und Saltz daran, läſſets zuſammen auf kochen, und wenn es bald gahr und die Brühe kurtz, wird noch ein wenig Brot-Rinde darzu gerieben, ſ. i. g.

Cappes-Kraut, Capus-Kraut, oder **Cabus-Kraut,** iſt eine Art von den Kohl-Kräutern,

tern, deſſen Blätter ſich dergeſtalt in die Runde über einander ſchlieſſen, daß ſie in der Mitten ein rechtes Haupt formiren, wovon es auch den Nahmen Haupt- oder Kopff-Kohl bekommen. Dieſes Kraut, welches ſowohl dem Menſchen zur Nahrung, als dem Vieh zum Futter dienet, will ein, weder allzu leimigtes, noch allzuſandigtes, ſondern temperirtes und wohl zugerichtet gut gedüngtes Feld haben. Gemeiniglich nimmt man die Brach-Aecker zum Kraut-Felde, und reiſſet dieſelbigen zuvörderſt noch vor Winters, etwan um die Mitte des Novembers, zum erſtenmahl um (ſo aber nicht aller Orten geſchiehet). Nach dem Winter, zu Anfang des Frühlings, werden ſie mit gutem Miſte, ſonderlich Schaf-Miſt, (wer dergleichen hat) beführet, und wenn derſelbe gebreitet, und gleich darauf im alten Monden behörig untergewendet worden, alsdenn bis zur Pflantz-Zeit in den Mayen und gegen Pfingſten hin liegen gelaſſen. Inzwiſchen wird der Kapp- oder Cappes-Saamen, und zwar von etlichen bereits zu Ende des Februarii um oder nach Matthiä, theils um das Mittel des Martii, und theils zu Anfang des Aprils, wenn nemlich das Wetter zu ſolcher Zeit gut und trocken, und der Mond im Zunehmen iſt, in die vorhero mit Fleiß darzu bereitete Pflantz-Beete geſäet, und obwohl einige um und vor St. Peter Stuhl-Feyer, Matthias und Gregorius, wie auch um Gertraut die beſte Pflanzen-Saamen-Zeit zu ſeyn vermeinen, ſo läſſet ſich doch ein kluger Haus-Wirt von dieſen Heiligen kein Geſetze machen, ſondern nimmt die Witterung und den Zuſtand des Erdreiches in acht, denn in naſſen und klebrichten Feldern iſt ſchädlich zu ſäen, auf hohen trockenen Orten hergegen, und bevoraus im neuen Acker wächſet er am beſten. Alsdenn wird der Acker, worein das Kraut ſelbſt kommen ſoll, wohl übereget, und die Woche vor oder nach Pfingſten, oder im Junio, gantz aufs neue, doch fein ſchmalfurchig umgeriſſen oder umgeackert, und alſo ein Beet nach dem andern gemacht, hierauf weil der Acker noch alſo friſch iſt, oder wenn es zuvor ein wenig geregnet hat, die Pflantzen aus den Pflantz-Beeten im neuen Monden, und da derſelbe etwan drey Tage alt, ausgezogen, und alſobald in den Acker fein tieff, bis an die unterſten Blätlein verſetzt, welchenfalls ſie deſto eher bekleiben, damit aber die Pflantzen einander im Wachſen nicht verhindern, ſollen ſie eine von der andern allezeit einen Fuß oder anderthalben weit von einander geſteckt werden. Einige pflegen auch gleich bey dem Stecken folgendes geringe Mittel wider die Raupen zu gebrauchen. Sie erhalten nemlich beſtändig den Kraut-Stecker-Stöſſel mit einer Speck-Schwarte fett, und ſagen, je fetter der Stöſſel gehalten werde, deſto weniger Raupen bekomme das Kraut. An einigen Orten wird der Kraut-Acker gegraben, darnach es viel beſſer, als nach dem Pflügen zu wachſen pfleget, denn der Miſt kommt im Graben etwas tieffer in die Erde, und kan nicht ſo ſehr, als in heiſſem Sommer brennen. Wenn die Pflantzen bekleiben, muß man ſie, nachdeme die Witterung geweſen, und dieſelben gewachſen, etwan drey Wochen nach dem Pflantzen eher oder ſpäter, bey trockenem Wetter, wenn das Erdreich weder zu hart noch zu naß, behacken, das iſt: die Erde unten an dem Stiel der Pflantzen, doch daß man ſie nicht los hacke, löſen; und wiederum bis faſt an die unterſten Blätlein fein hoch mit Erde beſchütten oder behäuffeln, damit das Kraut deſto mehr einwurtzeln könne, nicht ſo lange Stiele gewinne, und dieſes pfleget man, wenn es die Nothdurfft erfordert, in zweyen oder dreyen Wochen noch einmahl zu wiederholen; ja einige haben in Gewohnheit, ihr Kraut dreymahl zu hacken, nemlich vors erſte etwan zehen oder zwölff Tage, nachdem es beklieben, nur das Erdreich, damit es locker werde, zu lüfften; vors andere ſolches abermahl, doch etwas beſſer nach zehen oder zwölff Tagen zu wiederholen, und denn vors dritte, wenn das Kraut den Acker faſt decken will, ſolches erſt recht zu behacken, und um die Stäudlein Hauffen zu machen. Hiernächſt iſt das Unkraut, ſo darinnen zu wachſen pfleget, allezeit fleißig im alten Monat auszujäten, und das Jät-Gras dem Vieh zu geben; die Raupen, welche ſonſt gar leichtlich überhand nehmen, und alles zu Schanden machen, ſind ſorgfältig abzuleſen, ſelbige zu zertreten, oder zu verbrennen; die gelben Blätter von Zeit zu Zeit abzubrechen, und dem Rind-Vieh zu geben, und endlich die Kraut-Häupter im October, bey trockenem Wetter auszuſtechen, oder, wie an einigen Orten geſchiehet, abzuhauen und einzuführen. Wenn dieſes geſchehen, werden ſo fort die Strüncke abgeſchnitten, die unſaubern Blätter abgenommen, an einen trockenen Ort zu Hauffen geſchüttet, und den Kühen nach und nach verfüttert; Die Strünke aber, damit ſie nicht gefrieren, bis in den Winter aufgehoben, alsdenn geſchnitten, theils gekocht, theils auch alſo roh nach Weihnachten denen Kühen, ſonderlich aber denen kalbenden ins Trincken gegeben. Die Kraut-Häupter werden theils friſch verſpeiſet, und Kraut-Salat davon gemacht, oder warm gekocht, theils zum Sauren-Kraut eingeſchnitten, (ſiehe Sauer-Kraut) und der Uiberfluß, ſo welcher vorhanden, verkaufft. So bald das Kraut vom Acker kommt, ſoll man auch die beym Abhauen des Krautes ſtehen gebliebene Strüncke ausreiſſen und darinnen nicht ſtehen laſſen, maſſen ſie den Acker ſehr ſauer machen, und weiß man dieſelbe an ſolchen Orten, wo das Holtz theuer iſt, beſſer in dem Ofen zu nutzen. Den Kraut-Acker beſäen einige bald wieder mit Korn, andere aber laſſen ihn bis auf den nächſtfolgenden Frühling zu Lein oder Gerſte liegen, und pflegen dahero denſelben noch vor Winters zu rechter Zeit zu ſtürtzen. Auſſer dieſem erſt beſchriebenen Cappes-Kraut, ſo das weiſſe genennet, und zur Speiſe vor das beſte und lieblichſte gehalten wird, hat man noch zweyerley Arten, nemlich das grüne und das rothe Cappes-Kraut, wovon dieſes letztere ſonderlich zum Kraut-Salat gerne genommen wird, beyde aber werden eben ſo, wie das weiſſe erbauet.

et. In den Gärten kan man frühzeitiges Kraut, vermittelſt der Miſt-Beete, erzielen, darein der Capp-Saamen zu Anfang des Martii geſäet, vor der Kälte, ſonderlich bey Nachts mit Decken von Holtz oder Stroh wohl verwahren, hernach fleißig gejätet und begoſſen, endlich aber zu rechter Zeit in ein wohlgedüngtes und tief umgegrabenes Beet verpflantzet, und wie das zu gewöhnlicher Zeit gebaute Cappes-Kraut, obgedachter maſſen gewartet wird. Der Saamen von dieſem Kraute, nemlich der

Capp-Saamen, oder **Cappes-Kraut-Saamen**, iſt klein, rund und dunckelbraun, dem Rüben-Saamen nicht ungleich, und wird von denen ſchönſten und auserleſenſten Kraut-Häuptern erzeuget: indeme man, wenn das Kraut im October im alten Monden ausgeſtochen oder abgehauen und eingeführet wird, fein hart und feſt zuſammen gewachſene Kraut-Häupter auslieſet, mit Strünken und Wurtzeln aushebet, und ſolche in einem Keller oder Grube, damit ſie den Winter über keinen Schaden nehmen oder gar erfrieren, verwahret, nachmals ſolche im Martio oder April, wenn man ſich keines Froſtes mehr zu beſorgen hat, im neuen Monden, in einem Garten, auf neuen Boden, oder in ein gut zugerichtetes Stücke Land verſetzet, iedoch nicht zu nah zuſammen, die in die Höhe wachſenden Stengel, damit ihnen der Wind nicht ſchade, an dabey geſteckte Ruthen oder Stänglein befeſtiget, vor Viehe und Vögeln wohl verwahret, und endlich den Saamen, welcher im Auguſto und September, aber nicht auf einmahl, reiff wird, nach und nach abnimmet, denſelben recht dürre werden läßt, und wenn es recht reine gemacht worden iſt, an einem trockenen Ort, damit er nicht ſchimmlicht oder dumpfigt werde, bis zum nöthigen Gebrauch aufhebet.

Capus-Kraut, ſiehe **Cappes-Kraut**.

Capuzon, ſuche **Kapp-Zaum**.

Carath, iſt ein Gold-Gewichte, deren vier und zwantzig auf eine Marck gehen. Ein Carath hält vier Gran oder zwölff Green. Es wird auch die Vollkommenheit und Puritát durch die Zahl der Carathe bemerckt, alſo nennet man das pure Gold, bey welchem gantz kein Zuſatz iſt, ein Gold von vier und zwanzig Carathen. Weil man aber das Gold von allem Zuſatz eines fremden Metalles nicht befreyen noch reinigen kann, ſo wird das feineſte Gold auf drey und zwantzig und dreyviertel Carath gerechnet.

Caravine, iſt eine gläſerne Flaſche auf vielerley Art formiret, dergleichen man bey Gaſtereyen, ſowohl etliche mit Wein gefüllet, unter die Gäſte auszutheilen pfleget, damit ſich ein ieder nach Belieben viel oder wenig daraus einſchencken möge, als auch eintzeln bey den Tiſchen mit Eßig gefüllet, um die Tafel herum zu geben, im Gebrauch hat.

Carauſchen, ſiehe **Karauſchen**.

Carbonade, heißt man das auf dem Roſt ſafftig gebratene Fleiſch. Es werden auch die auf ſolche Art zugerichtete Rippen von allerhand Vieh alſo genennet, davon ſiehe **Cotelettes**.

Cardamomen, ſind ein nützliches und annehmliches Gewürtze, welches nicht allein die Speiſen überaus wohl geſchmackt machet, ſondern auch zur Stärckung des Magens, Haupts und Gedächtniſſes fürtreflich dienet, und faſt das bewährteſte Mittel wider den Schwindel und die Schlag-Flüſſe iſt. Man hat deren zweyerley Gattungen, nemlich groſſe und kleine.

Die **groſſen Cardamomen** ſind eckigte, graue Körner, welche in dreyeckigten Hülſen ſtecken, aber weder an Geruch ſo ſtarck und durchdringend, noch am Geſchmack ſo ſcharff und beiſſend ſind, als die

Kleinen Cardamomen. Dieſe werden gemeiniglich in ihren dreyeckigten und etwas länglichten Hülſen (welche um ein ziemliches kleiner, als bey den groſſen Cardamomen, und auswendig weißgrau, ſtreificht und mit kleinen Stielen verſehen ſind) zu uns gebracht, ſodenn in einen Sack gethan, und darauf mit runden Prügeln ſo lange geſchlagen, bis die Hülſen auf- und abgeſprungen, welche ausgeſchwungen, und durch ein Sieb gereiniget werden. Die alſo reine gemachten Körner ſind klein, eckigt und grau, welche wie obgedacht ſo wohl am Geruch, als am Geſchmack kräfftiger ſind, als die groſſen. Einige zählen noch eine dritte Art von Cardamomen, welche ſie

Die **gröſten** heiſſen, weil ſie aber von obbeſchriebenen beyden Arten gar ſehr differiren, auch mehrentheils **Paradies-Körner** genennet werden, ſo ſind ſolche hier übergangen, und weiter hinten unter dieſem ihrem rechten Nahmen zu ſuchen.

Cardamomen-Baum. Davon hat man zweyerley Haupt-Sorten, nemlich den **Indianiſchen** und **Africaniſchen Cardamomen-Baum**, welche wieder in kleine und groſſe eingetheilet werden.

Der **kleine Indianiſche Cardamomen-Baum**, wächſet nicht höher, als etwan drey Schuh hoch, hat glatte und knotigte Zweige, ſo inwendig eine ſchwammigte Materie haben. Die Blätter ſind lang und ſchmal, und vornen rund, welche, wenn ſie zerrieben oder zerdrücket werden, einen überaus guten Geruch von ſich geben. An der Wurtzel kommen ein oder zwey grüne Klümplein herfür, welche, wenn ſie ſich öffnen, unterſchiedliche weiß und gelb melirte, und einen lieblichen Geruch von ſich gebende Blumen zeigen. Der Saame aber ſtellet ſich alsdenn in kleinen Hülſen oder Knöpflein ein, und fänget an zu zeitigen, ſo bald dieſe beginnen gelb zu werden; Wenn derſelbe noch friſch, ſiehet er weiß und purpurfleckigt aus, ſo er aber dürre oder trocken wird, verlieret er ſeine Farbe, und wird alsdenn alſo, wie man ihn zu uns heraus bringet.

Der **groſſe Indianiſche Cardamomen-Baum**, wird gemeiniglich fünff Schuh hoch, ſeine Blätter haben eine angenehme grüne Farbe,

be, und ſind breiter, als die Blätter des kleinen Cardamomen-Baums, mitten durch dieſelben gehet eine Ader, ſo mit vielen Quer-Aederlein vergeſellſchafftet iſt. Dieſe Blätter haben darneben keine Ordnung, ſondern ſtehen an den Zweigen bald auf dieſer bald auf jener Seite. An erſtgedachten Zweigen befinden ſich Knöpflein, welche, wenn ſie ſich öffnen, eine Blüthe in Geſtalt der Hyacinthen haben. Der Geruch dieſer Blüthe iſt überaus angenehm und lieblich, die Farbe aber weiß mit einem purpurfärbigen Rande.

Der groſſe Africaniſche Cardamomen-Baum, ſiehet faſt dem Johannis-Beer-Bäumlein gleich, und wächſet ſechs, ſieben bis acht Schuh hoch. Der Saamen dieſer Sorte befindet ſich in einem dreyeckigten Bälglein. Sein Holtz iſt auswendig Aſchen-grau, inwendig aber weiß, iedoch von keiner ſonderbaren Härtigkeit. **Der kleine Africaniſche Cardamomen-Baum** differiret von dem groſſen allein darinnen, daß er kaum fünff bis ſechs Schuh hoch wird, und an Blättern und Blumen ſich kleiner präſentiret. Was nun die zwo erſten Gattungen anbelanget, ſo ſind dieſelben bey uns in Teutſchland nicht weit zu bringen; Die zwey andern aber aus Africa ſind dauerhafftiger, vornehmlich, wo ſie ſchon Fingers-dicke zu uns kommen. Sie wollen das gantze Jahr durch nicht feuchte gehalten ſeyn, auch vor allem Wind und kalter Lufft ſicher ſtehen, dahero man ſie auch bey Zeiten im September in das Gewächs-Haus oder in die Winterung bringen, und daſelbſten warm halten muß; Vor dem May aber darff man dieſe zarten Gewächſe nicht wieder an die Lufft ſtellen, ſondern, ſo es geſchicht, muß es wohl warm ſeyn, und die Sonne den Ort, da ſie ſtehen, recht beſcheinen können, weilen ſonſten die Kälte, abſonderlich aber die Nacht-Fröſte leichtlich Händel machen, und dieſelben gantz und gar verderben könnten. Falls man ſie wegen allzugroſſer Trockene anfeuchten wollte, müſte ſolches mit laulichtem Regen-Waſſer, aber nicht mit Begieſſen, ſondern bloß allein mit Beſprützen geſchehen. Von der Vermehrung können wir bey uns nichts nachſagen, ſondern, ſo man dergleichen haben will, muß man ſolche über Holland her verſchreiben und bringen laſſen.

Carde, Spaniſche Carde oder Cardone, iſt eine Pflantze, welche ſowohl an Geſtalt der Blätter, als auch an der Frucht ſelbſten faſt mit den Artiſchocken überein kommt, dahero ſie auch von einigen vor ein Geſchlecht von denſelben gehalten wird, nur daß ſie mit ſcharffen Stacheln verſehen, und die Frucht kleiner iſt, auch nicht dieſelbe, ſondern nur die Blätter davon zu genieſſen ſind. Sie haben mit den Artiſchocken gleiche Wartung und werden dieſe, nicht allein aus dem Saamen, ſondern auch, und noch faſt beſſer aus den Beyſchoß- oder Abſetzlingen von der Wurtzel fortgepflantzet, wiewohl die jungen von Kernen erwachſenen Cardonen die von den Beyſchoſſen gepflantzte weit übertreffen, indem dieſe lange nicht ſo zart und mürbe zu eſſen ſind, als jene. Wer ſie vom Saamen ziehen will, muß ſolchen im Frühling gar zeitlich auf die Miſt-Beete im vollen Monden ſäen, und gleich andern zarten Gewächſen daſelbſt vor der Kälte bewahren, hernach aber in einen guten Grund verſetzen; Will man aber die Kerne an einen Ort, da die Pflantzen gleich ihr Verbleibens haben ſollen, ſtecken, muß es ſpäter und erſt im April geſchehen. Das Pflantzen-Verſetzen betreffend, geſchiehet ſolches, wenn ſie ſechs Blätter bekommen, in ein tieff umgegrabenes, wohlgedüngtes und mürbes Erdreich, da denn beym Ausheben der Pflantzen die Haupt-Wurtzel beſchnitten, und ſelbige nachgehends auf ein Garten-Beet drey Schuh weit von einander geſetzt, auch mit Hacken und Begieſſen wohl gepfleget und gewartet werden müſſen. Wenn die Carden-Kerne nicht alle auffkommen; kann man friſche zum andern und drittenmahl nachſtecken, und ob ſie ſchon zu unterſchiedenen Zeiten aufgehen, hat es doch wenig zu bedeuten, weil man ſie auch nach und nach einlegen, und ihrer deſto länger und beſſer genieſſen kan. Im September und October, da man ſie einlegen muß, werden die Carden von den unſaubern Blättern entlediget, und die oberſten Spitzen mit einem ſcharffen Garten-Meſſer abgeſchnitten, die übrigen guten Blätter aber an dreyen Orten feſt zuſammen gebunden, mit den abgenommenen Blättern, oder mit trockenem Stroh eingewickelt, und in ein langes, enges und ohngefähr anderthalb Schuh tieffes Gräblein, ſo man gleich an der Wurtzel hin gemacht, dergeſtalt eingeleget, daß die Wurtzel bey Biegung der Blätter nicht ausgezogen werde. Wenn man nun die Carde mit Erde bedeckt, und etwas dichte und feſt eintritt, ſo wird ſie in drey oder vier Wochen mürbe, weiß, und zur Tafel tüchtig werden. Weil aber, wenn ein naſſer Herbſt iſt, die Carden leichtlich faulen, ſo nehmen ſie etliche mit ſamt den Wurtzeln aus, und ſetzen ſie entweder an einem erhöheten Ort, wo ihnen die Näſſe nicht ſchaden kan, oder gar in dem Keller in die Erden; allein es geht damit viel langſamer und beſchwerlicher zu, als wenn ſie in ihrem erſten Quartier bleiben können. Man kan auch die groſſen Neben-Blätter von den beſten Artiſchocken-Stöcken auf ſolche Weiſe einlegen, weil ſie ſüſſer und lieblicher ſind, als die von den Carden: Man muß aber dazu die ſchönſten und den beſten Wuchs habende Stauden, ſo zeitlich ihre Frucht gebracht haben, erwählen, den Frucht-Stengel unten hinweg ſchneiden, und die Blätter mit Stroh fein gleich, doch nicht gar zu feſte zuſammen binden, alsdenn über die Blätter einen oder zween hole Dach- oder Forſt-Ziegel legen, und dieſelben oben mit langem Pferde-Miſt bedecken, ſo werden ſie in zwey oder drey Wochen ſchön-weißgelblicht und mürbe ſeyn. Dieſe Artiſchocken-Blätter kan man einlegen, bis in den Herbſt, ſo lange nemlich, bis die gemeinen Carden anfangen gut zu werden. Die Blü-

then derer Carden, wenn ſie an der Lufft getrocknet, gebrauchen die Spanier, ingleichen auch die Frantzöſiſchen Bauern in Languedoc, ihre Milch damit zu laben. Der Saame iſt dem Artiſchocken-Saamen gantz ähnlich, nur daß er ſpitziger und dünner iſt; Denſelben zu bekommen, muß man zwey bis drey Pflantzen ſtehen laſſen, und wenn der Saame gelb und reiff worden, denſelben bey ſchönem Wetter abnehmen und trocken aufheben.

Cardetſchen, ſiehe **Kardetſchen**.

Cardinals-Blume, iſt eine überaus ſchöne hochrothe Blume, daß ſie auch der künſtlichſte Mahler nicht ſchöner abſchildern und abbilden könnte. Sie iſt aus America zu uns gebracht worden, wächſet auf mittelmäßig hohen Stengeln, ſo mit ſchmalen Blättern beſetzt ſind, und hat keinen ſonderbaren Geruch. Dieſe Blumen erfordern eine ſtarcke Sonne, und ein mittelmäßig gutes Erdreich: Denn in ſchattichten Orten wollen ſie gar nicht gut thun: doch kan man ihnen in der Blüthe eine ſchattichte Stelle eingeben, damit die Blumen deſto länger dauren, und nicht ſo bald verwelcken. Theils ſetzen ſie mit in die Blumen-Felder, allwo ſie zwar den Winter über dauren, wenn ſie vorhero im Herbſte mit Stroh bedecket worden; beſſer aber ſetzet man dieſelben in Blumen-Töpffe, damit man ſie hin- und hertragen, und in der Winterung oder dem Gewächs-Haus vor dem Froſt deſto beſſer verwahren könne. Wenn die Blumen vergangen, ſoll man die Stengel einer quer Hand hoch von der Erden abſchneiden, damit die Wurtzeln deſto kräfftiger werden: Denn weil dieſe Blumen bey uns keinen reiffen Saamen bringen, als muß man ſie, durch die Zertheilung beſagter Wurtzel fortpflantzen und erhalten; wiewohl man auch von dem Stengel, wenn er verblühet hat, folgender Geſtalt junge Pflantzen bekommen kan: Man ſchneidet nemlich den Stengel bis auf das Kraut hinweg, und ſtecket zwey oder drey Glieder lang davon bey wachſendem Monden an einem ſchattichten Ort in die Erden, begieſſet auch fleißig, ſo werden ſich bald kleine Würtzlein daran ſehen laſſen, und mithin dieſe eingeſteckte Stücklein Stengel ſich in eine ordentliche Pflantze verwandeln.

Cardis, iſt eine Art wollen Zeug, ein wenig beſſer als Raſch, wird meiſt zum Unterfüttern gebrauchet; es kam erſt häufig aus Franckreich, ietzt aber wird es in unterſchiedenen Städten Deutſchlandes nachgemachet.

Cardobenedict oder geſegnete Diſtel, iſt ein bekanntes Artzney-Kraut, welches um ſeiner fürtreflichen Eigenſchafften willen, dieſen Nahmen bekommen. Sie treibet runde, ſchlancke, wollichte, etwas Purpur-farbene und auf der Erde kriechende Stengel. Die Blätter ſind lang, zerkerbt, rauh und ſpitzig von ſchwartz-grüner Farbe. Die Spitze oder das oberſte Theil der Stengel iſt mit langen und ſtachlichten Dornen und Blättern beſetzet, zwiſchen welchen eine gelbe Blume hervor kommt, darinnen ein weißlichter geſtriemter Saamen, wie in den Artiſchocken ſteckt. Die Wurtzel iſt ziemlich lang, zart, weiß, zaſericht und ſehr zertheilet; die gantze Pflantze aber iſt eines bittern Geſchmacks, erfordert einen guten Grund, und wird jährlich im Frühling vom Saamen angebauet; im Julio aber, da ſie in ihrer beſten Krafft iſt, geſammlet, und in Haupt- und Leber-Schmertzen, Seiten-Stechen und andern Zufällen nützlich gebrauchet; man pfleget auch den bekannten

Cardobenedicten-Wein davon zu machen, welcher vor ein gewiſſes Mittel, den Stein und Sod zu vertreiben, ausgegeben, und folgender Geſtalt zubereitet wird: Man wirfft nemlich in ein Eimerigtes Wein-Faß eine gute Hand voll Cardobenedicten, und, wenn der Wein gut werden ſoll, Tauſendgülden-Kraut, Wermut und weiſſen Andorn, iedes eine kleine Hand voll, gieſſet darüber ſchön durchgeſeiheten Moſt, wirfft noch eine Mulde voll Weinbeere ins Faß, und läſſet es alſo mit einander vergähren.

Cardone, ſiehe **Carde**.

Carfiol, ſuche **Blumen-Kohl**.

Carlotten, ſiehe **Schalotten**.

Carminativ, pfleget man alle Wind und Blehungen zertheilende Mittel zu nennen, dergleichen ſind Anis, Calmus, Fenchel u. ſ. f. wie denn alle abgezogene Brantewe ine überhaupt vor dergleichen dienlich zu ſeyn erachtet werden.

Caroſſe, ſiehe **Kutſche**.

Carotten, ſind ein Möhren-Geſchlecht, und denen ordentlichen gelben Möhren faſt in allem gleich, ausgenommen, daß dieſe Art gantz Blutroth iſt, und dahero auch die Holländiſchen rothen Möhren genennet werden; ſind aber nicht mit unſern ſogenannten Rothen- oder Beiß-Rüben zu verwechſeln. Sie werden im Mertzen in ein Land, ſo vorm Jahre gedünget worden, und zwar etwas dicke geſäet, weil gemeiniglich viel tauber Saame darunter, gehet er aber alle auf, ſo kan man ihn zu ſeiner Zeit verziehen. Gegen den Herbſt oder Winter, wenn die gelben Möhren ausgegraben werden, kan man ſie auch ausgraben, und nachdem ſie vom Kraute gereiniget, in dem Keller in Sand legen, und zur Speiſe verwahren. Man gebrauchet ſie gemeiniglich zu Salat, oder andere Salſen damit zu färben, weil ſie Bluth-roth färben. Der Saame, welcher dem Möhren-Saamen in allem gleich iſt, hält ſich nicht wohl über zwey Jahr.

Carſette, nennet man diejenige Art Schnürbrüſte, welche vornen her über den darzu gehörigen Vorſteck-Latz zugeſchnüret werden, haben breite Schupen oder kleine Schößlein, und beſtehen aus 8 Theilen.

Carthäuſer-Nägelein oder **Nelcken**, ſind Blumen, ſo auf einem nicht gar zu kleinen Stengel, einen mit vielen Blumen formirten Buſch präſentiren. Es giebt aber derſelben zweyerley Gattungen, einfache oder gefüllte.

Sie beſtehen aus unterſchiedlichen Farben, et- liche blühen weiß, etliche roth, und etliche mit Purpur geſprenget. Die einfachen werden von dem Saamen zu Anfang des Frühlings gezo- gen: die gefüllten aber erlanget man, wenn man etliche Stöcke von der einfachen Sorte auslieſet, und ſolche in einen langen Trog pflantzet, abſonderlich aber die Blumen, ſo in und mit dem vollen Monden wachſen, ſo lan- ge ſtehen läſſet, bis ſie Saamen tragen, und die übrigen alle davon abnimmet. Dieſer Saame, wenn er nun wohl gezeitiget, wird in vollem Mond abgenommen, und mit dem- ſelben zur Frühlings-Zeit, im Zwilling oder Löwen geſäet und gewartet, darnach öffters verpflantzet, ſo bekommt man recht ſchöne ge- füllte Blumen. Dieſelben ſind gemeiniglich rother Farbe, es finden ſich zwar auch ſprenck- lichte, aber nicht gar überflüßig. Das Ge- wächs ſelbſten liebet abſonderlich eine luckere mit Miſt, Holtz und Sand vermengte Blu- men-Erde, und kann mit Zertheilung der Wurtzeln im Frühling vermehret werden. Zur Winters-Zeit kann mans zwar in dem Garten laſſen, aber beſſer iſt es, ſo man es, nebſt andern Gewächſen, an behörigen Ort ver- wahre.

Carvi oder *Chervi*, ſiehe Zucker-Wurtzel.

Caſcaden, heiſſen Waſſer-Fälle, deren man zweyerley Sorten hat, nemlich natür- liche und künſtliche. Jene findet man bey vielen Bächen und Flüſſen, welche ſich von hohen Bergen und überſteilen Felſen mit groſſem Brauſen herab ſtürtzen. Dergleichen z. E. der gewaltige Waſſer-Fall ohnweit Spo- leto in dem Hertzogthum gleiches Nahmens, indem ſich daſelbſt der Fluß Velino über ei- nen Felſen 300 Fuß hoch in einen Thal her- ab ſtürtzet; nicht weniger die beyden bekann- ten Rhein-Fälle bey Schafhauſen und Lauf- fenburg u. a. m. Dieſe, die künſtliche, wer- den in Königlichen, Fürſtlichen und anderer vornehmer und reicher Leute Gärten, in Grotten und Waſſer-Künſten angetroffen, da das Waſſer aus einer reichen Qvelle, und durch einen ſtarcken Trieb in die Höhe ge- bracht wird, und von dar wieder aus einer Muſchel, oder aus einem Becken in das an- dere mit einem angenehmen Geräuſche herab fället. Wovon nicht nur herrliche Exempel in denen ausländiſchen Königlichen Gärten zu Verſailles, Marly, St. Cloud, zu Loo und anderweit anzutreffen; ſondern auch in dem Königlichen Zwinger-Garten zu Dreß- den ein prächtig ſich ausnehmend Exempel zu ſehen.

Caſchet, ſiehe Courſet.

Caſſelette, heiſſet diejenige Art einer Frauenzimmer-Schnürbruſt mit Achſel- Bändern, welche wie ein Carſette in 8 Theilen beſtehet, und ſehr ſchwach geſteif- fet wird.

Caſſerole, oder, wie es die Köche ausſpre- chen, Caſtrol, iſt ein Küchen-Zeug, und be- ſtehet in einem flachen küpffernen oder meßin- genen Tiegel oder Pfannen ohne Füſſe, wor- innen Ragouts und allerhand andere Spei-

ſen zugerichtet werden. Die meiſten ſind mit küpffernen Deckeln verſehen. Die Fran- zoſen nennen auch einen irdenen Tiegel ohne Füſſe Caſſerole.

Caſtrol-Löcher, ſind zu dieſem Werckzeu- ge in die Herde oder Koch-Oefen gemachte Löcher, darinne ihnen eine gelinde Hitze ge- geben werden kan. Man kan dieſelben ſon- derlich zur Menage in die zum braten, ko- chen, backen, warmen Waſſer, Obſt dörren, eingerichteten Koch-Oefen anbringen, alles aber mit einem unten im Ofen unter ver- ſchiedene eiſerne oder blecherne Platten ge- machten Feuer verrichten, davon die eine nur bis in die Helffte der Breite des Ofens gehet. Siehe Koch-Ofen.

Caßien, dieſen Nahmen führet bald ein Strauch, bald ein Kraut, bald ein Baum, ſo, daß dieſer dreyfache Unterſcheid der Caſ- ſia auch dreyerley Zunahmen zu wege ge- bracht, denn ſie heiſſet Caſſia odorata, coro- naria und laxativa. Die erſte, nemlich Caſ- ſia odorata, iſt ein Strauch, der nach Plinii Bericht in den Feldern nahe an den Arabi- ſchen Zimmet-Bergen in Mannes-Höhe zu wachſen pfleget, und eine dünne Rinde hat, welche allein zu nutzen, indem ſie eines lieb- lichen Geruches und ſcharffen Geſchmackes, und nach Loniceri Bericht eben die Zimmet- Röhre und Rinden abgeben ſoll, die bey uns wohl bekannt. Es ſchreibet angeführter Au- tor zwar davon, daß, weil dieſe Rinde ſich von dem Holtze nicht wohl ablöſen laſſe, ſo nähmen die Araber die Gerten dieſes Strau- ches, wickelten ſie in friſch abgezogene Vieh- Häute, lieſſen ſie ſo lange darinnen liegen, bis die Würmer das innere Holtz gar aus- fräſſen, daß die Rinde gantz hohl würde, wel- che wegen ihrer Schärffe unverſehrt und ſo gut bliebe, als ſie bey uns verbrauchet wird; die Holländer und andere Völcker aber, ſo beyder Indien ſehr wohl kundig, verſichern ein gantz anderes. Die Caſſia coronaria war ein Blumen- und Kräuter-Gewächs, ſo vor dieſem in Italien gantz gemein geweſen, und eine gute Nahrung vor Bienen abgegeben, wie etwa der Klee, Bohnen u. ſ. f. iſt uns aber anietzo unbekannt. Die Caſſia laxativa ſiliqua, oder purgirende Caßia, iſt ein groſſer Baum, davon der beſte ſich in Oſt-Indien, der mittlere in Braſilien, und der ſchlechte- ſte in Aegypten befindet, von harten feſten Holtz, welches, ſo es friſch oder grün, einen ſtarcken, wenn es aber dürre, gar keinen Ge- ruch bey ſich führet. Seine Blätter kommen denen an den Johannis-Beeren gleich, nur daß ſie etwas ſpitziger; die Frucht, welche das ſogenannte Johannis-Brot, beſtehet aus langen, runden und dicken Röhren, die, wenn ſie reiff, von roth-brauner Farbe, und voll ſüſſes ſchwartzes, aber etwas zähes und ſchleimiges Marck ſind. Inwendig formiren einige Häutlein unterſchiedene Fache, in de- ren jeden ein harter Kern: dieſe Röhren müſ- ſen ſchwer und nicht ſchlotternd, wie auch ſchön friſch, ſafftig und nicht angelauffen ſeyn, welche letzten gantz und gar unnütze.

Dieſe

Dieſe Caßia erweichet, zertheilet und reiniget das Geblüt, dämpffet die hitzige verbrennete Galle, und purgiret den Leib ſo gelinde, daß ſie jung und alt, ja auch ſchwangere Weiber ohne allen Schaden ſicher brauchen können.

Caſſonade-Zucker, ſiehe Zucker.

Caſtanien oder Käſten, iſt die Frucht vom Caſtanien-Baum, welche in die groſſe und kleine Art eingetheilet wird. Die kleine behält den Nahmen Caſtanien, die groſſe aber, deren wieder zwey Gattungen ſind, heiſſen Maronen und Roß-Caſtanien, oder Indianiſche Maronen. Sie haben drey Bälge oder Schalen, worinnen der Kern verborgen ſtecket. Die äuſſerſte ſiehet faſt wie ein Igel, und iſt ſtachelicht, die mittlere iſt wie ein feines braunes und polirtes Leder, inwendig gleichſam mit Rauchwerck ausgefüttert, und die innerſte weit dünner als die mittelſte, zart, roth und runtzlicht. Nach dieſem Häutlein kommt der Kern oder die Caſtanien-Frucht ſelbſten, welche weiß, hart, von einem angenehmen Geſchmack, und abſonderlich, wenn ſie geſotten und gebraten, wohl zu eſſen iſt. Sie ſind aber nicht gar zu geſund, weil ſie ſtopffen, Hauptweh verurſachen, und ſonderlich denen Lungenſüchtigen ſchädlich ſeyn ſollen. Wenn man wiſſen will, welche Caſtanien gut oder böſe ſind, muß man ſie in kalt Waſſer ſchütten, da denn die guten zu Boden fallen, die böſen aber oben ſchwimmen. Wo ſie im Uiberfluſſe wachſen, mäſtet man die Schweine damit, wie mit den Eicheln, ſo kann man auch, wenn ſie geſchälet, ein dauerhaftes Mehl zum Brot-Backen daraus mahlen, und ſollen ſie ein Brot von ſehr angenehmen Geſchmack geben.

Caſtanien-Baum, iſt 1) der gemeine oder kleine Caſtanien-Baum. 2) Der Maronen-Baum, und 3) der Roß-Caſtanien- oder Indianiſche Maronen-Baum. Der gemeine Caſtanien-Baum, wovon es in Ungarn, Italien, Franckreich, Elſas, und am Rheinſtrome gantze Wälder giebet, wächſet hoch und ſtarck, hat groſſe breite und am Rande zerkerbte Blätter, und machet mit ſeinen weit in die Rundung ausgebreiteten Aeſten einen angenehmen Schatten. Seine Früchte, deren manchmal zwey bis drey, auch öffters nur eine in der äuſſerſten ſtachlichten Schale ſtecken, folgen nicht auf die Blüthen-Zäpfflein, ſondern wachſen an gantz davon abgeſonderten Orten. Er liebet einen mittelmäſſigen, feuchten und mürben Boden, und wird entweder vom Kerne, das iſt von der Caſtanie, oder von jungen Zweigen, die um und neben der Wurtzel aufſchieſſen, erzeuget, welche letztere Art vor die beſte gehalten wird, weilen ſie eher und hurtiger, auch beſſere Früchte, als jene, bringet. Dieſer Baum wird, als einer von den köſtlichſten, der Eiche vorgezogen, ſowohl ſeiner Früchte, als des Holtzes halber, indem es ſeiner Feſtig- und Dauerhafftigkeit wegen, auch, weil es weder wurmigt wird, noch die Spinnen ſich daran hängen, (wo man es genugſam haben kan) unvergleichlich gut zum Bauen iſt; daher es in einigen Landen ſtarck zu Latten und Bretern, wie auch zu Wein-Fäſſern gebraucht wird. Der Maronen- oder groſſe Caſtanien-Baum, iſt von dem erſtbeſchriebenen gemeinen Caſtanien-Baum nicht, als an der Gröſſe unterſchieden, liebet auch gleiches Erdreich mit demſelben. Man pfleget ihn im Monat April in Spalt zu pfropffen, oder um Johannis in das treibende Auge zu oculiren. Der Indianiſche Maronen-Baum, welchen man, weil ſeine Frucht wider den Huſten der Pferde eine bewährte Artzney ſeyn ſoll, auch Roß-Caſtanien-Baum nennet, iſt einer von denen ſchönſten Bäumen, womit Gärten und Alleen gezieret werden können. Er breitet ſeine Aeſte weit aus einander, hat einen geraden Stamm, glatte Rinde, und lange, breite und grüne, auch am Rand herum zerkerbte Blätter, welche in der Geſtalt einer aufgethanen und von einander geſperrten Hand an den Zweigen zuſammen geſetzet ſind. Seine Blüthen ſind vier oder fünff blätterigt und weiß, und kommen träublicht hervor, die Frucht aber iſt mit einer bey nahe runden ſtachlichten und fleiſchigten Schale umgeben, aber eines ſcharffen und bittern Geſchmacks. Das Holtz davon, welches ſehr weich und broſch, oder brüchig und mürbe iſt, taugt zu nichts, auch nicht einmal zum verbrennen, indem es weder Flamme noch Kohlen giebet, ſondern nur ſchwartz wird. Man ziehet dieſen Baum, wie bey der gemeinen Caſtanie bereits angewieſen worden, von der in die Erde geſteckten Frucht, welche ein wohl zugerichtetes und fettes Stücke Erdreich und fleißiges Begieſſen erfordert.

Caſtor, ſiehe Biber.

Catun, ſiehe Coton.

Caveſſon, ſuche Kappzaum.

Caviaro, heiſſet eigentlich der eingeſaltzene Rogen von einem Stör, welcher in Moſcau zubereitet, und von dar aus in groſſer Menge verführet wird. Er iſt ſchwartz-grüner Farbe, und hat einen gantz thranigen Geſchmack, dem ohngeachtet, ſoll man in Italien daraus eine Delicateſſe machen. Er wird trocken, und gleichſam in Stücken, wie auch flüßig in Fäſſgen dahin gebracht. Die Zurichtung beſtehet in Baumöl und Eßig, ſammt ein wenig kleinen darein geſchnittenen Zwiebeln, und darunter gelegter geröſteter Semmel. Man hat nach dieſer Art den Hecht- und Karpffen-Rogen, der von angenehmer Farbe und Geſchmack, und von den Italiänern zum Unterſcheid des vorigen, ſo Caviaro negro heiſſet, Caviaro roſſo oder rubro genennet wird, zubereitet und eingeſaltzen; es iſt aber keine Art von allen beyden bey uns in Ober-Deutſchland in groſſe Conſideration kommen.

Cauliflor, ſiehe Blumenkohl.

Caulirabi, ſuche Kohlrabi.

Ceder-

Cederbaum, iſt ein ausländiſches Gewächſe, welches heut zu Tage in vielen Gärten gefunden wird. Es iſt aber hier nicht die Rede von dem Syriſchen oder groſſen Ceder-Baum, der auf dem Berge Libanon anzutreffen iſt, davon ſiehe Philoſoph. Lexicon; ſondern von dem kleinen und ſogenannten Oxycedro, welcher aus Phönicien ſeinen Urſprung hat, auch auf denen Bergen Iſtriens gefunden wird. Er iſt einer Wachholder-Staude ähnlich, und kaum Armes dick, mit vielen Aeſten, als mit Flügeln, beſetzet, ſeine Nadeln ſtehen alle über ſich, wie die an der Fichte, deren Farbe ſie auch mehrentheils haben, ſind aber viel ſubtiler, ſchmäler und ſpitziger. Seine Frucht beſtehet in röthlichten Beerlein, an Geſtalt den Myrten-Beerlein gleich, ſo bitter von Geſchmack, und eines ſchlechten Geruchs ſind. Der Stamm oder das Holtz hat eine rauhe Rinde, welche auswendig gelblicht, und inwendig roth ausſiehet. Dieſer Baum, welcher Sommer und Winter grünet, und ſpitzig in Pyramiden gezogen wird, will ein gutes und fettes Erdreich haben, und wird theils durch abgebrochene Zweige, theils durchs Einlegen, ingleichen auch durch den Saamen fortgepflantzet.

Cedro, wird insgemein der wohlſchmeckende und gut riechende Extract von Citronen genennet, welchen man wegen ſeiner guten Eigenſchafften nicht nur in Ermangelung der Citronen, an die Speiſen nehmen kan, und in das Geträncke, als Wein, Thee, ꝛc. tropffet, ſondern auch an ſtat eines Parfums zu Pomade, Puder, Schnupfftaback und dergleichen gebrauchen kan.

Celaſter-Baum, iſt ein Bäumlein ungefehr Manns hoch, hat ein hartes Holtz und Aeſte, ſo erſtlich grünlicht ſind, und hernach graulicht werden. Die Blätter, welche allezeit gegen einander ſtehen, und Sommer und Winter grün bleiben, ſind länglicht, oben Saat-grün und unten etwas lichter. An den äuſſerſten Aeſten zwiſchen denen Blättern wachſen kleine Stengel, woran gelb-grüne in fünff oder ſechs Blättern beſtehende Blumen hervor wachſen, welche einen guten Geruch haben, aber ſehr lange verſchloſſen bleiben, indem ſie gemeiniglich im Herbſte, zuweilen auch erſt im folgenden Frühling aufblühen. Die darauf wachſende Frucht iſt erſtlich grün, hernach roth, und endlich Corallen-farbig, runtzelt ſich aber zu Anfang des Auguſti, und wird dunckelfarbig. Inwendig hat ſie einen dreyeckigten Kern faſt wie ein Weinbeer-Körnlein, mit einer harten Schale, und einem weiſſen Nuß-farbigen Fleiſche, welches mit einem Saffran-gelben Häutlein überzogen iſt. Dieſer Kern wird aber, wenn ein harter Winter iſt, ſelten zeitig. Die Vermehrung dieſes Baumes kan durch Einlegung junger Zweige, daran noch etwas altes Holtz befindlich iſt, oder durch den Saamen, wenn er reiff wird, geſchehen. Der Grund ſoll ſandigt, mit zweyjährigem Pferdemiſt und Erde, welche durch die Lufft und Sonne wohl temperirt iſt, vermiſcht ſeyn.

Cement, iſt eine beſonders gute Art eines Mörtels, der inſonderheit im Waſſer-Bau und feuchten Orten zu gebrauchen nöthig. Siehe Mörtel. Eigentlich aber iſt es in der Chymie ein Pulver, welches bey dem Cementiren gebrauchet wird, wann nemlich ein Metalliſcher Cörper damit ſtratum ſuper ſtratum eine Zeitlang ins Feuer geſetzet wird, z. E. um Gold zu einer höhern Farbe zu bringen. Dieſer Cement wird mannigfaltig zubereitet. Sonderlich bekommt dieſen Nahmen ein zernagendes Cement-Pulver aus Ziegel-Mehl 4 th. gemein Saltz 2 th. gebrannt Kupffer-Waſſer 1 Theil, womit die zernagende Calcination gemachet wird. Siehe Natur-Lex.

Centifolie, iſt der Nahme, ſo einer Leibfarbenen Art Roſen beygeleget wird. Die gantz groſſen von dieſen Roſen werden Holländiſche Centifolie genennet. Siehe Roſen.

Centner, iſt ein Gewichte von hundert Pfunden, doch weil dieſe einander nicht aller Orten gleich, ſondern an einem Orte ſchwerer, am andern aber leichter ſind, ſo gehen auch aller Orten nicht gleich viel Pfunde auf einen Centner. An den meiſten Orten hat der Centner 100, an andern 110, auch 112 Pfund; in Schleſien, und ſonderlich zu Breßlau, thut der Centner 160 Pfund; in Spanien beſtehet er aus 120 Pfund u. ſ. f. Alle Metalle und Mineralien, ſo aus der Erde gegraben werden, pfleget man nach dem Centner zu 110 Pfund gerechnet zu verkauffen. Siehe Gewicht.

Cerinthe, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches mit dem Burretſch oder Borragen einerley Krafft und Wirckung hat. Seine Wurtzel iſt weiß, lang, groß und dick, aus welcher vier bis fünff runde, Safft-reiche und Ellen-lange Stengel in die Höhe ſteigen. Dieſe ſind rings herum mit länglichten, vornen ſtumpffen, an dem Stiel aber etwas breiten Blättern umgeben, welche einer blaulicht-grünen Farbe, hin und her weiß-fleckigt, und ein wenig haaricht ſind. Zwiſchen denſelben kommen länglichte gelbe Blümlein, ſo bisweilen auch auſſenher etwas Purpur-färbig ſind, und von den Bienen ſehr geliebet werden. Auf die Blumen folget in beſondern Kelchlein ein ſchwartzer Saamen, wie an den wilden Ochſen-Zungen. Dieſes Kraut, deſſen Blätter einen Geſchmack, wie neues Wachs haben, wächſt gerne in feuchtem und fettem Erdreich. Man hat noch ein Geſchlecht von der Cerinthe, ſo dem vorigen faſt in allen gleich, auſſer daß das gantze Gewächſe an Stengeln, Blättern, Blümlein und Saamen viel zärter und kleiner iſt, ſonſten aber gleiches Erdreich mit demſelben liebet.

Cervelat-Würſte, ſind kurtze, dicke, mit Schweine-Fleiſch und Speck gefüllte, wohl gewürtzte, derb geſtopffte und geräucherte Würſte, welche vor dem meiſt aus Italien kamen, anietzo aber eben ſo gut auch bey uns in Teutſchland verfertiget werden können, und alſo roh verſpeiſet, oder mit unter die Italieniſchen Salate gebrauchet werden.

Chagrin, heiſſet nicht nur die aus der Türkey kommende, und durch Senffkörner auf ge-

wiſſe

wiſſe Art zubereitete Haut der Mauleſel, davon die grau-farbige die beſte, und ſodenn erſt nach eines jeden Gefallen, allermeiſt aber ſchwartz gefärbet, und davon ein Uiberzug über Bücher, Uhr-Gehäuſe und allerley Futteral gemachet werden kann; ſondern man hat auch, vermuthlich von den auf einer ſolchen zugerichteten Haut befindlichen Körnern Anlaß genommen, einen ſeidenen Zeug alſo zu nennen, der ſehr ſtarck und dichte an einander picciret, und von mancher Sorte und Güte gefunden wird, deſſen man ſich annoch zu denen Auskleidungen bedienet.

Chaiſe, wird ein jeder leichter Wagen und Behältniß genennet, vermittelſt deſſen man gantz beqvem und hurtig fortgebracht werden kan. Es bekommt dieſe theils nach ihrer Conſtruction, theils von der Art und Weiſe, wie man vermittelſt derſelben von einem Ort zum andern gebracht wird, auch ihre Beynahmen, und heiſſet daher: Eine Jagd-Poſt-Chaiſe; eine Chaiſe roulante; eine Porte-Chaiſe, davon ſiehe unten Senffte.

Chalotten, ſiehe Schalotten.

Chambriere, alſo wird die lange lederne Peitſche genennet, deren man ſich bey Abrichtung der Pferde bedienet, dieſelben ſowohl damit anzufriſchen, als auch, wenn ſie nicht gehorſamen wollen, zu beſtrafen.

Champignons, ſind eine Art von Pültzen oder Erd-Schwämmen, welche oben weiß und glatt, unten blätterricht oder geſtreifft, und braun-röthlicht, auch von einem delicaten Geſchmack, mithin unter allen eßbaren Schwämmen die angenehmſten und beliebteſten ſind, und, gleich andern Erd-Schwämmen, auf einem ſchlechten Stiel ohne Wurzeln, auf Wieſen und andern feuchten Plätzen wachſen. Man kan ſie auch auf Miſt-Beeten von purem Pferde-Miſt folgender Geſtalt zeugen: Man richtet nemlich vom Monat Junio bis in den Auguſt-Monat ein ordentliches Miſt-Beet von Pferde-Aepffeln zu, welche man dichte auf einander ſchlagen muß, oder ſtreuet dergleichen Miſt klein zerrieben auf denjenigen Platz, wo man ſolche Beete zu Champignons anlegen will. Dieſen Miſt muß man fünff oder ſechs Tage lang, nachdem nemlich die Witterung hitzig und trocken iſt, mit Waſſer zum öfftern anfeuchten, und mit der Miſt-Gabel fleißig umkehren, damit ſich das Waſſer aller Orten gleich durchziehe. Hierauf macht man drey Lager, allezeit eines drey Wochen nach dem andern, ein iedes drey bis vier Fuß breit, und damit dieſe Beete noch dichter werden, kan man etwas von friſchen und erſt aus dem Stalle kommenden Pferde-Aepffeln unter den zuerſt zubereiteten Miſt mengen. Das erſte Lager will bey trocknem Wetter allezeit übern andern Tag begoſſen ſeyn. Drey Wochen hernach machet man das andere Lager auf eben ſolche Art, und begieſſet es gleichfalls nach Nothdurfft; das dritte Lager wird um einen Schuh höher, als das andere, und wie ein Dach gegen den Forſt zu in die Höhe lauffend gemacht. Nach dieſem ſchlägt man in die Weite, von drey zu drey Schuhen, Stücken Miſt, ſo vom Februario an auf einander gelegen und verfaulet iſt, darauf, und gräbet ſolche zwiſchen dem andern Miſt ein; bedecket ſodenn dieſe Lager, oder das gantze Miſt-Beet, mit der allerbeſten ein Jahr lang gelegenen Miſt-Erde, iedoch nicht über eines ſtarcken Daumens dick, und wirfft Miſt von friſcher Streu darüber, welches ſo offt, als das Beet kalt werden will, wiederholet wird. Zu Anfang des Monats Auguſti beginnen die Pferde-Aepffel weiß zu werden, und kleine ſubtile weiſſe Fäſerlein oder Fäden zu bekommen, welche ſich um das Stroh herum winden, und allem Anſehen nach die Keime von den Champignons ſind. Die äuſſerſten Theile dieſer Keime oder Fäſerlein werden rund und ſtarck, wie Knöpffe und daraus kommen endlich die Champignons hervor. Wenn die offterwähnten Pferde-Aepffel weiß werden, ſo verlieren ſie ihren natürlichen Geſtanck, und bekommen einen annehmlichen Geruch, wie die Champignons ſelbſten. Und dieſes wäre alſo die Frantzöſiſche Manier die Champignons zu erzielen, wie ſolche hauptſächlich in und um Paris gebräuchlich iſt. Folgende Art iſt bey denen Teutſchen Gärtnern gebräuchlich: Erſtlich machet man ein Loch, vier Schuh tieff und breit, wie und in welcher Gegend man ſonſt die Miſt-Beete anzulegen pfleget; die Länge ſtehet in eines ieden Belieben. Die oberſte Erde, ſo aus dieſer Grube genommen wird, nimmt man zween qver Finger hoch, und leget ſie wieder in das gemachte Loch, begieſſet ſolche mit Pferde-Urin, und thut auf die Erde klein geriebenen Roß- und Pferde-Miſt, ohngefehr eines halben Schuhes hoch, hernach nimmt man wiederum gute Erde, und füllet eines Schuhes hoch darauf, thut hernach auf dieſe Erde wieder ein Lager von gar altem verfaulten Pferde-Miſt, ohngefehr anderthalb Schuh hoch, thut wiederum Erde darauf, und füllet das übrige von dem Graben mit friſchem Pferde-Miſt gleich aus, daß es der Erde gleich wird. Hierauf nun muß wieder ein Lager gemacht werden von der allerbeſten Miſt-Erde, ſo man haben kan, welches Lager man ohngefehr anderthalb Schuh hoch mit Bretern einfaſſen muß, damit es nicht von einander falle. Hierauf wird eine Lage Miſt, zween qver Finger hoch, auf ſolchen aber wieder ein halber Schuh hoch der beſten Erde geleget, und täglich mit Pferde-Urin, welchen man darzu auffangen muß, begoſſen und befeuchtet. Dieſes Beet muß allemahl im Mertzen, im zunehmenden Monden, an einem warmen Sonnenreichen Ort gemachet, und gar kein anderer Miſt, als Roß-Miſt darzu gebrauchet werden, ſo kan man Champignons genug erziehen. Will man es im September machen, ſo muß es in ein lufftiges gegen Mittag ſtehendes Gewölbe, oder in eine Glas-Caſſa gemachet werden, ſo kan man im Winter ebenfalls gute Champignons haben. Dieſe Champignons wohl zuzurichten, muß man ſie erſtlich ausleſen, die welken und faulen davon thun, und die guten und friſchen ſauber abputzen, hernach ſolche in friſches Waſſer werffen, und, wenn ſie eine

Zeit-

Zeitlang darinnen gelegen, aus demſelben heraus waſchen, folglich in ein wenig Waſſer aufſieden, damit ſie den wilden Geſchmack verlieren, und endlich wohl abtropffen laſſen. Wenn ſolches geſchehen, wirfft man ſie in einen Tiegel oder Caſſerole mit Fleiſch-Brühe, thut Butter, Saltz, Gewürtze, und Peterſilien, oder Eßig und Zwiebeln, nach Belieben darein, und läſſt alles zuſammen über dem Kohlfeuer wohl einſieden. Alsdenn richtet man ſie in eine Schüſſel an, und gieſſet die Brühe aus einer gebratenen Schöps-Keule mit etwas Pomerantzen- oder Citronen-Safft darüber. Oder, man läßt ſie erſtlich in einer Brühe ein wenig aufwallen, gießt ſolche wieder ab, und beſtreuet ſie mit Mehl, Saltz und klein gemahlenem Pfeffer, läſſet ſie hierauf in Butter, oder ungeſaltzenem Fette röſten, und ſtreuet endlich etwas gehackte Peterſilien daran, man kan auch etwas Pomerantzen-Safft darüber gieſſen. Einige braten ſie nur alſo roh, und ungebrühet in Butter oder Baumöl, oder kochen ſie in geringen oder ſogenannten Koch-Wein, und thun Saltz und andere Würtze daran. Wieder andere legen ſolche, wenn ſie gewaſchen und gebrühet ſind, auf einen mit einem Bogen Papier überdeckten Roſt, und thun hernach ein wenig Butter, Saltz, Pfeffer, Muſcaten, und geriebenes Brot darüber. Sie werden auch gebacken, gedämpfft, gedörret, unter die Ragouts gemiſchet, und auf andere Weiſe mehr zugerichtet: inſonderheit dienen ſie gedörret und klein zu Pulver geſtoſſen zu allerley Brühen, Fricaſſée, Paſteten und Gebackens, welchen ſie einen Geſchmack geben, als ob man dergleichen friſch darbey habe.

Chenellen, ſind ſammtene Schnürgen, oder von Sammet gantz ſchmal abgeſchnittene und über Saiten oder auch auch nur ſo gewundene Streiffen, welche zu Ausputzung der Kleider und anderer Zierath dienen, ja man pfleget daraus halb oder gantz chenellirte Kappen zu machen, deren ſich zu Winters-Zeit das Frauenzimmer bedienet, und wider die Kälte den Kopff damit verwahret. Es werden dieſe auch, wegen ihres rauhen Anſehens, das ſie wie einige Arten Raupen haben, Räupgen genennet.

Chervi, ſiehe **Zucker-Wurtzel**.

Chineſiſche Dinte, ſuche **Tuſch**.

Chocolate, iſt eine aus verſchiedenen Oſt- und Weſt-Indianiſchen Gewächſen oder Früchten und Gewürtzen, als Cacao, Banille oder Vanille, Würtz-Negelein, Zimmet, Mexicaniſchen Pfeffer, Muſcaten-Blüthe und Zucker bereitete, und durch den Saamen der Indianiſchen Frucht Achiotle gefärbte Maſſa, welche mit Waſſer, Milch oder Wein gekocht, einen angenehmen Tranck giebet, welcher alſo warm genoſſen, eine vortrefliche Bruſt- und Magenſtärckung iſt, die natürliche Wärme wieder bringet, verwahret und erhält. Es giebt eine trefliche Nahrung, und iſt am beſten früh Morgens, und zwar bey kühlem Wetter zu trincken; doch ſollen ſich die Leute, welche viel Galle haben, deſſen enthalten. Die Americaner ſind die Erfinder dieſes Trankes, von denen es die Spanier gelernet, da es denn immer weiter in anderen Ländern Europä bekannt gemachet worden. Die Chocolate, ſo mit Schimmel überzogen, oder einen müchlenden Geruch hat, oder aber von den Würmern durchlöchert worden, iſt wenig oder gar nichts nütze; hergegen wird dieſe vor die beſte gehalten, die nicht bitter, aber auch nicht allzuſüß, die wohlriechend, hart und trocken, braun von Farbe, und wenn ſie zerbrochen, weiſſe Aederlein habe. Den Tranck von dieſer Compoſition, welcher gleich derſelben Chocolate genennet wird, bereitet man folgender Geſtalt: Wer vier Taſſen Chocolate trincken will, muß erſtlich vier Taſſen voll reines Waſſer nehmen, und daſſelbe in einem Chocolaten-Topff ſieden laſſen, inzwiſchen aber ein Viertel-Pfund Chocolate klein reiben, und nachdem man ein Liebhaber des Zuckers iſt, vier, ſechs bis acht Loth Zucker ſtoſſen und darunter mengen, (wiewohl er weit geſunder ohne Zucker ſeyn ſoll), wenn nun das Waſſer kocht, ſo wirfft man alles zuſammen in den Chocolaten-Topff, rühret es fleißig mit dem Qvirl herum, und ſetzt es wieder zum Feuer, rückt es aber, ſo bald es in die Höhe ſteiget, wieder davon hinweg, damit es nicht überlauffe, und qvirlt es wohl, damit die Chocolate einen Jäſcht bekomme, wenn ſolches erfolget, ſo wird eine Taſſe nach der andern eingeſchencket, und getruncken. Will man Milch- oder Wein-Chocolate machen, ſo nimmt man der Milch oder des Weins ſo viel als vorhero des Waſſers, zerklopffet auch wohl ein Ey-Dotter darinnen, und verfähret im übrigen damit, wie oben gedacht worden. Man kan auch dieſe mit eingebrocktem Zucker-Brot gleich als eine Suppe eſſen.

Chocolaten-Köpffgen, Schälgen oder Taſſen, ſind kleine länglicht-runde und etwas geraume von Porcellan verfertigte Geſchirre, mit ihren darzu gehörigen flach-runden Näpffgen, woraus man die Chocolate zu trincken pfleget.

Chocolaten-Topff, iſt ein länglicht-runder küpfferner Topf, auf einem breiten Fuß ſtehend, und vornher mit einer Schnautze, der Deckel aber mit einem Loche verſehen, worinnen der Qvirl ſteckt, mit welchem man die Chocolate qvirlt.

Chriſt-Monat, ſiehe **December**.

Chriſt-Wurtz, ſuche **Nieſe-Wurtz**.

Cibeben, ſiehe **Roſinen**.

Cichorien, Cicori, Hindläuffte, Wegwart, iſt ein bekanntes Kraut, wovon man zweyerley Gattungen hat, nemlich die zahme und wilde, deren Unterſchied bloß darinnen beſtehet, daß jene in den Gärten mit Fleiß gebauet wird, und dadurch ihren natürlichen wilden Geſchmack und rohe Bitterkeit etwas verlieret, dieſe die wilde aber an Feldern, Wegen und Straſſen, auf Rainen und an andern rauhen Orten wächſet. Die Wurtzel iſt gemeiniglich einen Fuß lang, und eines guten Daumens dicke, auswendig gelb, inwen-

inwendig weiß, und ein wenig bitter. Die Blätter, welche erſtlich auf der Erde ausgebreitet liegen, ſind ſehr zerſchnitten; die Stengel aber werden groß, rauh, laſſen ſich biegen oder krümmen, und brechen nicht leichtlich ab, haben viele Neben-Zweiglein, welche ſehr zähe, und mit wenigen weit von einander ſtehenden, und nicht tieff zerſchnittenen Blättern bekleidet ſind. Die Blumen haben keine Stiele, und ſind gemeiniglich blau, zu Zeiten aber auch Schnee-weiß, dieſe pflegen ſich allezeit nach der Sonne zu kehren, geſtalten dieſelben, es ſey trüb oder heiter, mit der Sonnen Aufgang ſich öffnen, mit derſelben Untergang aber ſich wiederum zuſammen thun, und ſchlieſſen. Sie blühen den gantzen Sommer durch bis in den Herbſt. Der zahme oder Garten-Cichorien wird jährlich von ſeinem Saamen gebauet, und zwar im Frühling im Abnehmen des Monden, in ein feuchtes, gutes und mürbes Erdreich, aber gar dünne geſäet, damit die Wurtzeln deſto ſtärcker und gröſſer werden können. Wenn ſie näher als eine Hand breit beyſammen ſtehen, muß man ſie überziehen, und allezeit fleißig vom Unkraut reinigen. Vor Winters werden die Wurtzeln ausgegraben, und in dem Keller in Sand geleget, man läſſet auch das junge Kraut daran bleiben, weil ſolches, wenn es gelb worden, wie die Endivien zum Salat gebrauchet werden kan. Etliche ſtarcke Wurtzeln werden im Frühling wieder zum Saamen ausgeſetzt, weilen aber derſelbe im Felde nicht leicht zu ſeiner gantzen Vollkommenheit gedeihet, ſo iſt am beſten, wenn er anfänget gelb zu werden, daß man die Saamen-Stengel ſamt den Wurtzeln ausziehe, und an einen lufftigen Ort hänge, da er denn vollends zur Zeitigung gelanget, er hält ſich aber nicht über zwey Jahr. Die Keimlein, die im Frühling von den Wurzeln (die zu Saam-Stengeln beſtimmte ausgenommen) austreiben, kan man überbrüht zu einem Salat gebrauchen. Die Wurtzeln werden ſauber gereiniget, der Kern herausgenommen, das übrige in Waſſer abgeſotten, mit Oel und Eßig zu einem Salat eingemacht, und alſo genoſſen, oder aber mit Zucker überzogen. Man kan ſie auch über Fleiſch und Hüner warm kochen, oder tractiret ſie nach Art der Frantzoſen, wie die Scorzonera-Wurtzel, und machet eine Brühe von geſottenem Waſſer, Eyer-Dottern und zerlaſſener Butter, mit Muſcaten abgewürtzet, darüber. Sie ſind kühlender Art, und geben dahero in allen innerlichen Gebrechen, Entzündungen, oder Verſtopffungen des Magens, der Leber, des Miltzes und der Nieren eine geſunde Speiſe: Aus den blauen Blumen wird ein gutes Augen-Waſſer gebrannt. Es giebt noch eine wilde Art **Wegwarten** oder Cichorien mit gelben Blumen, welche bey den blauen wilden auf Rainen und an Wegen und Straſſen, angetroffen werden, auch zu gleicher Zeit blühen, und gleiche Krafft mit denenſelben haben.

Cidre, alſo wird das aus den Aepffeln oder Birnen ausgepreßte Getrâncke in Engelland und Franckreich genennet, welches vermittelſt der Gährung einen recht Wein-ſäuerlichen Geſchmack an ſich nimmt. Es muß aber das Obſt, ſo man hierzu brauchen will, recht reiff, hart, friſch und ſafftig, aber ja nicht weich und teigig ſeyn, dennoch aber eine weile gelegen haben. Dieſes wird auf die bequemſte Art klein geqvetſchet, und der Safft davon heraus gepreſſet, der eben der Cidre, oder auch **Obſt-Moſt**, ingleichen **Obſt-Wein** heiſſet. Dieſer iſt nun von unterſchiedener Güte, und zwar nach ſeinem Alter: Derjenige, den das Obſt von ſich giebet, ehe es unter die Preſſe kommt, iſt zwar gar herrlich, dennoch iſt der, welcher heraus gepreſſet worden, zumahl wenn er fermentiret, weit dauerhaffter; derjenige, welcher ſogleich aus der Preſſe kommt, gleichet dem Moſt und neuen Wein, beſchweret den Magen und verurſachet Bauch-Flüſſe, die bisweilen in eine rothe Ruhr ausſchlagen; wenn er hingegen vergohren und Wein-ſäuerlich worden, iſt er gar geſund und der Natur zuträglich; ſo er aber gar zu alt, wie ſich denn der Cidre aus Aepffeln wohl zwey Jahr hält, bekommt er eine Säure, die dem Magen und der Bruſt gar ſchädlich. Aus den Träbern, wenn man Waſſer darauf gieſſet, wird vor das gemeine Volck der **Lauer** oder **Waſſer-Moſt** zubereitet. Der Cidre aus den Birnen iſt nicht von groſſer Güte und Dauer, indem er kaum einige Monat ſich aufhalten läſſet.

Cinqville-Tiſch, iſt eine Art eines Aufſchlag-Tiſches, wie oben der **Caffee-Tiſch** beſchrieben worden, iedoch mit dem Unterſchied, daß in das Tiſch-Blatt in gleicher Abtheilung 5 Löcher eingeſchnitten, darein lederne Beutel genagelt, daß die Spieler ihr Geld oder Marqven dahinein ſtecken, und ſelbige behutſam aufbehalten können. Siehe **Spiel-Tiſch**.

Circkel, iſt ein runder Kreis, der in allen ſeinen Theilen gleichweit von demjenigen Puncte entfernet, daraus er beſchrieben worden. Es kan demnach derſelbe von einer ieden Stange oder Latte, ſie mag höckerich und krumm gewachſen ſeyn, wenn ſie ſich nur nicht bieget, auf folgende Art beſchrieben werden: Man ſchläget an den Ort, daraus der Circkel beſchrieben werden ſoll, wenn es Erdboden, einen oben glatten und etwas ſtarcken Stock, durchbohret an beyden Enden eine Stange oder Latte, daß dieſe beyden Löcher eben die Entfernung der begehrten Länge haben, ſtecket durch das eine Loch einen langen ſtarcken Nagel, ſchläget dieſen in die Mitte des in die Erde getriebenen Stockes, oder in den höltzernen Boden, ſtecket durch das andere Loch ein nicht allzuſchwaches und unten ſpitziges Holtz, Eiſen und dergleichen, wenn man nun dieſes gegen den Boden drücket, und zugleich die Stange, dadurch es geſtecket, um den Nagel herum beweget, wird auf dieſe Art ein Circkel beſchrieben. Siehe **Mathematiſches Lexicon**.

Ciſterne, iſt ein unterirdiſches, oder unterhalb der Erd-Fläche gebauetes Behältniß, worinnen man in Ermangelung des Brunnen- oder Bach- und Fluß-Waſſers, das Regen-Waſſer auffangen kann. Man pfleget dergleichen nur mehrentheils an hochgelegenen Plätzen, wo man entweder gar keine Brunnen, oder doch nicht ohne übergroſſe Unkoſten graben kan, an einen reinen und von aller Unſauberkeit und Unfläterey entfernten, auch weder denen Sonnen-Strahlen, noch allzuſehr dem Winde exponirten Ort anzulegen, im Grunde und an den Seiten mit Thon, Steinen und Kütte wohl zu verwahren, und Waſſer-haltend zu machen, gleich ober der Ciſterne aber einen verſchloſſenen und mit einem durchlöcherten Bleche oder Seiher verſehenen Trog oder Fang-Kaſten anzubringen, worinnen das, durch die darein gehende Röhren, einlauffende Regen-Waſſer den mit ſich führenden Unrath ſitzen laſſe, und alſo aus demſelben reine in die Ciſterne kommen könne, welche auf der Seite ein genugſam weites Loch mit einem Hahnen oder Zapfen haben muß, das untüchtige Waſſer dadurch abzulaſſen. So muß auch der Trog oder Fang-Kaſten noch einen andern Ablaß haben, der iederzeit, wenn man kein Waſſer in die Ciſterne laſſen will, offen bleiben ſoll, damit die ſchädlichen Mehlthaue, urplötzliche erſten Güſſe eines groſſen nach heiſſem Wetter entſtandenen Platz-Regens, Schnee-Schloſſen- und Regen-Waſſer, ſo man nicht einnehmen will, auſſerhalb der Ciſterne abgeleitet, und nur die im Frühling und Herbſt, und endlich noch zur Winters-Zeit (wenn kein Schnee liegt) fallende Regen-Waſſer hinein gelaſſen werden können.

Citron, iſt die bekannte ſchöne und angenehm-riechende Frucht vom Citronen-Baum, welche die Figur eines Apffels, einer Birnen, oder Trauben-förmig, ja vieler und mancherley Art iſt. Eine iede aber hat, auſſer denen Saamen-Kernen, dreyerley Stücke, als eine gelbe wohlriechende Schale, und inwendig, nach dem Fleiſch oder der weiſſen Haut ein ſcharffes ſäuerliches, wiewohl dem Geſchmack nicht unannehmliches Marck, welches gleichſam aus vielen zuſammen geſetzten, und in gewiſſe Fächer eingetheilten ſafftigen, Bläslein beſtehet, und den Saamen, oder die Citronen-Kerne hier und dar zwiſchen ſich ausgeſtreuet, beſchlieſſet. Dieſe Frucht wird ſehr häuffig in den Küchen zu allerhand Speiſen, ingleichen auch ſehr nützlich zur Medicin gebraucht, indem ſie nicht nur der Fäulung, dem Giffte, und ſonſten noch andern böſen Kranckheiten widerſtehet, ſondern auch eine trefliche Hertzſtärckung, und beſonderes Labſal vor die Krancken iſt, auch dahero auf allerley Art und Weiſe zugerichtet, eingemacht, candiret, oder mit Zucker überzogen wird. Wie denn eine und die andere Erklärung in dem folgenden hievon zu finden iſt. Es giebet auſſer denen vielen ihrem Gewächs und Nahmen nach unterſchiedenen Arten ſaurer Citronen, noch welche, die mit ſüſſem Marck verſehen ſind, und gleichfalls ihre beſondere Nahmen führen.

Citronat, iſt entweder eine Art reiffer Citronen, die eine Gras-grüne Farbe haben, als die Limonie, die Ponzino oder Ponceria, welche letzte ſo groß als eine Melone wächſet, und dergleichen; oder es iſt eine unreiffe Frucht des gemeinen Citronen-Baums, welche man, nachdem ſie in zwey und mehr Stücke zerſchnitten, das Kernige und Marck herausgenommen, auf folgende Weiſe einzumachen pfleget: Es werden nemlich die geſchnittenen Stücke erſt ſtarck eingeſaltzen, und eine Nacht lang gewäſſert, ſodenn heraus genommen, und in reinem daran gegoſſenem Waſſer ſo lange gekochet, bis ſie gantz durchſichtig werden, darauf thut man das Waſſer davon, läſſet ſie in friſchem Waſſer wiederum hart werden, und wenn dieſes geſchehen, trocknet man ſie auf einem reinen Tiſche oder Tuch; Endlich gieſſet man über ſelbige geläuterten dünne geſottenen kalten Zucker, läſſet ſie einen gantzen Tag damit ſieden, die Nacht aber ſtehen, und continuiret die folgende Tage mit dem Sieden ſo lange, bis der Zucker des Morgens nicht mehr wäſſerig iſt, nur iſt zu mercken, daß bey jedesmahl wiederholtem Sieden auch ein Stück neuer Zucker hinzu geworffen werde, ſonſt wird der Safft zähe.

Citronen-Baum, iſt derjenige, deſſen Frucht die erſtbeſchriebene Citrone iſt, und welcher zu keiner ſo gar beſondern Gröſſe gelanget. Seine Aeſte ſind ſchlanck und mit einer grünen ſtachlichten Rinde bedeckt, ſeine Blätter aber, welche er Sommer und Winter über behält, den Lorbeer-Blättern gleich, iedoch von einer angenehmern grünen Farbe, dichter, gröſſer, glänzender, und am Rande herum gantz ſubtil gekerbt. Seine Blüthen ſind von fünff weiſſen, von auſſen etwas leib- oder purpurfarb ſcheinenden Blätlein zuſammen geſetzt, welche einen angenehmen Geruch von ſich geben, denen, wann ſie abgefallen, ſodenn die Frucht folget. Die Citronen-Bäume wollen ein mittelmäßiges, das iſt, ein nicht zu ſtarckes, noch zu leichtes Erdreich, und eine ungemeine ſorgfältige Wartung und Pflege haben, ſowohl in- als auſſerhalb des Gewächs-Hauſes, mit Begieſſen, Reinigen, Beſchneiden, und des Winters durch Mittheilung der benöthigten Hitze. Sie werden gleich denen Pomerantzen und Limonien, durch Steckung der Kerne, durch abgeſchnittene Zweige, durch Oculiren, durch Abſaugen und auf andere Arten erzielet, vermehret und verbeſſert, (wovon unter dem Wort Pomerantzen-Baum ein mehrers) und obwohlen ſie ſonſt aus Italien, Spanien und andern warmen Ländern zu uns gebracht worden, ſo zeuget man doch dieſelben dermahlen in Teutſchland in ſo groſſer Menge, daß man faſt ſollte die ausländiſchen dabey entbehren können.

Citronen-Brot, heiſſet eine Art Zucker-Gebackens, welches folgender Geſtalt zubereitet wird: Man nimmt von zwey friſchen

Eyern das Weiſſe, reibet von zwey ſchönen friſchen Citronen oder Pomerantzen die äuſſeren Schaalen ab, rühret dieſes unter das Eyer-Weiß, miſchet zwey Pfund Puder-Zucker darunter, machet alsdenn runde Kugeln daraus wie ein Eyer-Dotter groß, treibet ſie auf in runde, eckigte und länglichte Plätzgen, legt ſie auf Pappier, und bäcket ſie in der Pfanne, bis daß ſie aufſtauffen.

Citronen-Kraut, wird wegen des guten Citronen-Geruchs die Meliſſe genennet.

Citronen-Mus, iſt eine der geſündeſten und ſchmackhaffteſten Speiſen, die von dem Koche folgender Geſtalt zubereitet wird: Man ſetzet nemlich Wein mit ſo viel Zucker als nöthig zum Feuer, läſſet ihn aufſieden, leget eine Citrone, die wie zu einer ſüſſen Kanne geringelt geſchnitten und doch an einander hangen bleibet, hinein, wenn ſelbige eine Zeit darinnen paßiret, nimmt man ſie und drücket den Safft davon heraus, doch ſo, daß die Citrone noch gantz bleibe und nicht allzuſehr geqvetſchet werde. Hierauf werden ſo viel Eyer-Dottern, als die Stärcke des Muſes erfordert, in einem Näpffgen mit etwas Wein abgeqvirlt, der übrige Wein darzu geſchüttet und immer herum gerühret, ſo lange, bis es über dem Feuer genugſam dicke gekocht. Endlich wird oben gedachte Citrone in die Mitte einer Schüſſel geſetzt, und das Mus darüber angerichtet, welches man ſodenn mit Zucker beſtreuet, und mit geſchnittenen und geriſſenen Citronen-Schalen garniret. Siehe Creme.

Citronen-Reiſſer, iſt ein beſonderes Küchen-Inſtrument, dadurch man die Citronen-Scheiben, ſo die Eſſen zu garniren, auf die Schüſſel-Ränder geleget werden, zu reiſſen und auszuputzen pfleget.

Citronen-Wein, wird folgender Geſtalt gemacht: Zu einem Eymer Wein nimmt man zehen Citronen, drey Pfund Zucker, und zwey Loth Zimmet. Die Citronen müſſen auf einem Reib-Eiſen ſo tieff abgerieben werden, damit das Gelbe alles davon kommt, der Zimmet muß gröblich, der Zucker aber gar klein geſtoſſen werden. Dieſes thut man alles zuſammen in einen Eymer Wein, verſpündet das Faß wohl, und läßt es acht Tage liegen: Nach ſolcher Zeit kan man den Wein koſten, und wenn er nicht ſtarck oder ſüß genug, ſolchen verbeſſern. Oder: Man nimmt ſechs Citronen, ſchälet ſie fein dünne, ſchneidet die Schalen gantz klein, thut dieſelbe, nebſt zwey Maaß Wein, und einem Qvint zerſtückten Zimmet in ein irdenes Gefäß, ſetzt es auf den Ofen, daß es eine Nacht fein ausziehet. Mit dieſem kan man alsdenn einen Citronen-Wein anmachen, ſo ſtarck als es beliebig iſt. Soll er ſüſſe ſeyn, ſo kan ſolches mit geläutertem Zucker geſchehen.

Citrullen oder **Angurien**, ſind eine Melonen-Art, ſo viel die Blüthe und die äuſſerliche Geſtalt ihrer Frucht betrifft, an der Gröſſe derſelben aber, wie auch an den Blättern gar ſehr von denſelben unterſchieden: denn die Blätter ſind rauh, zerkerbt, und tieff ausgeſchnitten, faſt auf die Art der Coloqvinten, doch ſind ſie gröſſer als an dieſen. Die Zweige oder Rancken breiten ſich weit an der Erde aus, wie die an den Melonen. Die Blüthe iſt Gold-gelb, die Frucht groß, ſchwer, rund und glatt, grüner Farbe und bisweilen weiß-fleckigt, auch noch einmahl ſo groß, als die Melonen; der Saame iſt ſchwartz, röthlich oder Aſchen-Farb, länglich-rund und ziemlich breit, das Fleiſch aber weiß, wäſſerigt, in etlichen ſüß, in etlichen aber ſäuerlich. Sie werden in Miſt-Beete geſäet, und wie die Melonen und Gurcken verpflantzet, doch, um ihrer Gröſſe willen, ziemlich weit von einander; erfordern ein feuchtes und gutes Erdreich, an einem Sonnen-reichen Platz, und wollen bey trockenem Wetter wohl und fleißig begoſſen ſeyn. Man ſammlet ſie, wenn ſie reiff ſind, und verwahret dieſelben, wenn ſie einen Tag lang genugſam abgetrocknet, an einem temperirten Ort, auf Bretern, man muß ſie aber wenig berühren. Vornehmlich wollen ſie vor dem Froſt wohl verwahret ſeyn, weilen ſie widrigenfalls gar leichtlich verderben. Die Frantzoſen machen Potagen davon, oder richten ſie fricaßirt zu, oder backen auch mit untermengtem Mehl Brot daraus, welches ſchön gelb, von einem angenehmen Geſchmack, und inſonderheit denenjenigen ſehr geſund ſeyn ſolle, die einer Erfriſchung benöthiget ſind. In denen Sommer-Monaten werden ſie auch friſch vor den Durſt genoſſen, geſtalten ſie den hitzigen und entzündten Magen und Leber abkühlen, überhaupt aber geben ſie keine gute Nahrung, weil ſie allzu viel Feuchtigkeit in dem menſchlichen Cörper verurſachen.

Clafſter, Klaffter, iſt eins theils ein Längen-Maaß, ſo weit ein Mann mit ausgeſtreckten Armen von der Spitze des einen Mittel-Fingers, bis zum andern gerechnet, reichen kan, wofür insgemein drey Ellen oder ſechs Schuh genommen werden. Und alſo pfleget man die Länge einer Schnur, ingleichen eine mit dergleichen Schnur gemeſſene Tieffe nach dieſem Maaß und Gröſſe auszuſprechen, wenn man ſagt: dieſe Schnur hält zwantzig Klafftern, das iſt ein Schock Ellen; Der Brunnen iſt funffzehn Clafftern tieff, oder fünff und viertzig Ellen. Es wird aber auch abſonderlich das zu Scheiten geſchlagene Brenn-Holtz, in Clafftern geſetzet und darnach verkaufft; und iſt eine Claffter Holtz, ſodenn auch ein Cörperliches Maaß, welches die Länge der Scheite zu ſeiner Breite, im übrigen eine Claffter oder drey Ellen lang, und eine Claffter hoch, auch in denen Städten mit einer Reihe guten Scheiten annoch überleget werden muß. Eine Buſch-Claffter, das iſt eine friſchgeſchlagene Claffter Scheit-Holtz, muß von denen Scheit-Schlägern an vielen Orten um eine Viertel Elle höher geſetzt werden, weilen gerne ſo viel, auch am weichen Holtze wohl anderthalb Viertel Ellen einen Sommer über in der

Höhe eintreuagen, und ſolches wird der Zuſatz genennet; Die Stange aber, worauf die Claffter geſetzt iſt, heiſſet man eine Unterlage; Weil nun eine Claffter nicht mehr als einen Zuſatz und eine Unterlage nöthig hat, bey einer Malter aber, deren gemeiniglich drey auf eine Claffter gehen, dreymahl zugeſetzet, und dreymahl untergeleget werden muß, ſo iſt am beſten und ſchicklichſten, man laſſe die geſchlagenen Scheite von denen Scheit-Schlägern in ordentliche Claffter, und nicht in Malter ſetzen. Es hat auch ein Haus- oder Land-Wirt, der ein Stücke Holtz hat, und Scheite ſchlagen läßt, ſowohl als ein Förſter oder anderer Forſt-Bedienter, nicht weniger derjenige, der das Holtz nach dieſem Maaß an ſich kaufft, hauptſächlich dahin zu ſehen, daß die Scheite in denen Claffttern nicht auf die Schärffen, und alſo hohl und vortheilhafftig, ſondern fein in einander geſchlichtet, geleget werden, daß auch die Claffttern nicht nur etwan vorne die Weite haben, hinten aber an denenſelben offtmals gantze Viertel-Ellen und mehr fehlen mögen. Wie denn nebſt dieſen überhaupt wohl in acht zu nehmen, daß auch das Claffter-Maaß der Länge nach horizontal, und Wagrecht, der Höhe nach eber Perpendicular und Lothrecht, niemahlen hergegen in ſchrägen Stand, oder ohne rechten Winckel genommen werden darff, weil ſonſt entweder an der Höhe, oder an der Länge etwas fehlen muß. Wenn demnach Scheite auf keinen Wagrechten Boden, z. E. auf hohen Bergen, wegen ermangelnder geraden Fläche ſchieff und alſo Berg an, oder Berg ab in eine Claffter geſetzet worden, ſo hat ſich derjenige, welcher ſolche käuflich oder nur auf Berechnung annehmen ſoll, wohl vorzuſehen, daß er das Claffter-Maaß an ſolchen Bergen nicht etwa perpendicular, und nach der Höhe a b alleine judicire, weil er ſolcher Geſtalt an ieder Claffter leichte ſechs und mehr Zoll nach der Länge a d weniger bekommen würde, welches, wenn ſechs Zoll oder eine Viertel-Claffter f d fehlet, allezeit die zwölffte Claffter beträget. Tab. II fig. 3. Allhier ſind alle Linien oder Seiten a b, b c, c d, d a, und a b, b e, e h, h a, von gleicher Länge, nemlich eine iede drey Claffter. Weil nun der Triangel a f h = b g c, ſo fehlet demnach in dieſem Stande der Claffter der Raum c d f g, welches der zwölffte Theil, folglich muß in dergleichen Fall und auf Bergen auch nach der Länge b c das Maaß Winckelrecht gegen die Perpendicular-Höhe a b angehalten werden, (welches vermittelſt eines Winckel-Eiſens, ſo oben bey b an die Claffter angeſchlagen wird, am leichteſten geſchehen kan) da man denn gar leicht abſehen mag, daß die Länge der Claffter bis in a i und b k erſtrecket werden müſſe: Und eben alſo verhält es ſich, wenn die Claffter auf einem ebenen Wagrechten Boden nicht Lothrecht oder perpendicular, ſondern geſchoben aufgeſtellet iſt, da alsdenn auch ſo viel an der Höhe fehlet, und um ſo viel mehr darauf geleget werden muß, welches abzunehmen, wenn man die Linie a b gelten läſt, als ſtehe ſie auf dem Wagrechten ebenen Boden.

Clima, darunter verſtehet man die Beſchaffenheit eines Landes oder gewiſſen Diſtricts, in Anſehen der Lufft und derſelben Eigenſchafften, welche hernach ihre Wirckung hat in den Wachsthum aller daſelbſt befindlichen ſowohl lebendigen als lebloſen Geſchöpffe.

Coccel-Körner, ſiehe **Kockels-Körner**.

Cofent, Covent, Kofent, Affter-Bier, Dünne-Bier, Nach-Bier, iſt ein geringes Geträncke vors Geſinde und arme Leute, welches folgender Geſtalt gemacht wird: Wann das Bier geſchöpfft worden, und nun vollends in dem Keſſel gahr ſieden ſoll, ſo wird friſches Waſſer auf die im Möſch-Bottich befindliche Traben oder Träber geſchöpffet, und wenn es eine Zeitlang darauf geſtanden, auch die Träber wohl umgerühret worden, folglich die noch darinnen übergebliebene Krafft ſich in das Waſſer gezogen, daſſelbe darüber ab- und in den Würtz-Trog lauffen gelaſſen: Und dieſes iſt ſodenn der Cofent, welchen die Leute ſogleich aus dem Würtz-Trog weg zu faſſen und zu füllen pflegen. Wird nun wenig Waſſer aufgegoſſen, ſo giebt es deſto beſſern Cofent, wo aber ein ſtarcker Guß erfolget, ſo wird der Cofent alsdenn deſto geringer. Einiger Orten läßt man das Cofent-Waſſer ſo lange auf den Träbern ſtehen, bis das gute Bier gahr geſotten, und auf die Kühlen oder Kühl-Schiffe gehoben worden iſt, alsdenn ziehet man den Cofent von den Träbern ab, und bringt ihn, ſamt dem Hopffen, womit das gute Bier vorhero gehöpfft worden, an ſtat des guten Bieres in den Keſſel, und läßt ihn drey oder vier Stunden ſieden. Etliche höpffen den Cofent, neben dem erſtgemeldten Hopffen, mit einem beſondern friſchen Hopffen, damit er ſtärcker und deſto weniger ſauer werde. Wie nun ſolcher Cofent um ein merckliches geſünder und wohlgeſchmackter wird, alſo hat hingegen der erſt beſchriebene weder eine nährende noch wärmende Krafft, mithin keine andere Eigenſchafft als zu kühlen und den Durſt zu löſchen. Wer den Cofent noch beſſer haben will, der nehme ein Drittheil Bier von der Kühle her, und zwey Drittheil Cofent oder halb Bier oder halb Cofent, trage beydes in einen Gähr-Bottich zuſammen und laſſe es alſo mit einander abgähren, ſo wird man einen guten und geſunden Tranck haben. Der ſo genannte **Kleyen-Cofent**, welchen einige **Kleyen-Bier**, die Niederländer aber **Schaar-Bier** heiſſen, wird alſo zubereitet: Man ſiedet Kleyen im Waſſer, und ſeihet das Waſſer durch: Wenn es kalt worden iſt, thut mans in ein Fäßlein mit ein wenig Hefen oder Sauer-Teig, läßt es etliche Tage liegen, ſo wird ein heller Tranck vors Geſinde daraus; Er iſt lieblich zu trincken, kühlet und löſchet den Durſt wohl, er iſt derowegen im Sommer und denen Febricitanten ſehr angenehm, giebt aber eine ſchlechte Nahrung, und machet denen Ungewohnten bisweilen etwas Leib-Wehe, gehet

aber

aber doch bald wieder durch die Dårmer, und ſpůlet dieſelben fein ab.

Coffee, ſiehe **Caffee**.

Colica, iſt eine derer ſchmertzhaffteſten Kranckheiten im Unter-Leibe, allwo der Menſch ein immer anhaltendes Stechen und Reiſſen, ſonderlich in der rechten Seite verſpůret, welches zuweilen mit einem Erbrechen, manches mahl aber auch bald mit purgierendem, bald mit gar verſtopfftem Leib vergeſellſchafftet. Das gemeinſte und ſicherſte Mittel davor iſt, daß man den Leib im Bette warm halte, über dieſes auf ſelbigen noch warme Tůcher oder Wårm-Steine lege, und darbey einen guten Schluck Rheiniſchen Brantewein, oder an deſſen Stelle abgezogenen Calmus, nebſt einem eintzigen Biſſen Brot zu ſich nehme, und darauf eine Weile ruhig liege. Siehe des **Armen Landmanns Artzt**.

Collation, wird genennet, da man auſſer einer ordentlichen Mahlzeit mit einer Geſellſchafft bey dem Trunck ſich ergötzet und darneben einige Speiſen auftragen låſſet, die mehr zum Trunck als zur Sättigung dienen.

Coloqvint, iſt ein ausländiſches Gewåchſe, welches bey uns in Gårten gezeuget wird, in Egypten aber håufig von ſich ſelbſten wåchſet, und daher in groſſer Menge an andere Orte verführet wird. Die Blåtter ſind gantz rauh, grau, und rings umher zerſchnitten, wie die Citrullen Blåtter, aber nicht ſo groß als dieſe. Ihre Stengel und Rancken ſind lang, und kriechen auf der Erde her, wie die Gurcken. Die Blůthe iſt bleichgelb, die Frucht aber erſtlich grůn und nachgehends gelbfleckicht, rund, wie ein Ball oder Apffel, inwendig lucker als ein Schwamm, mit vielen Kernen beſetzt und eines bittern Geſchmacks; Iſt nichts anders als gleichſam ein wilder Kůrbs. Sie wird in unſern Landen niemahls, oder doch gar ſehr ſelten reiff und zeitig, geſtalten auch die Blůthe ſehr ſpåte im Sommer herfůr kommt. Sie haben ihren Nutzen in der Artzney, iedoch muß, weil ſie aus einem bittern ſchleimigten und hartzigten Weſen beſtehen, und eines der allerſtårckſten Purgier-Mittel ſind, ſehr vorſichtig damit umgegangen werden. Sie wollen ein warmes Land und Erdreich haben, und werden überhaupt im Såen und Verpflantzen, wie die Citrullen, tractiret.

Commentgen, nennet man die kleinen flachen Schůſſeln, darinnen die Důtſchen angerichtet werden.

Commode, hieß vor dieſem ein gebogener und mit Seide oder klarer Leinwand überwundener Drat, der nach dem Kopffe eingerichtet, und oben einen runden Umfang hat, darůber das Frauen-Zimmer die Fontangen und Aufſåtze zu ſtecken und zu befeſtigen pflegte. Jetzo nennet man aber auch einen mit Schubekaſten zu Wåſche und Kleidern verſehenen niedrigen Tiſch-Schranck ſo.

Compote, heißt ein Eſſen von gewiſſen Frůchten, welche zwar in Zucker, aber nicht ſo lange, als man die zum Einmachen beſtimmte kochen låſſet, geſotten, mit klein geſchnittenen Citronen-Schalen oder Zimmet beſtreuet, und in ſolcher Brůhe aufgetragen werden. Man nimmt zum Exempel ſo viel Aepffel, als man brauchet, ſchålet und ſchneidet dieſelbige in vier Theile, und thut den Kriebs heraus, hierauf ſetzt man in einem Geſchirr Zucker mit etwas Waſſer aufs Feuer, welches zuſammen ſieden muß, leget darnach die Aepffel darein, und låßt ſie darinne, aber nicht gar zu weich werden; Wenn ſie denn weich ſind, ſo hebt man ſie mit einem Löffel ein Stůck nach dem andern heraus, und leget ſelbige auf die Schůſſel oder Teller, darauf ſie ſollen angerichtet werden, und ſtreuet klein geſchnittene Citronen-Schalen, oder klein geſtoſſenen Zimmet darüber, da man ſie denn, wenn ſie erkaltet, genieſſen kan.

Concent, nennet man einen gemeinen wollenen, glatten und buntfårbigen Zeug, der einen ſtarcken gedreheten Drat hat, deſſen ſich das Frauen-Volck zu Haus-Kleidern bedienet. Einige nennen dergleichen auch **Polemit**; Die gantz ſchmahlen hergegen heiſſet man **Qvinetten**.

Condimenta, heiſſet man die Gewůrtze, und alle andere Hinzuthuung, wodurch eine Speiſe ſchmackhafft gemacht werden kan. Man theilet ſie insgemein in einfache und zuſammengeſetzte. Die zuſammengeſetzte ſind nach heutigem Gebrauch alle Salate, wie ſie nur immer Nahmen haben mögen: Dieſen folgen die Tuncken, von was vor Art ſie auch nur ſeyn; Denen noch beyzufügen diejenige Mixtur von mancherley Gewürtz, ſo man in den groſſen Kůchen ſchon bereitet bey der Hand zu haben pfleget, um die Speiſen damit abzuwůrtzen; Es beſtehet aber dieſelbe aus acht Loth Pfeffer und Ingwer, zwey Loth Zimmet, Nelcken und Muſcaten, welches alles zwey und zwantzig Loth zuſammen wohl durch einander geſtoſſen, und geſiebet wird. Die einfachen Condimenten ſind, theils Wurtzeln, als Ingber, Zwiebeln rc. theils Rinden, als Zimmet rc. theils Blåtter, als Lorbeer rc. theils Blumen, als Saffran, Muſcaten, Capern rc. theils Frůchte, als Nelcken, Pfeffer, Cardamomen, Citronen rc. theils Såffte und Extracte aus dergleichen und andern Sachen, als Zucker, Honig, Oel, Saltz u. ſ. f.

Condiren, ſiehe **Einmachen**.

Confect, darunter wird in einem weitlåufftigen Verſtande genommen, der gantze Nach-Tiſch verſtanden, welchen alles Back-Werck, wie es nur Nahmen haben mag, ingleichen alle Frůchte und Erfriſchungen, ſo wohl von Båumen als Kråutern, nicht weniger alle Såffte, und die mit Zucker eingemachte weiche Sachen ausmachen. Eigentlich aber verſtehet man dadurch, den ordinair aus Mandeln rc. bereiteten Marzipan. Die tröckene condirte Frůchte, als Citronen, Johannis-Beer, Kirſchen, Pflaumen, Pomerantzen, u. ſ. f. Die mit Zucker überzogene Sachen, dergleichen Anis, Cardamomen, Coriander, Cubeben, Fenchel, Mandeln, Nelcken, Zimmet u. ſ. w. welche alle auf zweyerley Art, nemlich entweder mit lau-

teren Zucker überzogen und minderfein ſind, oder ſie ſind ſchlecht und erſt mit Stärck-Mehl und ſodenn mit Zucker überzogen; Denen noch beyzufügen alle übrige candirte Sachen, als Citronen-Berge, Pomerantzen-Cräntze, Cronen, Sterne und dergleichen Figuren mehr, mit denen ein jeder Conditor faſt unzählige Veränderungen machen kan, ſo daß mit dieſen ein Körbgen, oder eine gantze Taffel aufzuputzen. ſiehe Auffatz.

Conſerve, heiſſet man dasjenige, was mit geläutertem Zucker vermenget, und mit ſelbigem auf eine beſondere Art eingemachet, daß es ſich auf eine lange Zeit beybehalten und zu nöthigem Gebrauch conſerviren laſſe. Es werden unter andern hierzu am allermeiſten allerley Blätter, Blumen und Garten-Früchte gebraucht, daher unter eines ieden Erklärung ebenfalls deſſen Conſerve zu machen, erwehnet wird: Alles aber, das man zu Conſerve brauchen will, muß vorhero klein geſchnitten, geſtoſſen oder gerieben, und alsdenn erſt in gewiſſer Proportion mit gekochtem Zucker vermiſchet werden, dabey aber folgendes in acht zu nehmen, daß zuförderſt alles, was bey Zubereitung der Conſerven gebrauchet wird, recht ſauber und rein, ſonderlich nicht fettig ſey, und daß man hiernechſt dieſe Arbeit zu rechter Zeit vornehme, die Conſerven ja an einem warmen Orte gieſſe, bilde und zubereite: Wie ſich denn viele hunderterley artige Sachen, als verzogene Nahmen, Zahlen, Wapen, Früchte, Schincken, Würſte u. ſ. f. ja was einem nur ſelbſt gefällig ſeyn mag, daraus bilden laſſen.

Contra-Alleen, ſiehe Alleen.

Contract, iſt ein Vergleich und Handel, vermöge deſſen zwey Perſonen, oder wohl mehrere Parteyen ſich freywillig und ungezwungen unter einander vereinbaren, ſo daß einer dem anderen etwas zu thun und zu geben ſich verbindlich machet, dergleichen ſind alle Kauff-Mieth-Pacht-Tauſch-Zins-Contracte, nicht weniger die über verdungene und beſtellte Arbeit errichtete Verträge, u. ſ. f. Dieſe werden entweder mündlich nach dem alten Sprich-Wort: Ein Wort ein Mann; oder ſchrifftlich aufgerichtet. Beyde Arten erfordern von einem ieden Theil, eine ſehr gute Vorſichtigkeit, daß man darbey dasjenige zu vermeiden ſuchet, was zu einem Nachtheil und Schaden gereichen kan. Zu dieſem Ende muß man nicht nur eine gnugſame Erkänntniß von der Sache beſitzen, und eine genaue Einſicht in dasjenige haben, darüber man ſich unter einander verbindet; ſondern man ſoll auch auf die Perſon, mit der man zu contrahiren gedencket, ſein Abſehen haben, und die Umſtände, darinnen ſich dieſelbe befindet, iedesmahl wohl erwegen. Was nun im übrigen die Abhandlung und Einrichtung der Contracte ſelbſt betrifft, ſo iſt allerdings ein ſchrifftlicher einem mündlich gemachten Contracte vorzuziehen, wegen der Cautelen aber, ſo darbey zu gebrauchen, und wie ein ſolcher dergeſtalt zu verclauſuliren, daß die allerwenigſten Exceptiones dargegen gemacht werden können, iſt das rathſamſte, daß man ſich die Erfahrung und eines treuen Rechts-Gelehrten Vorſchrifft darzu dienen laſſe. Siehe auch Strycks tr. de cautelis circa Contractus, welcher auch teutſch heraus.

Contra-Laufft, nennen die Jäger, wenn zwey Jagen einander gegen über ſeynd, und doch nur ein Laufft zu allen beyden Jagen gebraucht wird.

Contra-Spalier, ſiehe Spalier.

Contouche, iſt ein weites theils in Falten gelegtes, theils glatt gemachtes Ober-Kleid oder Uiberwurff des Frauen-Zimmers aus allerhand ſeidenen, halbſeidenen und wollenen Zeugen.

Corallen, wie ſolche in der Mittelländiſchen See wachſen, mühſam heraus gefiſchet, und auf unterſchiedene Art in der Medicin ſowohl, als ſonſt in dem gemeinen Leben ihren Nutzen haben, davon iſt bereits in dem Natur-Lexico ausführlich gehandelt. Daher wir an dieſem Orte nur noch gedencken wollen, wie dieſe nicht nur von feinen roth gebeitzten Knochen dergeſtalt ſauber nachgemachet werden, daß dieſe falſche auch wohl manchen guten Kenner verführen ſollen; Sondern, daß auch die von mancherley bunt-gefärbtem Glas verfertigte Küglein oder Perlen ebenfalls dieſen Nahmen führen, und noch heutiges Tages unter uns bald zu dieſem, bald zu jenem Auspuß dienen müſſen, ohngeacht wir in den vorigen Zeiten, die in den entlegenen Barbariſchen Ländern damahls befindlichen Einwohner verlachet, daß ſie dieſe uns verächtliche Waaren, gegen andere weit ſchätzbarere vertauſchet.

Corallen-Baum, iſt ein Bäumlein, ſo bey uns in Luſt- und Blumen-Gärten gezogen wird. Sein Stamm iſt anfangs grün, mit der Zeit aber wird er runtzlicht und weißlicht. Die Aeſte behalten ihre grüne Farbe allezeit, und werden dieſelbe niemahls verlieren. Die Blätter ſind länglicht und ſchmal, ohne eintzige Zerkerbung, von einer ſchönen grünen Farbe, und ſehr linde anzugreiffen; die ihm zwar den Winter über zu bleiben, aber im Frühling abzufallen pflegen; und wenn ſolches auch nicht geſchiehet, muß man ſie abſtreiffen, damit die neuen deſto beſſer wachſen können. Die Blüthe bekommt er zu Ende des Frühlings, und behält dieſelbige den gantzen Sommer durch; Sie beſtehet aus fünff weiſſen ſchmalen und ſpitzigen Blätlein, in der Mitten aber hat ſie ein gelbes Zöpflein; nach ſolcher kommt eine Corallen-farbige runde und rothglänzende Frucht, in der Gröſſe einer groſſen Erbſen; Inwendig hat ſie gelbe breite Körnlein: welches der Saame iſt, aus dem man die Frucht fortpflantzet. Dieſes Gewächſe liebet einen mittelmäßigen Grund, aber nicht viel Sonnenſchein, und will gegen den Winter in einem Keller, oder in einem trockenen lufftigen Gewölbe verwahret ſeyn, doch muß man allemahl dahin ſehen, daß es nicht zu nahe an die Mauer komme. Weil es auch ſelten ein hohes Alter bekommet, ſondern ſehr leichtlich im Winter verdirbet, ſo muß man alle Jahre

Saamen einlegen, damit man ſtets jungen Zuwachs hat.

Coriander, iſt ein Kraut, welches einen Saamen gleiches Nahmens träget, und einen dünnen, runden, glänzenden mit vielen Zweigen verſehenen Stengel, auf eine Elle bis anderthalb Ellen hoch treibet. Seine unterſten Blätter kommen den Anis- oder Peterſilien, die obern aber, welche kleiner, denen Camillen- oder Körbel-Kraut-Blättern gleich. Die Blumen ſind weiß, klein, und ſtehen in Kronen beyſammen, wie die Peterſilien-Blüthe; Der Saamen oder die Körner aber werden rund, hohl und geſtreifft, welche letztere, wenn ſie reiff und getrocknet, einen angenehmen Geruch und lieblichen Geſchmack haben, obgleich ſonſten die übrigen Theile der Pflantze faſt wie eine zerdrückte Wantze ſtincken. Wird alſo der Saame nur alleine, ſo wohl zu Artzneyen, als auch vielfältig mit ins Brot gebacken, oder, wie die Cubeben mit Zucker überzogen. Weil er aber eine gifftige Schädlichkeit mit ſich führen ſoll, ſo muß man ihn in einem irdenen Geſchirr mit gutem ſcharffen Wein-Eßig übergieſſen, und darinnen vier und zwantzig Stunden beitzen, nachgehends aber den Eßig davon abgieſſen, und die Körner oder den Saamen wieder trocken werden laſſen, da man ihn denn ohne Bedencken gebrauchen kan. Er wird im Frühling im zunehmenden Monden auf einen leichten, mürben und guten Boden geſäet und muß bey dürrem Wetter begoſſen werden. Nachdem er im Julio und Auguſto geblühet, und bald darauf reiff worden, wird er abgenommen, und was man zum Saamen zu behalten willens iſt, an einem luftigen temperirten Orte verwahret, indem er alle Jahre friſch geſäet werden muß, der übrige aber obbeſagter maſſen eingebeitzet und verbeſſert.

Corinthen, werden die kleinen Roſinen genennet, die anfangs um Corintho gewachſen, von den Türcken aber nicht geachtet worden, bis ſie die Chriſten glücklich anderwerts fortgepflantzet; da denn jährlich ein groſſer Handel von ihnen damit gemacht, und vieles Einkommen dadurch zu wege gebracht worden. Siehe Roſinen.

Cornel-Baum, welcher auch **Dörnlein-Baum, Herlsken-Baum, welſcher Kirſch-Baum, Thierlein- oder Zieſerleins-Baum** genennet wird, iſt ein ziemlich hoher, und in viele Aeſte ſich ausbreitender Baum, deſſen Blätter länglicht ſind, und den Blättern des ſchwartzen Schißbeer-Holtzes gleich ſehen, welche, wenn ſie noch jung und zwar bald, nachdem ſie ausgeſchlagen, abgepflücket und im Schatten getrocknet worden, einen angenehmen, und den ſo genannten Kayſer-Thee, an Lieblichkeit und Tugenden weit übertreffenden Thee geben ſollen. Von dem wilden Cornel-Baum, ſiehe **Rhein-Weide**. Die Rinde dieſes Baumes iſt ſchwartz-grau, mit etwas röthlichten untermengt, das Holtz weiß, feſt, dicht und harte, dahero es auch meiſtentheils zu Kamm-Rad-Zähnen in Mühlen, Axt-Helmen, Hammer-Stielen ꝛc. gebraucht wird; Seine Blüthen, welche in groſſer Anzahl hervor kommen, und an ſehr kurtzen Stielen hängen, beſtehen aus vier gelben Blätlein. Die Früchte, welche hierauf folgen, und

Cornel-Beere, Cornel-Kirſchen, Herlsken, Thierlein, welſche Kirſchen oder Zieſerlein genennet werden, ſind länglicht-rund, wie die Oliven, und anfänglich grün, nachgehends aber, wenn ſie im Auguſto oder September reiff worden, recht hoch- und Blut-roth, und eines ſäuerlichen und ſüſſen Geſchmacks, wohlriechend und häuffig an einem Stiel befindlich. Der in dieſer Frucht befindliche harte Kern oder Stein hat zwey länglichte Saam-Körner in ſich verſchloſſen. Die reiffen Früchte können ſo, wie ſie ſind, genoſſen, oder mit Zucker candirt, die unreiffen aber in Saltz geleget werden, da ſie denn ſo ſchön, als rechte Oliven ſchmecken, alſo, daß man ſie, wenn ſie genug gebeitzt, nicht leicht von denen Veroniſchen Oliven am Geſchmack und Farbe unterſcheiden kan. Obſchon dieſer Baum, als ein wildes Gewächs in den Wäldern zu finden, ſo pfleget man ihn doch auch, um ſeines annehmlichen Frucht-Geſchmacks willen, in Gärten, und zwar am beſten durch Pflantzung der Kerne, oder Verſetzung der von der Wurtzel ausſproſſenden Neben-Zweige zu ziehen. Er erfordert ein feuchtes und fettes Erdreich, und will fleißig umgegraben ſeyn, nur nehme man ſich in acht, daß man ihm nicht mit Bienen-Stöcken zu nahe komme, indeme die Bienen, wenn ſie von deſſen Blüthe koſten, den Bauch-Fluß bekommen und daran ſterben. Dieſer Baum läſt ſich auch ſowohl zu Hecken, als auch zu einem zierlichen Bind-Werck gebrauchen, und kan niedrig und hoch unter dem Schnitt und Scheere gehalten werden, giebt auch dem Garten einen zierlichen Proſpect, maſſen ſein Laub bis in den Winter grün bleibet.

Cornette, iſt ein nicht allzuhoch geſtecktes Nachtzeug, wie ſich deſſen das Frauenzimmer bedienet.

Coronopus, ſiehe **Krähen-Fuß**.

Corſet, ſuche Courſet.

Coſſat, Kotſaſſe, Kötner, kommt von denen alten *Caſatis Servis* her, und wird heut zu Tage ein Bauers-Mann genennet, welcher wenig oder gar keinen Acker-Bau hat, und nichts als ein bloſſes Haus beſitzet, man nennet dieſe letztern auch Häusler, wo ſie aber etwas Feld-Bau haben, werden ſie Hinterſaſſen genennet. Ihre Dienſte, ſo ſie ihrer Herrſchafft leiſten, geſchehen bloß mit der Hand-Arbeit, dahero ſie auch **Hand-Fröhner** heiſſen.

Cotelettes, ſind Ripplein von allerhand Vieh, als Schweinen, Hammeln, Lämmern, Kälbern ꝛc. welche iede beſonders abgeſchnitten, vorhero an der Spitze der Rippen eines Gliedes lang das Bein gantz glatt geſchabet, fein breit und dünne geklopffet, erſtlich mit

Saltz, und wenn man ſie in zergangene Butter getuncket, hernach mit geriebener Semmel, Ingber und zerhackter Peterſilien beſtreuet, auf einem Roſt über einem gelinden Kohl-Feuer fein langſam abgebraten wird, die hernach, wenn man ſie beym Anrichten mit brauner Butter übergoſſen, alſo aufgetragen werden. Dieſe alſo zugerichtete Ripplein nennet man auch Carbonade, und können ſolche auf unterſchiedene Arten bey gewiſſen Speiſen trocken gebrauchet werden, nemlich Kumpſt-Kraut, braunen Kohl, durchgeſtrichene Erbſen, Linſen, Bohnen, braune Rüben ꝛc. damit zu belegen. Sie müſſen aber niemahlen gar zu harte abgebraten werden, damit ſie allezeit ſafftig bleiben, worzu inſonderheit die Ripplein von Lämmern oder jungen Ziegen, weil ſie durchs Zurichten recht ſubtil werden, am beſten taugen. Man pfleget ſie auch mit Capern- und andern Soſſen (Saucen) oder auch farciret, oder angeſchlagen, zuzurichten.

Coton, Catun, iſt ein von Baumwollenem Garn verfertigtes Oſt-Indiſch leichtes Gewebe, deſſen man ſich beyderley Geſchlechts, zu Wäſche, Kleidungen, und vielen nützlichen Dingen in der Haushaltung bedienet. Er iſt nicht nur von unterſchiedener Güte, als klar, mittel, grob, auch ſchmal und breit; ſondern man hat denſelben auch weiß und bunt gedruckt. Der allzu überflüßige Gebrauch dieſer Zeuge thut denen weit nützlichern Leinwanden einen nicht geringen Schaden. Und ob man ſchon in Teutſchland dergleichen Baumwollen-Zeug auch macht, ſo behält doch der Oſt-Indianiſche allerdings den Vorzug. Sonderlich haben wir noch nicht die Catun-Mahlerey und Druckerey recht gelernet, indem uns die Vortheile fehlen, vornemlich die rechte beſtändige rothe Farbe auf Baum-Wolle anzubringen. Der verſtorbene König in Preuſſen, Friedrich Wilhelm, verbot daher in ſeinem gantzen Lande die Einfuhre und den Gebrauch des Catuns bey Strafe des Prangers, oder 200 Rthlr. Geld-Strafe, damit die Leinewand- und Woll-Manufacturen deſto beſſer ins Aufnehmen kommen ſolten.

Covent, ſiehe **Coſent**.

Coulis, heiſſet ein gantz zerkochtes und durchgeſchlagenes oder durchgedrucktes Eſſen, oder der durchgeſeihete Safft von Kalb-Fleiſch, Hünern, Tauben, allerhand Garten-Gewächſen, Fiſchen ꝛc. und etlichem Gewürtze, welche man nicht nur an Ragouten und Potagen nützlich gebrauchen, ſondern auch in Eil gute Brühen davon machen kan. Es wird aber ſein ſolches Coulis folgender Geſtalt zubereitet: Man thut Kalb-Fleiſch, Hüner, Tauben ꝛc. was man nemlich darzu nehmen will, in einen Topff, gieſſet rein Waſſer darauf, ſetzet es zum Feuer, ſaltzet es ein wenig, ſchneidet die Rinde von Semmeln herunter, und wirffet ſelbe, nebſt Citronen, Muſcaten-Blüthen und dergleichen hinein, und läſſet alles dieſes gantz weich kochen. Wenn es nun weich worden, ſo rühret man es fein ſtarck unter einander, und ſtreichets hernach durch ein Haar-Tuch, ſo iſt das Coulis fertig. In Böhmen und Oeſterreich heiſſet man dergleichen Coulis ein Geſtoſſenes, oder eine geſtoſſene Suppe, welche ſie mit weniger Umſtänden verfertigen: Denn ſie nehmen nur Kalb-Fleiſch mit etwas Semmel und Muſcaten-Blüthen, ſtoſſen und thun es in ein Töpfgen, gieſſen Brühe darauf, und ſtreichens hernach durch. Wenn man Brühen davon machen will, ſo darff nur ein ſolcher Zuſatz dazu genommen werden, als man den Geſchmack haben will: Als von Auſtern, Muſcheln, Capern, Sardellen, Citronen und dergleichen, auch von denen geringſten Sorten.

Courſet, Corſet, Caſchet, Coſſäklein und Camiſol, wird ein kleines leichtes und ſehr kurtzes Ober-Leibgen oder Wämslein genennet, deſſen ſich das Frauen-Volck ohne Unterſcheid bedienet, und bald im Hauſe bald über die Gaſſen darinnen gehet. Es wird aus ſeidenen, halbſeidenen und wollenen Zeugen gemacht, bekommet kurtze Schöſſe und wird damit an den Ermeln und deſſen Ausſtaffirung faſt täglich variiret.

Cours-Hunde, ſiehe **Pürſch-Hunde**.

Crammets-Vogel, ſiehe **Krammets-Vogel**.

Crammets- oder Crannewets Beere, ſiehe **Wachholder-Beere**.

Crantz, nennet man diejenige Verzierung, ſo gemeiniglich in einer gewiſſen Erhöhung über dieſer und jener Sache angemachet wird; Alſo bekommet auch dieſen Nahmen, der rund um das obere Theil eines Bettes, oder eines Fenſters, über die Vorhänge gemachte kurtze Umhang, der entweder ſchlecht von weiſſen, wie auch bunten, ſeidenen oder wollenen Zeug zubereitet, oder falbaliret, oder mit Spitzen und Frantzen friſiret iſt. Es heißt auch eine Kopff-Zierath der unverheyratheten Jungfern ſo. Daher einer geſchwächten oder Wittib das Recht einen Crantz zu tragen nicht geſtattet wird.

Credentzen, war vor dieſem mehr als zu ietzigen Zeiten ein übliches Ceremoniel an Königlichen und Fürſtlichen Höfen, da nicht nur der Mund-Schenck, indem er das Glas ſeiner hohen Herrſchafft auf einem ſilbernen Teller präſentirete, ein wenig davon auf den Teller goſſe, und ſolches ausſchlurffte, ſondern es nahm auch der Vorſchneider ein Stückgen Krume aus einer Semmel, ſpieſſete es an die Gabel, druckte es an die warme Speiſe, und aß dieſes. Beydes geſchahe in der Abſicht, damit nicht leichte dergleichen hohen Perſonen, in der Speiſe oder dem Truncke ein ſchädliches Gifft beygebracht werden könne.

Credentz-Tiſch, Schenck-Tiſch, wird dasjenige zierliche Threſor, Repoſitorium oder Schranck an einer Wand genennet, darauf bey anſehnlichen Banqveten und Gaſtereyen, theils zur Parade, theils zum Gebrauch groſſe ſilberne Baßins, Fontainen, Gieß-Kannen,

nen, Lavors, Pocale und mancherley koſtbare Trinck-Geſchirre ausgeſetzet werden. Oder man rangiret an deren Stelle Orgelweiſe die feinſten geſchnittenen Wein- und Bier-Gläſer, Becher und Kannen, auch muß die Thüre, womit dergleichen Schenck-Tiſch zugeſchloſſen werden kan, öffters zugleich einen Tiſch abgeben, indem ſie ſich herunterwerts aufſchlagen läſſet.

Creme, oder wie es die deutſchen Köche nennen, eine geſultzte Milch, oder noch auf die gemeinſte Art, ein Mus, iſt ein Eſſen, welches aus Wein, vielen Eyerdottern, Zucker, Zimmet, Citronen, Piſtacien, Mandeln, Chocolate und andern Dingen gekochet, und als ein dicker Milch-Rahm oder Gallerte vorgeſtellet wird. Eine Art von den beſten Cremen iſt folgende: Man ſetzet ein Nöſſel guten Wein zum Feuer, und läſſet ihn ſieden: Schläget inzwiſchen in ein ander Töpffgen funffzehen Eyer-Dottern, davon aber das Weiſſe aufs reineſte muß weggethan werden; gieſſet einen Eß-Löffel voll Wein dran, und drucket von einer Citrone den Safft hinein, qvirlts wohl durch einander, ſchüttet ein halb Viertel-Pfund Zucker darzu, gieſſet den ſiedenden Wein an die Eyer-Dottern und qvirlts beſtändig, ſonſt rinnet es zuſammen; ſetzet es darnach bey ein Kohl-Feuer, und rühret es immer; wenn es anfängt dicke zu werden, ſo ſetzet man es vom Feuer weg, und läſſet etliche Tropffen kalten Wein drein fallen. Endlich läſſet man den Creme durch einen Seiher oder Durchſchlag auf dasjenige Geſchirr lauffen, darauf er ſoll angerichtet werden; wirfft er etwa Bläslein, ſo ſtreichet man ſie mit einem Meſſer oder ſaubern Spänlein herunter, und läſſet ihn kalt werden, da man ihn denn beym Anrichten mit Citronen und geſchnittenen Lorbeer-Blättern garniren und auszieren kan. Mit Milch und Mandeln wird ein Creme folgender Geſtalt zubereitet: Man nimmt ein Viertel-Pfund Mandeln, und ſchüttet ſie in eine Caſſerole, gieſſet Waſſer darauf, und läſſet ſie einen Sod thun: Hierauf ziehet man ihnen die Haut ab, und leget ſie in kaltes Waſſer, ſtöſſet ſie darnach in einem Mörſel gantz klein, in währendem Stoſſen aber wird Milch doran getröpffelt; inzwiſchen ſetzt man auch in einem Topff ein Nöſſel Milch ans Feuer, und wenn ſolche ſiedet, ſo qvirlt man die Mandeln darein. Ferner nimmt man von zehen Eyern das Weiſſe, thuts in einen Topff, und qvirlt es recht klar, ſchüttet ein Viertel-Pfund Zucker, und ein wenig Roſen-Waſſer darzu, ziehet das Eyer-Weiß mit der geſottenen Milch ab, ſetzet es an ein Kohl-Feuer, und rühret es ſo lange, bis es beginnet eine Dicke zu bekommen. Endlich ſtreichet man es durch ein Haar-Tuch, oder läſſet es durch einen Durchſchlag lauffen, und garniret es nach Belieben.

Crepon, iſt ein Engliſches halbſeidenes oder auch gantz wollenes Gewebe, ſo ein- oder auch mehr farbig iſt, theils glatt, theils geſtreifft, und auſſer dieſen von verſchiedener Sorte und Güte.

Cretiſcher Diptam, ſiehe **Diptam**.

Cretiſche Salbey, ſiehe **Salbey**.

Cretiſche Tymſeide, iſt eine Art von Filtz-Kraut, ſo auf dem Tymian zu liegen und zu wachſen pfleget, beſtehet aus dünnen braunen und haarichten Zäſerlein, die ſehr würtzhafftig riechen. Iſt zum Purgiren und das Haupt zu ſtärcken dienlich.

Creutz oder **Creutzgen**, iſt eine bekannte Art eines Angehenckes des Frauenzimmers, welches in der Form eines Creutzes, aus unterſchiedener Materie, gar zierlich gearbeitet iſt.

Creutz, heiſſet man auch den in der Mitte Creutzweis über einander gehenden Rahm an einem Fenſter, darinnen die Flügel hangen und daran anſchlagen, von deſſen Beſchaffenheit ſiehe **Fenſter-Rahm**. Es ſoll dieſer in die Oeffnungen an ieder Seiten drey mahl befeſtiget werden, daß er ſich nicht werffe, woraus allerley Nachtheil erwachſen kan. In ſteinernen Gebäuden, da die Oeffnungen mit Werck-Stücken ausgeſetzet ſind und man das Creutz darein befeſtiget, pfleget man auch daher dieſe ſteinerne Einfaſſungen einen **Creutz-Stock** zu nennen.

Creutz, heiſſt an einem Pferde das äuſſerſte Theil von dem Rücken, welches gleich über den Lenden des Pferdes iſt. Daſſelbe ſoll mit der Bruſt eine gleiche ſchöne Ubereinſtimmung haben: Denn wenn die Bruſt ſtarck, das Creutz aber ſchwach iſt, ſo bedeutet es, daß ein Pferd vornen viel, zurück aber wenig Krafft hat, und alſo auch im Gegentheil, wenn das Creutz ſtarck, die Bruſt aber ſchwach wäre. Es ſoll alſo das Creutz rund, breit und ſtarck, durchaus aber nicht abgeſchliffen oder ſpitzärſchig ſeyn, und das aus obangezogenen Urſachen. Wenn ſich ein Pferd im Creutz wehe gethan, ſo kan man ſolches aus folgenden Zeichen und Umſtänden erkennen: Erſtlich, wenn es aus dem Stalle gezogen wird, ſo gehet es mit den Hinter-Füſſen, als wenn es auf den Zehen gehen wolte, und gehet mit dem Creutze gar ſteiff, hernach beugt es ſich auch ſehr, wenn man es aufs Creutz drucket. Solchem Unfall abzuhelffen, nimm erſtlich Schwartz-Wurtz, ſo auch Beinwelle oder Wallwurtz genennet wird, Lein-Saamen, Eibiſch-Wurtzel, Haus-Wurtz, Foenum Græcum, iedes ein Pfund, dieſes wird alles zuſammen geſtoſſen, ein Pfund Terpentin darzu gethan, und in Wein gekocht, folglich dem Pferde oben über das Creutz geſchlagen, und mit einem Tuch feſt angebunden, drey Tage lang darauf liegen gelaſſen, und dem Pferde alle Tage ein Löffel voll davon unter das Futter gegeben, ſolches macht erſtlich die Gelencke wieder friſch; Darnach nimmt man Odermennige, Nachtſchatten, Oſterlucey, Beyfuß, Schell-Kraut, Eiſen-Kraut, iedes eine Hand voll, thut alles in einen Topff, gieſſet zwo Meß-Kannen Bier darauf, und läſſet es wohl kochen; Damit werden dem Pferde die Schranck-Adern nach der Länge

herunter wohl gebähet, und das Roß alle Tage zwey Stunden herum geführet, daß ihm die Adern gelenck bleiben. Befindet man aber, daß der Schaden gar alt iſt, ſo muß man ſolchen oben auf dem Creutz aufmachen, und Petroleum, oder Stein-Oel und Wachholder-Oel darein gieſſen, bis es wieder von ihm ſelber heilet, darnach machet man eine Salbe von Oleum Populeum, oder Pappel-Knoſpen-Oel, Lohr- oder Lorbeer-Oel, Althee, Kamm-Fett, und Hunds-Fett, iedes ein Pfund, und ſchmieret dem Pferde die Schranck-Adern damit, ſo wird es bald wieder zu rechte kommen.

Creutz im Hirſchen, ſiehe **Hirſch-Creutz.**

Creutz-Baum, ſuche **Loch-Baum.**

Creutz-Blumen, ſiehe **Knaben-Kraut**, welches eben ſo genennet wird.

Creutz-Beere, oder **Wegedorn**, ſind ſchwartze weiche Beere, welche mit einem ſchwartz-grünen Safft und etlichen zuſammen gefügten Saam-Körnlein angefüllet ſind, und nicht nur in der Artzney-Kunſt wider vielerley Kranckheit, ſondern auch von denen Färbern zum Färben gebraucht werden: Denn wenn ſie recht und wohl reiff, und man kocht ſie in Waſſer, worinnen vorhero Alaun aufgelöſet worden, ſo bekommt man davon eine grüne Farbe, welche nachgehends in trockene Schweins- oder Rinds-Blaſen gefüllet, und alſo verkaufft wird. Dieſe Farbe wird insgemein Safft-grün genennet, aber von Gewinn-ſüchtigen Leuten gar offt verfälſcht. Wenn aber obiger Proceß mit dieſen Beeren vorgenommen wird, ehe ſie reiff werden, ſo bekommt man eine gelbe Farbe davon. Der Baum oder vielmehr der Buſch, darauf ſie wachſen, wird der

Creutz-Dorn genannt, welcher ein gelblichtes Holtz, und mit ſpitzigen Dornen beſetzte Aeſte und Zweige hat. Seine Blätter ſind kleiner, als das Schwartz-Dorn-Laub, grün und am Rande herum ſo ſubtil gekerbt, daß man es kaum mercken kan. Seine Blüthen ſind klein und bleich, woraus nachgehends obgedachte Creutz-Beere entſtehen. Er wächſet in Wäldern unter anderm Buſch-Holtz.

Creutz-Flügel, nennet man bey der Jägerey, wenn nur zwey Flügel oder Stell-Wege in einem kleinen Wäldgen ſeyn, und Creutzweiſe über einander lauffen. So werden auch Creutz-Flügel genannt, die ſo in der Mitten durch einen groſſen Wald recht quer über einander lauffen.

Creutz-Gewölbe, iſt in der Bau-Kunſt ein Gewölbe, welches oben Schwibbögen hat, ſo Creutz-weiſe durch einander gehen. Siehe **Mathemat.** Lexicon.

Creutz-Kraut, oder **Creutz-Wurtzel**, iſt zweyerley Geſchlechtes, das gemeine Creutz-Kraut, und das groſſe. Jenes hat eine kleine mit weiſſen Zaſern behängte Wurtzel, die Blätter gleichen faſt denen Blättern am Senff, doch etwas ſchmäler und kürtzer, und iſt ein iedes Blätlein Creutzweis zerſchnitten, dahero es auch den Nahmen bekommen. Die Stengel ſind rund, hohl, braunroth, ſafftig und nicht über Spannen hoch, mit kleinen zerkerbten Blätlein bekleidet. An den Gipfeln der Stengel wachſen gelbknöpfigte Blumen, welche ſehr bald zu grauem haarichten Saamen werden, der von der Lufft aus einander gewehet wird, und davon flieget.

Das groſſe Creutz-Kraut, iſt mit ſeinem Stengel, ſchartichten und zerkerbten Blättern, gelben knöpffigten Blumen, und wollichten fliegenden Saamen, dem gemeinen Creutz-Kraut allerdings gleich, ausgenommen, daß es gröſſer und höher iſt, auch Aſchen farbene und breitere Blätter hat. Das erſte Geſchlecht wird in den Kohl- und Kraut-Gärten, auch bey denen Zäunen und Mauren faſt aller Orten gefunden, das andere aber iſt ſeltſamer; Doch haben ſie einerley Krafft, und wird von beyden allein das Kraut gebraucht, weil die Wurtzel zu nichts tauglich iſt. Die zarten Blätter können den gantzen Winter über, dergleichen auch im Frühling, vor ſich ſelbſt allein, oder auch bißweilen mit andern Kräutern zu einem Salat, mit Eſſig, Baum-Oel und ein wenig Saltz, gebraucht werden, welche Speiſe nicht nur Luſt zum Eſſen macht, und die Würme tödtet, ſondern auch denen Gelbſüchtigen ſehr dienlich iſt. Das Kraut nebſt Epheu-Blättern klein zerhackt, in friſcher Butter gekocht, und ſolche durch ein Tuch gedrückt, giebt eine trefliche grüne Brand-Salbe ab, welche nicht nur den Brand von dem mit Feuer oder feurigen Dingen verſehrten Orte gleich ausziehet, ſondern auch geſchwind heilet. Der aus dem Kraut (welches in einem ſteinernen Mörſer geſtoſſen werden muß) gepreßte und durch Fließ- oder Löſch-Papier geläuterte Safft, alle Morgen und Abend auf vier bis ſechs Loth, in einer warmen Brühe eingenommen, vertreibet die Gelb-Sucht, eröffnet die Verſtopffung des Gekröſes und der Leber, tödtet die Würme, reiniget das Geblüte, und heilet den Scharbock. Aus dieſem Safft kochet man mit Zucker auch einen Syrup, welcher in dem Blut-Auswerffen, Rothen-Ruhr, vielen Naſenbluten und andern Blut-Flüſſen ſehr dienlich iſt.

Creutz-Nath, wird diejenige beſondere Art zu nehen genennet, da man öffters gantze Figuren, und Bilder, insgemein aber Buchſtaben und Ziffern in die Wäſche oder in ein anderes Tuch, durch lauter Creutz-Stiche zu nehen pfleget, welche über den Faden gezählet Creutz-weiſe zuſammen gezogen, und alſo an einander geſetzet werden, daß ſie die begehrte Figur vorſtellen.

Creutz-Salbey, ſiehe **Salbey.**

Creutz-Tritt iſt eines von denen vornehmſten Zeichen, ſo der Hirſch in der Fährte vor dem Thiere macht, indem er mit dem Hinter-Fuß alſo tritt, daß er damit gleichſam den vordern Tritt ſpaltet, und dieſes geſchiehet, wenn der Hirſch durch den Zwang die

die beyden Schaalen am Hinter- und Vorder-Tritt zuſammen zwinget, dieſelben gleich neben einander ſetzet, und alſo, weil ſie vornen durch den Zwang runder werden, als ein Creutz machet; welches ein Thier ſelten oder faſt gar nicht thun kan.

Creutz-Vogel, ſiehe Grienitz.

Creutz-Wurtzel, ſiehe Creutz-Kraut.

Crocodil, iſt ein in Egypten ſonderlich bekanntes Thier, ſo im Nil befindlich, doch aber auch ans Land kommt. Es iſt ein verwogenes und grimmiges, 18 Fuß langes, mit 4 Füſſen, krummen Klauen, einer ſchuppichten und ſchußfreyen Haut verſehenes und faſt ſo dickes Thier, als ein Faß von 3 Eymern. Soll immer wachſen,, und hat einen weiten Rachen, der unten unbeweglich und ſonſt mit ſchwartzen groſſen Zähnen verſehen iſt. Es hält ſich ſonderlich im Schilff-Rohr auf, und kan, jedoch nur in gerader Linie, ohnerachtet ſeiner Gröſſe ſehr geſchwinde, nicht aber in der Rundung laufen. Leget ſeine Eyer im Sand, wo ſelbige von der Sonne ausgebrütet werden.

Crocodillen-Stein, wird im Magen dieſes Thieres gefunden, und iſt ein Mittel wider das Quartan-Fieber.

Crocus, iſt eine Blume. Man hat weiſſen, gelben, purpurfarbenen, Violbraunen, geſprengeten, einfachen. Wächſet gerne in der Sonne, wird im September verpflanzet, blühet im Mertz, ja offt im Febr. ſchon. Dienet aber nur zur Zierrath. Heißt auch Carthamus.

Crocus, wird auch der Saffran genennet, davon ſiehe dieſen Art.

Crocus wird auch bey denen Chymicis ein aus Mineralien und Metallen künſtlich bereitetes Kalck-Pulver genennet, dergleichen Crocus Martis, der von Stahl und Schwefel, it. Crocus metallorum, der von Antim. und Schwefel bereitet wird.

Crocus Indicus, ſiehe *Curcume*.

Crone, wird der zunächſt über dem Huf befindliche Theil an dem Fuß eines Pferdes genennet, welcher mit denen auf das Horn hinunterhängenden Haaren bedeckt iſt.

Crone, oder **Cron-Gehörn**, heißt bey der Jägerey, wenn zu oberſt an der Stange eines Hirſch-Geweyhes drey, vier oder mehr Enden zuſammen kommen, die gleichſam eine Crone formiren.

Cron-Leuchter, iſt ein aus Meßing bereiteter Leuchter, der entweder hangend, und rund herum in die Krümme gebogene, und weit hervor ragende, mit allerley Verzierungen verſehene Arme hat, oder ſtehend auf einem Fuſſe, und mit eben dergleichen Armen auf beyden Seiten verſehen, an deren Enden die Dillen ſich befinden, dergleichen in denen Kirchen, groſſen Sälen und Stuben gemeiniglich anzutreffen.

Cron-Rad, ſiehe Kamm-Rad.

Cron-Raſch, iſt ein wollener Holländiſcher Zeug, der an Güte der Sarge gleich kommet, aber nicht die Breite hat als dieſe. Man bedienet ſich deſſelben meiſt zu Unterfuttern, und hat man gepreſten und ungepreſten.

Cryſolith, oder **Chryſolith** oder Gold-Stein, iſt ein goldfärbiger ſehr harter und hell glänzender Edelgeſtein, wenn er der rechte iſt. Es ſind aber noch geringere, als Chryelectrum und Melichryſis. Iſt auch nicht mit dem Topas zu verwirren.

Cryſtall, iſt ein länglicht rund geſchliffener durchſichtiger Stein, der aus einem zähen Erd-Saffte erwachſen, und von einem hellen Stein-Waſſer, als dem Saamen des Steinwerdens herkommen. Es wird derſelbe auf denen Alpen, in den Hungariſchen, wie auch Böhmiſchen Gebirgen, ingleichen in Schweden und Jßland gefunden. Man pfleget dergleichen in Silber eingefaſſet, denen kleinen Kindern mit anzuhängen, um damit das hitzige und juckende Zahn-Fleiſch abzukühlen, und ihnen deshalben zuweilen daſſelbe damit zu beſtreichen. Man hat vielerley Arten deſſelben, davon das Natur-Lexicon nachzuſehen. Er hat eine kühlende und zuſammenziehende Krafft, wie er denn eben durch eine zuſammenziehende und gelieferende Krafft, ſo die Chymici Geiſt nennen, des Stein-Waſſers als des vehiculi dieſes Geiſtes und alſo ſeines Saamens, zu entſtehen ſcheinet. Allein man macht auch dieſen Stein auf verſchiedene Weiſe aus Glas nach, welcher aber zerbrechlich iſt. Indeſſen iſt doch ſolches das Cryſtall-Glas, woraus die Cryſtallenen Spiegel verfertiget werden.

Cryſtalli, und **Cryſtalliſiren**, ſind Producta und Geſchäffte der Chymie, welche ſonderlich bey denen Saltzen und Metallen vorkommen, wenn man ſie in Cryſtallen anſchieſſen läſſet. Z. E. Cryſtalli æris, Grünſpan-Blumen oder Cryſtallen, Cryſtalli Junonis, d. i. Cryſtalliſirtes Silber, Cryſtalli Tartari, Weinſtein-Cryſtallen ꝛc.

Cryſtalliniſche Feuchtigkeit der Augen, iſt diejenige Feuchtigkeit in denen Augen der Menſchen und Thiere, welche durchſichtig wie Cryſtall und zwiſchen der wäſſerigen und gläſernen Feuchtigkeit lieget, zum Sehen aber höchſt nöthig iſt.

Cryſtall, oder **Cryſtall-Spiegel**, iſt ein Werckzeug der Betrügerey, des Aberglaubens und der Boßheit derer Zauberer oder doch abergläubiſcher Leute, die das gemeine Volck kluge und weiſe Frauen nennet, das gottesvergeſſene und ungläubige Volck aber in allerhand verborgenen Dingen wider Gottes Wort fraget, und alsdenn in ſolche Cryſtallen-Spiegel oder Gläſer zu gucken angeführet wird, wo ſie ihnen allerhand Bilder zeigen und auf ihre Fragen deuten. Wir wollen hier nicht ausmachen, ob die Liſt- und der Betrug ſamt dem die Sinnen und Phantaſie ſolcher Leute bezaubernden Aberglauben oder eine beſondere Beyhülffe des Satans, ja auch ein ausdrücklich Bündniß mit demſel-

ben, alles ausmache; ob das letzte möglich oder nicht ſey? denn davon zu handeln iſt hier nicht der Ort. Allein ein Haus-Wirt hat ſich vor ſolchen Wercken des Unglaubens als ein Chriſt zu hüten und überdieß zu wiſſen, daß ſolche Cryſtallen-Guckerey in denen Geſetzen bey harter Strafe verboten ſey.

Cubeben, ſind kleine, runde und dürre Körner, gleich dem ſchwartzen Pfeffer, doch öffters etwas gröſſer, und nicht ſo ſchwartz, ſondern Aſchen-Farbe auswendig mit einer runtzlichten Schale und kleinem Stiele verſehen, inwendig aber etwas hohl und einen kleinen runden Kern in ſich haltende, welcher auswendig ſchwartz und von innen weiß, auch dabey eines angenehmen Geruchs, und ſcharffen Aromatiſchen Geſchmacks iſt. Sie werden aus Java und andern Oſt-Indiſchen Inſeln zu uns gebracht, den daſigen Einwohnern aber giebt man Schuld, als ob ſie dieſe Frucht, ehe ſie ſolche an andere Orte verſchicken, vorhero kochten, damit man ſie anderswo nicht möge nachbauen und pflantzen können. An den Kräfften ſind ſie etwas temperirter, als der Pfeffer, erwärmen den Magen, vertreiben den Schwindel, verhüten den Schlag, ſtärcken die Nerven und das Gedächtniß, wie ſie denn inſonderheit dem Haupte ſehr verträglich. Sie machen auch, in dem Mund gekäuet, einen guten Athem, weswegen man ſie nicht allein alſo rohe käuen, ſondern ſich auch des Confects davon oder der überzogenen Cubeben bedienen kan.

Cucumern, ſiehe Gurcken.

Curcumä, Curcumey, iſt ein Oſt-Indianiſches Gewächſe, deſſen Wurtzel kleiner und dünner als der Ingber, die Blätter aber dieſen gantz gleich; Es färbet dieſe Wurtzel ſchön gelb, wie denn die Indianer ſolche ſtat des Saffrans gebrauchen. Heißt auch Crocus Indicus.

Cypreſſen-Baum, gehöret mit unter die ſtets-grünende Bäume, dahero man ihn ſo wohl deswegen, als um ſeines geraden Wuchſes willen gerne zur Zierde in denen Gärten hält. Er iſt zweyerley Geſchlechts, nemlich das Cypreſſen-Männlein, und das Cypreſſen-Weiblein, wovon das erſtere Früchte oder Zapfen träget, das andere aber nicht, ſo hat auch das Weiblein kleinere Blätter als jenes. Beyde kan man mit Fleiß dazu bringen, daß ſie ſchön zugeſpitzt und Pyramiden-förmig in die Höhe wachſen. Doch werden ſie bey uns nicht ſo hoch, wie in Candia und andern Mittägigen Ländern, allwo ſie zum Bauen und Brennen gebrauchet werden. Das Holtz davon iſt etwas gelblicht, dichte und von einem Geruch, wie Sandel-Holtz, faulet nicht, reiſſet auch nicht leichtlich auf, und hat noch dieſe beſondere Art an ſich, daß es von keinen Würmern angegriffen wird, weil es gar bitter iſt; ſo man auch etwas von dergleichen Holtz zu ſolchen Sachen leget, welche den Schaben und Würmern unterworfen ſind, ſo ſollen dieſelben davon befreyet und unangegriffen bleiben. Die Zapffen, welche der Frucht oder den Zapffen des Lerchen-Baums gleich kommen, nur daß ſie ſchöner, harter und mehr geſchloſſen, auch etwas bitterer ſind, als dieſe, haben, wenn ſie geöffnet werden, einen kleinen platten und irregulairen braunen Saamen, in ziemlicher Menge bey ſich, welcher im Frühling und Herbſt abgenommen wird, und deſſen Güte daraus erſcheinet, wenn er ſchwer und vollkommen iſt. Der beſte Saamen, welcher zu Fortpflantzung dieſes Baumes am beqvemſten iſt, wird aus Italien friſch gebracht, und erſtlich im April, wenn die gröſte Kälte vorbey, über Nacht in ſüſſe Milch geleget und geweichet, hernach aber in leichten und luckern Sand geſäet, weil er im feſten Erdreich ungerne oder gar nicht aufgehet, oder doch nicht fortkommet. Man muß aber die Erde, wo man ihn hinſäen will, erſtlich eben machen, alsdenn den Saamen darauf ſtreuen, und wieder mit leichter Erde zwey qver Finger hoch bedecken; der Dünger in derſelben ſoll auch ſchon verzehret, und in Erde verwandelt ſeyn: Denn der neue Miſt iſt dem Saamen, wegen ſeiner Hitze ſchädlich, und verurſachet offt, daß er verfaulet. Bis er aufgegangen, ſoll man ihn allezeit über den andern oder dritten Tag nach der Sonnen Untergang begieſſen; alsdenn braucht er ſolches weiter nicht, es ſey denn bey gar dürrem Wetter. Wenn man will, daß er ſoll in die Höhe wachſen, ſo muß man die unterſten Aeſtlein mit denen Nägeln berühren, weil ſie ſolches durchaus nicht vertragen können. Weil auch dieſer Baum aus einem hitzigen Land entſproſſen, ſo kan er die Rauhigkeit der Lufft und ſtrenge Winter-Kälte gar nicht vertragen, daher man ihn denn meiſtens hier zu Lande nicht ſowohl in das bloße Garten-Erdreich, als vielmehr in große irdene Töpffe, höltzerne Kiſten oder Kübel ſetzet, und mit denen Feigen-Granaten- und andern dergleichen weichen Bäumen bey herein brechendem Herbſt in das Gewächs-Haus, oder ein anderes warmes, doch lufftiges Gemach bringet, und daſelbſt für dem Froſt und Verderben bewahret. Der Rauch von ſeinem Holtz iſt gut zu Infections-Zeiten. Die Blätter dieſes Baums gepülvert, und mit ein wenig Myrrhen in ſüſſem Wein getrunken, dienen wider die Verſtopffung des Harns; die pulveriſirten Nüſſe mit Wein genommen wider das Blutauswerffen, rothe Ruhr und andere Blut-Flüſſe, ſind auch wider die Engigkeit der Bruſt, Keichen und Huſten mit Nutzen zu gebrauchen.

Dach, iſt der oberſte Theil eines Gebäudes, womit daſſelbe bedecket, und vor allem Ungewitter bewahret wird. Dieſes beſtehet nun ſo wohl in der Bedeckung als auch in der Unterſtützung, welche die erſte tragen helffen muß, und enthält das allergemeinſte Dach nachſtehendes Zimmerwerck in ſich, als die Balcken, ſo das Dach tragen und befeſtigen; die Sparren, ſo es formiren; die Latten oder Breter, worauf die Deckung ſelbſt lieget. Ein mehrers hievon ſiehe Dach-Stuhl. Es ſind zweyerley Arten der Dächer gebräuchlich, nemlich die Altanen und abſchüſſige Dächer. Die Altanen haben oben eine Ebene, und die platte Deckung gleich unmittelbar auf den Balcken, ſo, daß man gemächlich dar-

auf

auf herum gehen kan, und werden dahero auch allezeit mit einem Geländer oder einer Bruſt-Lehne umzogen. Weil aber ſolche Altanen-Dächer mehrentheils mit ſchweren bleyernen, oder gar ſteinernen Platten beleget werden, wo man ſie nicht mit Kupffer deckt, folglich auch ſtarcke Mauern, die ſie tragen müſſen, erfordern, und dahero allenfalls nur an wenigen koſtbaren und prächtigen Gebäuden gebrauchet werden, da ſie aufs dauerhafftigſte zu verwahren, auſſerdem ſie mehrentheils ſchädlich ſeynd; ſo iſt dieſes Orts davon nichts weiter zu erinnern nöthig. Die abſchüßige Dächer haben eine ſichtbare Abdachung, es mögen nun gleich einhängige, zweyhängige oder Zelt-Dächer ſeyn. **Einhängige oder Pult-Dächer** ſind, welche gleich einem Pult einen Hang auf eine Seite haben; worzu zu rechnen die ſogenannte **Wetter-Dächer**, welche man insgemein von Bretern an die Wand über die Oeffnungen, und ſonderlich über die Thüren der Gewölbe anhänget, daß die hefftigen Schlag-Regen und ſtürmiſche Witterungen in etwas dadurch abgehalten werden. **Zweyhängige oder Sattel-Dächer** werden genennet, welche auf zwey Seiten abhangen, und folglich den Regen beyderſeits abtragen. **Zelt-Dächer, Pavillons,** ingleichen **Walm-Dächer** heiſſen die, welche wie ein Zelt-Himmel auf allen vier Seiten abſchüßig ſind. Zu dieſen können annoch gezählet werden die **Kuppel-Dächer**, ſo nach einer gewiſſen runden, ſich herauswerts biegenden Form eingerichtet; und die ſogenannte **Welſche Hauben**, welche nach einigen proportionirlich ausſchweiffenden und eingebogenen krummen Linien zuſammen geſetzet, beyde aber meiſt zu Kirch-Thürmen und Luſt Häuſern gebraucht werden. Nur gedachte Arten insgeſamt ſind entweder **platt** oder **gebrochen**, welche letzte die nach ihrem Erfinder alſo genannte **Manſard-Dächer**, deren Sparren nicht in einer Länge, ſondern in geziemender Maſſe zertheilet fortgehen, daß daher die untere Sparren ſteiler, als ſonſt gewöhnlich geführet, die oberen aber flacher geſchloſſen werden. Dieſe letzte Art hat verſchiedene Vortheile, denn ſie giebt geraume Böden, und macht einem Gebäude, welches nach der ſonſt gewöhnlichen Art durch ein allzu hohes Dach ungeſtalt würde, eine beſondere Zierde, anderer Vortheile zu geſchweigen. Die Deckung anlangend, ſo wird das Dach beleget entweder mit Stroh, Rohr oder Schilff, Schindeln, Schiefer, Ziegeln, oder mit küpffernen, bleyernen und ſteinernen Platten. Das **Stroh-Dach**, ob es wohl gegen Regen und Schnee das ſicherſte, auch in der Kälte das wärmſte, ſo iſt es doch an einem rechtſchaffenen Gebäude übelſtändig, und welches das ſchädlichſte, ein rechter Zunder das Gebäude anzubrennen. Im Fall aber ja die Armut iemand treiben ſolte, ſich des Strohes bey Belegung eines Daches zu bedienen, ſo hat er endlich den eintzigen Profit davon, wenn daſſelbe lang genutzet, und von Winden zeriſſen worden, oder anfängt zu vermodern, daß ers zum unterſtreuen brauchen kan, da es denn den beſten Dünger giebt. Bey ſolchen Dächern iſt der Forſt wider der Winde Anſtürmen wohl zu verwahren, zu dem Ende auch die dahin kommende Schoben mit Leimen in Küh-Koth Waſſer geweicht, wie nicht weniger dieſelben damit feſt in einander gebunden, auch mit dergleichen, wenn ſie ſchon eingebunden, noch überfahren oder geſchmieret werden müſſen. Mit denen Stroh-Dächern gehen die **Rohr-** oder **Schilff-Dächer** im gleichen Paar. Die **Schindel-Dächer** beſchweren zwar ein Gebäude am wenigſten, ſind aber nicht nur der Feuers-Gefahr ebenfalls ſehr unterworffen, ſondern pflegen auch gar balde ſchadhafft zu werden, wenn ſie entweder mit ſolchen Schindeln gedecket, die im Frühjahr bey der Safft-Zeit, da das Holtz broſch und maſtig iſt, verfertiget worden, oder aber mit Schindeln von Fichten-Holtz beleget werden, darinnen vielfältige Fingers lange Hartz-Gallen ſind, welche ſodenn aufm Dache von der Sonnen-Hitze ſchmeltzen, und den Regen durch die Löcher häufig eindringen laſſen. Die **Schiefer-Dächer** geben zwar zierliche Dächer, ſie ſind aber ſchon koſtbar, beläſtigen ein Gebäude, richten bey entſtandenem Brande groſſen Schaden an, weil der Schiefer im Feuer hefftig um ſich ſpringet, und alſo das nöthige Löſchen ſehr hindert. Die mit **küpffernen Platten** überlegte Dächer gehen zwar den andern allen vor, weil ſie wider den Brand die bewährteſten, werden aber wegen ihrer Koſtbarkeit ſehr ſelten gebrauchet. Die **bleyernen Dächer** beſchweren die Häuſer durch übermäßige Laſt allzuſehr, ſpringen von der Sommer-Hitze auf, verſchmeltzen im Brand, und dahero betrieffen beſchädigen oder tödten ſie wohl gar die Löſchenden. Von dieſen letztern dreyen Dächern iſt zu mercken, daß an ſtat der Latten auf die Dach-Sparren erſt eine breterne Decke geleget werden muß, worauf hernach das Dach mit tüchtigen Nägeln genagelt wird. Die mit **ſteinernen Platten** belegte Dächer und Altanen erfordern ſtarcke Mauren, beſchweren die Gebäude gar zu ſehr, ſind mühſam und koſtbar, und werden dahero wenig oder gar nicht mehr gebrauchet. Unter denen **Ziegel-Dächern** iſt das ſogenannte **Flachwerck**, welches aus platten und an dem einen Ende abgerundeten Dach-Ziegeln beſtehet, die mit ihren Zapffen oder ſogenannten Naſen bey dem andern Ende an den Latten hängen und aufliegen, das leichteſte und nützlichſte, daher es auch am meiſten gebrauchet wird. Ein ſolches Dach nun iſt entweder ein **einfaches** oder **Doppel-Dach**. Ein **einfaches Dach** heiſt, welches zu Erſparung der Ziegel weitläufftig gelattet, die Ziegel einer ohngefehr über den andern geleget, und die darzwiſchen befindliche Fugen mit breiten Dach-Spänen unterzogen, auch wohl innen noch aufs beſte mit Kalch fleißig ausgeſtrichen werden, damit kein Regen eindringen kan, noch der Wind den Schnee leichte hindurch ſtöbern möge.

möge. Ein Doppel-Dach aber wird auf acht Zoll weit von einander gelattet, und die Ziegel zwar auch ſchuppenweis über einander geleget, daß allezeit zwiſchen zwey Ziegeln oben und unten ein dritter zu liegen kommt, aber man braucht darzu keine Dach-Späne, wie bey dem einfachen; weil durch ſolche Art zu decken die Fugen zwiſchen denen Dach-Ziegeln genugſam vor dem Durchſchlagen des Regens und des Geſtöbers bewahret werden. Dieſes Flachwerck pfleget man nach dem äuſſerlichen Anſehen, wie nemlich die Steine über einander liegen, auch einen Biber-Schwantz zu nennen. Die übrigen zwey Arten der Ziegel-Dächer, ſo inſonderheit in den ältern Zeiten gebrauchet worden, beſtehen eines Theils aus Hol-Ziegeln, dahero dergleichen auch ein Holwerck heiſſet, und andern Theils auch Dach-Pfannen, von welcher beyder Beſchaffenheit das Wort Ziegel nachzuleſen. Indem aber das Holwerck ein Haus gar ſehr beläſtiget, weil es ungleich ſchwerer als ein ander Dach; die Dach-Pfannen hingegen wegen ihrer an beyden langen Seiten befindlichen tiefen runden Faltzen leicht zerbrechlich; als werden dieſelben heutiges Tages wenig mehr gefunden, ohne wo man ſie etwa noch bey gantz alten Gebäuden antrifft. Jedoch dieſer dreyerley Arten Ziegel-Dächer muß auf ihrem Forſte mit ſtarken Hol- oder ordentlichen Forſt-Ziegeln verſehen, und dieſe wohl in Kalch geleget, und behörig mit denen Forſt-Nägeln angenagelt, auch die über das Dach heraus gehende Latten, mit Wetter-Bretern unterzogen, die darüber liegende Ziegel aber ſollen gleicher Geſtalt ſehr gut in Kalch eingeleget ſeyn. Welches auch, die Wetter-Breter betreffend, bey denen Schindel- und Stroh- und insgemein bey allen Dächern zu beobachten: Denn in Entſtehung deſſen legt ſich der Wind unter denen, über dem Dach, auf den Latten aufliegenden Ziegeln, Stroh und Schindeln an, hebt ſie auf und wirfft ſie ab, oder doch wenigſtens ſchwächet und zerrüttet er ſie. In Summa, ein Dach ſoll wider Regen, Schnee, Winde, und andere Ungewitter ſo gut, ſtarck und feſte verwahret werden, als immer menſchlich und möglich iſt. Nach ſtarcken Schlag-Regen oder ſonſten bey langwierigem Regenwetter ſoll ein ſorgfältiger Haus-Vater ſeine Boden fleißig viſitiren, und nachſehen, wo etwan die Dächer ſchadhafft, und der Regen durchgeſchlagen, damit er bey erſter erfolgender guter Witterung ſolche ausbeſſern laſſen könne; welches man eben ein Haus in einem guten Dach und Fach halten zu nennen pfleget. Siehe Mathematiſches Lexicon.

Dach und Fach. Hiervon ſind in der Wirtſchafft und denen Contracten bey derſelben vielerley Redens-Arten gewöhnlich. Als: Dach und Fach genüſſen, im Dach und Fach ein Gebäude erhalten. Das erſte bedeutet den Genuß des Lagers, des Qvartiers, der Wohnung in eines andern Hauſe haben. Durch die letzte verſtehet man die ſorgfältige Aufſicht und Bemühung eines guten Hauswirts, er ſey ein Eigenthümer oder Miethmann eines Hauſes, dieſes nicht nur in Anſehung des Daches und derer äuſſerlichen Wände dergeſtalt zu verwahren, damit Wind, Wetter und Regen nicht eindringen und daſſelbe ſchadhafft machen mögen, ſondern auch ſonſt in nothwendiger Beſſerung deſſelben Zimmer und Theile zu erhalten. Keinesweges aber übernimmt man dadurch einen Haupt-Bau eines Hauſes oder eines neuen Hauſes.

Dach-Rinne, iſt ein von Holtz oder Blech zubereiteter Canal, der das übers Dach herlauffende Waſſer auffangen, und an einen begehrten Ort ausgieſſen muß. Es ſoll demnach eine ſolche Rinne etwas abhangend, und auch dergeſtalt geleget werden, daß ſie nicht an einem andern Orte übergieſſe. Der Ausguß ſelbſt wird entweder durch eine gerade am Hauſe herabgehende Röhre auf den Erdboden, oder auch dahin geleitet, wo man das Waſſer etwa wie in eine Ciſterne ſammlen, oder zu anderem Nutzen brauchen will; oder er wird gleich zuoberſt frey gelaſſen, daß er ſelbſt, iedoch in einer guten Entfernung von dem Gebäude, aus dem Canal ſich herab ſtürtze. Und in dieſem Fall werden an die blecherne Rinnen zuäuſſerſt allerley Figuren und Köpffe, ſo das Waſſer gleichſam auszuſpeyen ſcheinen, gemachet. In die hölzerne Rinnen aber, zumahlen, wenn ſie nicht Fall genug haben, daß das Waſſer alſo an der unterſten äuſſern Fläche ſich daran zurücke ziehet, müſſen zur äuſſerſt unten her zwey bis drey kleine Einſchnitte und Einkerbungen gemachet werden, daß an ſelbigen das zurücklauffende Waſſer daſelbſt abtropffen müſſe. Siehe Rinne.

Dachs, iſt ein vierfüßiges Raubthier, ſo unter das kleine Weydwerck oder die niedere Jagd gezählet wird. Er hat einen ziemlich langen Leib, wie ein Fuchs, aber kürtzere Beine, eine dicke harte Haut, und harte borſtige Haare, iſt grauer Farbe, wiewohl aufm Rücken und übern Kopff ſchwärtzlichter, und am Bauch ſowohl, als an den Backen etwas weißlich. Die Haut dienet denen Sattlern und Taſchnern, Reiſe-Kaſten mit zu beſchlagen, auch Rantzen und Uiberzüge zum Gewehr davon zu machen; ingleichen Kummt-Decken und Hunde-Hals-Bänder daraus zu verfertigen; die Haare braucht man zu Pinſeln; unter der Haut hat er das Fett über den gantzen Leib, ſo ſich wie ein Fell ordentlich abziehen läſſet, welches man 2 bis 3 Tage an die Lufft hänget, daß es recht trocken, hernach aber klein ſchneidet und in einem Tiegel ſchmeltzet. Gedachtes Fett ſowohl, als der getrocknete Dachs-Schweiß hat in der Artzney bey verſchiedenen Zufällen ſeinen trefflichen Nutzen, das Fleiſch aber läßt ſich, wenn es nicht wegen ſeines ſüßlichten Geſchmackes eckelhafftig fället, oder wo dieſer durch Saltz und andere gute Zurichtung demſelben benommen worden, wohl genieſſen. Es giebt aber der Dächſe zweyerley Arten, nemlich Schweins-Dächſe und

Hunds-

Hunds-Dächſe. Jene, die Schweins-Dächſe, ſind viel weißlichter, und haben das Haar oberhalb der Naſe und unter der Gurgel viel weiſſer, auch den Leib, Kopff und Naſen etwas gröſſer als die Hunds-Dächſe. Ihre Art iſt, daß ſie, ſo bald ſie aus dem Bau kommen, ein kleines Loch oder Grüblein mit dem Rüſſel (von welchem, einem Schweins-Rüſſel ähnlichen Theile, ſie auch den Nahmen mögen bekommen haben) oder mit den Klauen machen, und ihre Loſung oder Gelos darein werffen, welches die Hundes-Dächſe nicht thun. So machen ſie auch ihre Baue an ſandigte oder andere weiche, geſchlachte offene Oerter, damit ſie die Sonne treffen, und für und für in der Wärme liegend ſchlaffen mögen: Dahero ſie auch mehr Fett ſammlen, als die Hunds-Dächſe. Dieſe, die Hunds-Dächſe, welche ihren Nahmen von ihrer kurtzen Schnautze haben, daran ſie den Hunden gleich kommen, ſuchen ihre Nahrung weiter, als jene, halten ſich auch nicht bey ihnen auf, ſondern ſuchen gewöhnlich harte Erde und Felſen, und graben ihre Baue viel tieffer und auch enger, denn die Schweins-Dächſe: doch ſind nicht viel Neben-Löcher, Abſätze und Ausgänge darinnen, wie in den andern, dieweil die harte Erde und Felſen nicht ſo leichte zu gewinnen ſind, wie der ſandigte Boden; ſo ſind ſie auch am Hals, Naſen und Ohren röthlich, wie die Marder-Hälſe, auch viel höher von Schenckeln und viel ſchwärtzer an der Farbe, als die andern. Beyde liegen Wirters-Zeit unter der Erde, und zwar ſo bald ſolche durch den Froſt eingenommen und verſchloſſen wird; Denn weil ſie alsdenn nicht mehr in die Erde, nach denen Regen-Würmern und Küh-Käfern (die nebſt Kröten, Molchen, Fröſchen, Heuſchrecken und dergleichen Ungeziefer ihre Nahrung ſind) kommen können, ſo bleiben ſie in den Bauen, und ſaugen indeſſen das aufgelegte viele Fett auf eine curiöſe Art, hinten zwiſchen dem Weyde-Loch und Schwantze durch das ſogenannte Saug-Loch, nach Nothdurfft wiederum vom Leibe, und brauchen es zu ihrer Nahrung, bis ſie nach Licht-Meſſe wieder ausgehen, und ihre vorige Nahrung ſuchen. Die Dächſinnen tragen ihre Jungen drey Monden lang, und bringen zu Ende des Martii oder zu Anfang des Aprils, gemeiniglich zwey, drey, auch wohl vier Junge zugleich. Wo die kleinen Ferckel in Maſt-Zeiten geworfen werden, oder wenn die Caninichen ihnen zu nahe kommen, thun ſie darunter Schaden, und ſchleppen ſie nach ihrem Bau, wie auch junge Vögel und dergleichen, dahero ſie im Eingange gedachter Maſſen unter die Raub-Thiere gezählet werden. Sie ſind ſo liſtig, daß, ſo bald ſie mercken, daß Hunde in ihren Bau kommen, ſie die Erde hinter ſich verkratzen und zurammelen. Die Hunde fürchten die Hunds-Dächſe vielmehr als die Schweins-Dächſe, denn ſie ſind ſtärcker und beißiger, ſtincken auch ärger, deswegen die Schlieſſer nicht ſo gerne zu ihnen eingehen. Man pflegt ſie auf verſchiedene Art zu fangen: Entweder bey Nachtzeit, da man ihnen, wenn man ihre Geſchleiffe in der Nähe weiß, und dieſelbe nach dem Holtz-Obſt, oder ſonſten auf ihre Nahrung ausgehen, dabey aufpaſſet, und alsdenn dieſelben hetzet, wozu aber gute, hertzhaffte und beißige Hunde und ſtarcke Rüden, die den einmahl angepackten Raub nicht mehr verlaſſen, wie auch genugſam mit Gabeln und Prügeln verſehene Leute ſeyn müſſen, die den Dachſen anhalten, und ſeine Flucht verhindern können. Auf eine andere Art geſchiehet es bey Tage, da man ihre Geſchleiffe durch die Dachs-Hunde ausſpüret, ſie aus ihren Löchern treibet, und hernach mit Schleiffen und Gabeln fänget. Oder ſie werden gar ausgegraben, worzu gewiſſe Inſtrumente, als: allerhand groſſe ſtarcke eiſerne Bohrer, Hauen und Schauffeln, den Bau damit zu öffnen, und die Erde damit zu gewinnen, und auf die Seite zu ſchaffen, eine Zange, den Dachs damit zu faſſen, heraus zu ziehen und zu halten, und dergleichen, vonnöthen ſind. Wobey zu mercken, daß man den Dachs mit der Zange bey dem untern Kieffer zu erwiſchen trachten ſoll, denn wo man den obern Kieffer mit der Naſe in die Zange zwänget, ſo wird er alſobald ſterben. Man pflegt ſie auch mit denen ſogenannten Dachs-Hauben lebendig zu fangen, oder mit Selbſt Geſchoſſen, Schleiffen und andern Machinen ſich ihrer todt zu bemächtigen. Von dem Dachs hat man folgende Weydmänniſche Redens-Arten: der Dachs hat Klauen, eine Haut, wird geſchoſſen, gehetzet, ein- und ausgerüſt, mit Schlieffern geſucht, verhält, verklüfft oder verlieret ſich. Das Weiblein vom Dachſen wird eine Dächſin, und der Ort im Dachs-Bau, da die Dachſen recht liegen, und ihr Lager gemacht haben, ein Keſſel, das Loch aber eine Röhre genennet.

Dachs-Bau, heiſſet das gantze unterirdiſche Gebäude, welches ein Dachs zu ſeiner Wohnung und Auffenthalt machet. Wie aber zweyerley Arten Dächſe ſind, alſo ſind auch die **Dachs-Baue** unterſchieden, wie ſolches oben unter dem Wort **Dachs** bereits ausführlicher gemeldet worden.

Dachs-Eicheln, ſiehe **Eicheln**.

Dachs-Haube, iſt eine Art von Netzen, womit ein Dachs ohne groſſe Mühe lebendig gefangen werden kan. Es iſt dieſelbe ſo lang und weit, als ein Korn-Sack, nur unten am Ende ſpitzig, mit einem eiſernen Ringe verſehen, und von feſtem ſtarcken Bindfaden geſtricket. Seine Schmaſen oder Maſchen ſind, wie an einem Haaſen-Netze, woran oben die Zug-Leine, wie an einem Geld-Beutel iſt. Mit dieſer Dachs-Haube wird folgender Geſtalt umgegangen: Wenn man nemlich durch einen gangbaren Bau, und die ausgeführte Erde oder Sand, durch Spur oder andere Merckmahle, gewiß erkundiget hat, welche Röhre am gangbarſten iſt, ſo ſtopffet man die alten Röhren zu, und ſtellet im Herbſte, wenn die Dächſe am feiſteſten ſind, um Mitternacht die Dachs-Haube in das Loch, und ſperret mit ein paar dünnen Rüthlein in der Röhre das Garn von einander, hacket vor dem Eingang umher, und bindet denn die Zug-Leine an einen Strauch darneben feſte an, läſſet gegen

den

den Tag früh einen andern mit ein paar Stöbern auf den Rüben Feldern herum viſitiren, wenn nun der Dachs von dieſen aufgetrieben, nicht erwiſchet wird, ſo gehet er nach dem Holtze und in ſeinen Bau, da ſich denn die Haube ſelbſt hinter ihm zuziehet, und der Dachs ſich alſo lebendig fånget, daß er nicht wieder heraus kommen kan. Es iſt dieſe Dachs-Haube inſonderheit an denenjenigen Orten wohl zu gebrauchen, wo die Dåchſe in Bergen und Hügeln ſehr tieffe und feſte Winter-Båue haben, daß ihnen nicht wohl beyzukommen, noch dieſelben füglich heraus gegraben werden können.

Dachs-Hund, Dachs-Kriecher, Dachs-Schlieffer, iſt eine Art von kleinen Jagd-Hunden, welche auf die Dåchſe abgerichtet, und ſolche damit zu fangen, gebrauchet werden. Sie ſind einer niedrigen Statur, haben einen langen ſchmahlen Leib, und niedrige etwas eingebogene Füßlein, damit ſie deſto beſſer im Kriechen und Schlieffen fortkommen können, ſie ſind allerhand Farben, doch meiſtens braun, Otterfarb oder ſchwartz, und haben glatte und kurtze Haare. Es giebt noch eine Art, welche gerade Schenckel haben, aber Stock-hårig, wie die Waſſer-Hunde ſind. Die erſten gehen lieber in die Geſchleiffe, und ſind zu dem Dachs-Fang darum beſſer, weil ſie långer unter der Erden verharren können. Die andern lauffen beſſer ober der Erden, gehen mit ſtrengerm Anfall in die Geſchleiffe, weil ſie aber gar zu hitzig, und ſich dahero geſchwind abzumatten pflegen, müſſen ſie deſto eher wieder heraus friſchen Athem zu ſchöpffen. Wenn ſie drey Viertel- oder aber ein Jahr alt ſind, muß man dieſelben an den Dachs-Bau bringen, und einen alten abgerichteten Hund hinein fahren laſſen; So nun derſelbe etwas gefunden, vorbiegen und anſchlagen wird, muß der junge Hund ſolches anhoren, und hierzu aufgemuntert werden. Iſt folglich der Dachs ausgegraben oder ſonſten lebendig gefangen worden, muß man ſolchem die Fånge ausbrechen oder abkneipen, damit er den jungen abzurichtenden Dachs-Hund nicht zu ſcharff angreiffen, und dieſer dadurch das Hertz ein ander mahl wieder anzugehen verlieren möge: hiernåchſt den Dachs in eine von Bretern verfertigte und mit Erden beſchüttete Röhre lauffen laſſen, den Hund aber nachzukriechen anhetzen, und zum friſchen Angriff aufmuntern. Damit auch ein ſolcher junger Hund deſto begieriger werden möge, muß man ihme dieſerwegen nicht alleine frölich und freundlich zuſprechen, ſondern auch denſelben durch gegebenen Schweiß hierzu genoſſen machen. Dieſe Dachs-Hunde werden auch von einigen als Stöber-Hunde gebraucht, um die Haaſen und Füchſe, ſo ſich wåhrender Jagd-Zeit verkriechen, auszuſtöbern, oder die Iltiſſe und andere ſchådliche Thiere damit auszuſpüren, und auszugraben. Man hat auch groſſe ſtarcke Dachs-Hunde, damit man im Herbſte bey Nachts den auf die Nahrung gehenden Dachs, wenn er von den Spür-Hunden aufgetrieben worden, zu hetzen und zu fangen pfleget.

Dach-Spåne, ſind ohngefehr dreyzehen Zoll lange und gute drey quer Finger breite dünne Spåne, welche aus Tånnen- oder Fichten-Holtze geſpåltet, und bey einfachen Ziegel-Dåchern, unter die zwiſchen denen Dach-Ziegeln bleibende Fugen auf die Latten geleget werden, damit der Regen nicht in das Gebåude dringen könne. Sie werden Bundweis dem Tauſend nach verkauffet.

Dach-Sparren, werden diejenigen Zimmer-Höltzer genennet, welche das Dach formiren, und worauf die Latten genagelt werden, das Dach darauf zu legen.

Dach-Stuhl, wird derjenige Einbau von Zimmerwerck genennet, worauf ein ſonſt gemeines Dachwerck, oder die Sparren gleichſam ruhen, und iſt demnach nur ein zufålliges Stück eines Daches. Er wird eingetheilet in einen ſtehenden und liegenden; beyde aber ſind wiederum entweder einfach oder doppelt verſchwellet, davon ſiehe Math. Lex. Uberhaupt aber kan man in hauswirtlichen gemeinen Bau-Sachen ſich ſonderlich Hr. M. Merckleins Math. Anfangs-Gründe zur Bau-Kunſt und Gårtners Schrifften bedienen.

Dach-Ziegel, ſuche Ziegel.

Dåmlein, ſiehe Dam-Hirſch.

Dåmpffen ein Eſſen, wird in der Küche diejenige Handlung genennet, wenn man eine Speiſe in ein Caſſerol oder Tiegel thut, ſolche über ein gehöriges Kohlfeuer ſetzet, wohl zugedeckt hålt, daß die in Dampff auſſer dem mit verfliegende Krafft darbey bleiben, und ſich ſamt der daran befindlichen Brühe in das Eſſen nach und nach wieder einkoche, ſo, daß zuletzt nur ſo viel übrig bleibet, als man an das Eſſen zu gieſſen nöthig hat. Von dieſen iſt folgende Regel zu mercken: Je langſamer gedåmpffte Eſſen kochen, je beſſer und ſchmackhaffter ſie werden; kochen ſie aber jåhling, ſo muß man öffters daran gieſſen, wodurch aber die Jus oder Brühe den guten Geſchmack verlieret.

Dåniſche Tücher, ſiehe Tuch, Jagd-Tuch.

Dåtzen, ſuche Zehend.

Dahle, ſiehe Dohle,

Damaſt, iſt eigentlich ein ſeidenes Gewebe, welches zuerſt in Damaſco erfunden worden, und daher auch ſeine Benennung bekommen, der hernach auch aus Leinen, ja gar Wollen-Garn nachgemacht worden, wie bald erwehnet werden ſoll. Es beſtehet der rechte Damaſt aus einem ſeidenen Zeug, der einen glåntzenden Satin-Boden zum Grunde hat, darein eingeſtreuete Blumen und Rancken gewircket, er iſt ein- oder zwey-fårbig, und in den Blumen wird offt auch gezwirnte Seide genommen. Er wird theils in Italien, theils in Holland, ingleichen in Franckreich, fabriciret, davon der erſte der ſchwerſte und beſte. Nechſt dieſen findet ſich noch eine andere Art, da die Blumen und Rangagen in einem Atlas-Boden gewirckt, welche aber ſchlechter als die vorige, und Moſcowitiſcher

ſcher

ſcher Damaſt genennet wird. Man hat von oben beſchriebener Art Gelegenheit genommen, und ebenfalls ein Gewebe mit allerley Bildern, Blumen, Laubwerck und dergleichen aus Flachs geſponnenen leinenen Garn verfertiget, welches zu Bett-Geräthe, Quehlen und Tiſchzeug in der Haushaltung gebraucht wird, und auch Damaſt heiſſet. Dieſer iſt entweder gantz weiß oder bunt; der bunte iſt abermahls entweder blau und weiß, oder weiß und grau, welches graue von ungebleichtem Garne eingeſchoſſen iſt. Man kan dergleichen am allerfeinſten aus Holland und Schleſien, wie auch aus der Lauſitz nach Wunſche an Breite und Güte gemacht bekommen. Die Erfindung dieſes Leinenen Damaſtes aber will man denen Babyloniern zuſchreiben.

Damen-Spiel, iſt ein gewiſſes nachdenckliches Spiel auf dem Brete, ſo durch Hin und Wieder-Ziehen gewiſſer Steine geſchieht.

Dam-Hirſch, Dämlein, Dänn-Hirſch, Tann-Hirſch, iſt eine ſonderbare Art von Hirſchen, welche nicht aller Orten, wie die gemeinen Hirſchen, angetroffen, und dahero in dazu beſtimmten ſichern Plätzen zur Rarität gehalten werden, dahin man ſie aus Liefland, Dännemarck und Norwegen bringet, auch trifft man deren zuweilen in Preuſſen an. Er iſt mittelmäßiger Größe, um ein ziemliches kleiner, als ein gemeiner Hirſch, iedoch gröſſer als ein Rehe-Bock; die Farbe des Hirſchen ſowohl als des Thieres iſt gemeiniglich weiß, man findet aber auch rothgelbe mit weiſſen Flecken, gleich denen Hirſch-Kälbern, wie auch weiß- und braun-fleckigte. Das Gehörne oder Geweyhe, wovon die unterſten vier Enden, Augenſproſſen, das übrige Theil aber, welches breiter iſt, Schaufeln genennet werden, wirfft er eben jährlich, wie die andern Hirſche ab, und ſetzet ſolches wieder auf; er hat auch keine Galle, hingegen einen längern Börtzel oder Schweiff, als die groſſen haben. Das Thier ſetzet zu Ende des May-Monats ſeine Jungen, und zwar, wie die Rehe meiſtens zwey. Seine Brunfft geſchiehet faſt vierzehen Tage ſpäter, als der andern Hirſche, ſo iſt auch ſeine Stimme zu ſolcher Zeit lange nicht ſo ſtarck, und verſchluckt er ſolche gleichſam in der Gurgel. Seine Fährte iſt ebenfalls ſo zu ſpüren, wie der groſſen Hirſche; er läſſet auch unterſchiedliche Loſung fallen, nachdem er Weide oder Gras gehabt. Er wird viel leichter von Hunden gefangen, weil er nicht eine ſo ſchnelllauffende Fährte hat. Sie halten ſich gerne in trockenen Heyden im Unterholtze und jungen Gehauen auf, gehen auch nicht ſo zu Felde, wie Roth-Wildpret, ſondern nähren ſich im Holtze, von Gras, Kräutern, Knoſpen und Laub von Bäumen: Gehen im übrigen Truppenweiſe beyſammen, auſſer vom Ende des May an, bis zu Ende des Auguſti. Das Thier, welches kleiner, als der Hirſch, führet ſeine Jungen, wenn ſie lauffen können, zu ihres gleichen. Die Hirſche ſondern ſich auch nicht davon, breiten ſich im Geäſſe von einander, und thun ſich des Tages beyſammen nieder. Wegen der Sommer-Hitze, und aus Furcht für denen Bremen, Fliegen und Mücken, laſſen ſie ſich gerne in ſolchen Ländern finden, wo es kleine Gebirge und Thäler giebet, wenigſtens ſuchen ſie ihre Zuflucht im dicken Gebüſche. Dieſes Wildpret iſt nicht ſo gar wild als anders: Denn wenn es ſich nieder gethan hat, und vernimmt etwas, ſo drücket es ſich mit dem Kopffe vollends auf die Erden, und wartet ziemlich nahe, alsdenn fähret es im Dickigten fort und lauret wieder. Man hat eine ſonderbare natürliche Feindſchafft oder Antipathie zwiſchen denen groſſen rothen Hirſchen, und dieſen Dam-Hirſchen angemercket, dergeſtalt, daß, wo ſich Dam-Hirſche aufhalten, daſelbſt die andern groſſen rothen Hirſche weit davon abweichen, gar wegziehen, und ferner ſolche Gelegenheiten meiden. Wo aber beyderſeits Gattungen, in einem Thier-Garten eingeſperret, ſich zuſammen ernähren müſſen, nehmen die groſſen rothen Hirſche mit gantzer Gewalt an allen Kräfften ab, und fallen endlich gar dahin, ohne daß man hiervon die eigentliche Urſache gründlich begreiffen kan. Wo man ſie in geſperrten Thier-Gärten hält, da ſie ſich jährlich wohl mehren, muß man ſie im Winter, auch, wo ſie nicht genugſame Nahrung finden, wohl im Sommer mit Heu und anderer Fütterung verſehen. Gleichwie dieſes ein angenehmes und leichte zahm zu machendes Wild iſt, alſo iſt auch ſein Wildpret lieblich und delicat zu genieſſen, und werden ſonderlich die an der Mutter noch ſäugende junge Dämlein allem Wildpret vorgezogen; ihre Häute aber werden vor andern ſehr äſtimiret, weil ſie nicht nur zart, ſondern auch auch feſt und dauerhaft ſind.

Damm, (Tamm) oder Teich, wie ihn die Marſch- und Holländer zu nennen pflegen, wird insgemein diejenige, theils von der Natur ſelbſt, theils auch durch Kunſt gemachte Erhöhung, genennet, wodurch entweder ein daran ſtoſſendes und vorbey flieſſendes Waſſer abgehalten werden ſoll, daß es ſich nicht auf das dahinter liegende Land ergieſſen könne; oder vermittelſt welcher ein Fluß an ſeinem ordentlichen Lauff gehindert, und ihm gewiſſe Grentze geſetzet werden ſoll, darinnen er auch bey dem höchſten Waſſer-Stand eingeſchloſſen bleiben muß: Oder vermöge deſſen ein ſonſt kleiner und ſchwacher Fluß angeſpannet, daß er ſich aufſchwellen und dahero theils zur Schiffahrt, theils zu anderen Nutzen bequem machen laſſe; von welcher letzten Abſicht wir an gegenwärtigem Orte handeln wollen, immaſſen dieſe Art Dämme auch inſonderheit an denen Teichen nöthig, und werden dahero in denſelben an der tiefſten Seiten, wohin die übrige Gegend ihren Hang hat, gehörig angebracht. Die Stärcke oder Dicke des Dammes muß ſich nach der Gelegenheit des Teiches richten, denn ie breiter dieſer iſt, ie ſtärcker muß der Damm ſeyn, iſt aber der Teich ſchmal oder eng, ſo erfor-

dert

dert er auch einen ſchwächeren Damm. Die Höhe des Dammes dependiret von dem höchſten Waſſer-Stand des Teiches, welcher vermittelſt der Waſſer-Wage durch fleißiges Abwägen gefunden wird. Uiber gedachtem Waſſer-Stand darff der Damm nicht weniger, als eine Elle, und nicht leicht mehr als zwey Ellen hervor ragen. Die obere Fläche des Dammes ſoll der Höhe deſſelben gleich, der Grund oder die untere Fläche aber dreymahl ſo breit, als die obere Fläche ſeyn; zum Exempel: Man hätte durch die Waſſer-Waage gefunden, daß der neue Teich-Damm vier Ellen hoch werden ſollte, ſo muß derſelbe oben gleichfalls vier Ellen, unten im Grunde aber zwölff Ellen breit werden; und iſt dieſer Ausſpruch allezeit wohl in Acht zu haben: Je flächer ein Damm angeleget, deſto beſtändiger iſt derſelbe. Der Grund muß in der Mitten durchaus nach der Länge drey Ellen breit, und zwey Stiche oder eine Elle tieff ausgegraben, dieſes Gräblein aber wiederum mit Raſen oder anderer guter Erde Fuß vor Fuß mit Hand-Rammeln feſte ausgerammelt ſeyn, welche Arbeit die allernothwendigſte bey einem Damme iſt, indem dadurch verhindert wird, daß das Waſſer im Grunde nicht durchdringen kan. Wo es einen ſchlechten und loſen Grund hat, da muß man auch wohl um ein ziemliches tieffer, und dahero auch breiter graben, bis man wieder beſſeres Erdreich findet, und iſt alsdenn am beſten, man nehme die gantze Anlage des Dammes zur Breite des Grabens, nach welcher ſich ſodenn die Tieffe richten, und nach Proportion vier, fünff und mehr Ellen betragen muß. Und hierauf wird ferner die gantze Länge und Breite des Grundes mit dem Erdreich, ſo man mit Spaten aus dem Teich gräbet, und in Radebergen herzu führet, fein gleich angeſchüttet, und dieſes immerzu mit den Hand-Rammeln feſt in einander geſtampfft, auch mit ſolchem Anſchütten, (welches immer etwas ſchmäler geſchehen muß) und Rammeln ſo lange continuiret, bis der Damm eine halbe Elle, über die verlangte Höhe, hoch iſt, indem ſo viel, wegen erfolgender Nieder- und Zuſammenſetzung des Erdreichs, zugegeben werden muß. Ehe aber der Damm noch in die Höhe geführet wird, muß vorhero die Ablaß-Rinne in den Grund deſſelben geleget und dergeſtalt wohl verwahret werden, daß das Waſſer, neben ſolcher, nicht durch den Damm ſickern möge. Sonderlich hat man bey Verfertigung des Dammes wohl Achtung zu geben, daß die Teich-Gräber kein Holtz oder Stein unter dem guten leimichten Erdreich mit in den Damm ſchütten, vielweniger einigen Sand zur Ausfüllung gebrauchen, weil dadurch dem Damm ein groſſer Schade zugezogen wird, geſtalten er auf ſolche Art nach langer Zeit rinnend werden, und man alsdenn denſelben mit groſſer Mühe und vielen Unkoſten kaum wieder zurechte bringen kan. Der Damm muß von auſſen und innen mit viereckigten ſtarcken Raſen, der fein dick und wohl mit Graſe bewachſen iſt, fein ſchräg, und wie die Böſchung läufft, aufgeſetzet und angeſchlagen, und das graſigte Theil des Raſens auswerts gekehret werden: Denn die Gras-Wurtzeln helffen den Damm vor das Anſpülen des Waſſers deſto beſſer beſchützen. Wo man Steine oder Holtz genug, und in wohlfeilem Preiſe hat, pflegt man die innere Seite des Dammes mit einer Mauer zu verſehen, oder mit Pfälen und Pfoſten oder Bohlen auszuſetzen, und dadurch das Abſpülen des Erdreichs durch die anſchlagenden Wellen zu verhindern: wo man aber an beſagten Materialien oder auch an tüchtigem Raſen Mangel leidet, oder die Unkoſten ſcheuet, wird davor nur ein tüchtiger Räther, oder aber eine ſtarcke Böſchung gemacht, indem man auf drey Ellen Waſſer-Höhe wohl zehen Ellen Böſchung giebet, wodurch nicht nur der Damm befeſtiget, ſondern auch, weil Gras darauf wachſen kann, den Fiſchen eine gute Nahrung verſchaffet wird. Hat man nicht Raſen genug den Damm über und über damit auszuſetzen, ſo kann man nur auf ſolchen, nach einem Regen, Heu-Saamen und Haber-Körner unter einander ſäen, und dieſelbe wohl unterharcken, da er ſich denn gar balde ſelbſten beraſen wird. Wenn man den Damm mit Bäumen beſetzen will, kan man am füglichſten Weiden darzu nehmen, weil ſie nicht nur mit ihren Wurtzeln die Erde zuſammen halten, ſondern auch, da man ſie alle drey Jahre zu köpfen pfleget, nicht hoch aufwachſen, mithin vor groſſer Erſchütterung der Winde ſicher ſind, und alſo keinen Schaden verurſachen. Uibrigens hat man ſich noch in Acht zu nehmen, daß man das Waſſer im Anfang nicht ſo häufig und ſchnelle, ſondern nur allmählich und zu unterſchiedenen Zeiten, auch auf einmahl nicht allzuviel in den neuen Teich lauffen laſſe, damit der Damm, welcher noch gar lucker iſt, und ſich nicht genugſam geſetzet hat, nicht ſchadhafft werden, und das Waſſer durchdringen, ſondern fein nach und nach ſich zuſammen ſetzen, und deſto feſter und dauerhaffter werden möge. Siehe Teich, Teich-Gräber.

Dampff, iſt eine Pferde-Kranckheit, welche in einem ſchweren Athem-holen beſtehet. Es werden aber die Pferde gemeiniglich dämpfig, wenn ſie ihre Streu, ſonderlich die, ſo einmahl naß und feucht geweſen, eſſen. Solchem Uibel abzuhelffen, ſoll man einem damit behafftteten Pferde, Alant-Wurtzel, Eber-Wurtzel und Birnbaum-Miſtel, oder aber gepülverte Hollunder-Wurtzel unter dem Futter zu freſſen geben. Oder: Man nehme acht Loth Nieß-Wurtz, und acht Loth Wachholder-Beere, mit etwas Wachholder-Holtz, laſſe es in vier oder fünff Kannen Waſſer ſieden, und alſo eine Nacht über ſtehen, gebe ſodenn dem Pferde viermahl unter ſeinem Geträncke fein laulicht davon zu trincken. Oder: Man nehme Neſſel-Kraut einen Büſchel, ſo viel man mit beyden Händen umgreiffen mag, ſiede daſſelbe in einem Keſſel voll Waſſer, und thue auch ſo viel Gerſte darein,

ein, als man in einer Hand halten mag, und laſſe es mit einander ſieden, und träncke daß Roß davon. Noch ein bewährtes Mittel für den Dampff ſoll dieſes ſeyn: Man ſoll Ameiſen-Neſter mit allem, was darinn iſt, nehmen, und ſie in einem neuen Sack zuſammen thun, (ie mehr man haben mag, ie beſſer es iſt) dieſen Sack ſoll man zubinden, in einen Keſſel Waſſers thun, und wohl aufſieden laſſen, und wenn ein gut Theil des Waſſers eingeſotten, ſoll man den Keſſel wieder füllen, und wieder drey Stunden kochen laſſen, darnach den Sack ſamt allem, was darinnen iſt, herausnehmen, und an einer Stangen über den Keſſel hängen, daß es wohl austrieffe, dann ſchäumet man das Unreine vom Waſſer ab, läſſet dieſes kalt werden, und das Pferd davon trincken. Man giebt ihm kein andres Waſſer, bis es dieſes ausgetruncken hat.

Dampf, iſt auch eine Kranckheit der Menſchen, und beſtehet in der Engbrüſtigkeit, darinne als ein Hausmittel vorgeſchlagen wird, Hopfen in Wein zu ſieden und zu trinken, oder aber Roßmarin-Blüthe oder Blätter in Weine oder Honig bis um die Helfte eingekochet, und bey Schlafengehen davon getruncken. Siehe des armen Landmanns Arzt.

Dampf, heiſt die verdünnete und aus einem feuchten Körper ausdünſtende Feuchtigkeit; dahingegen Dunſt die verdünneten kleinen und aufſteigenden Theilchen aus einem trockenen Körper bedeutet. Aus dem Dampfe und Dunſt der Erde werden Winde, Regen, Schnee, und Ungewitter in der Lufft erzeuget; allerhand Vorherſagungen und Zeichen in der Wirtſchafft von dem Wetter, ja auch verborgenen Waſſer-Quellen, Mineralien und Metallen daraus gemachet und daran bemercket. Der Dampf kan auch verſchiedene böſe und gute Wirckungen bey den Gewächſen, Menſchen und Thieren haben. Und daher hat ein Wirt den Anblick und den Geruch des Dampfes auf vielerley Weiſe in obacht zu nehmen.

Dann-Hirſch, ſiehe Dam-Hirſch.

Darmbruch der Pferde, ſiehe Bruch.

Darm-Gicht, (Grimmen oder Bauch-Wehe) der Pferde, iſt ein hefftiger Schmertz in den Gedärmen, welcher mit einer groſſen Aufblähung des Leibes und harter Verſtopfung der Gedärme verbunden, darbey öffters eine Entzündung entſtehet, die kurtzes Ende machet. Sie kommet entweder von harter Arbeit, oder geſchwindem Reiten und Erkälten her; ſie wird auch durch groſſen Unfleiß und Unachtſamkeit verurſachet, wenn man nicht Achtung giebt: Ob die Pferde zirchen können oder nicht? und ob ſie zu rechter Zeit ſtallen? Denn wo die Därme und der Eingang zur Blaſen verſtopfft werden, ſo blähen die Winde das Gedärme auf, daß die Pferde nicht nur groſſen Schmertzen leiden, ſondern auch öffters plötzlich umfallen und ſterben. Man kan dieſe Kranckheit bald mercken: Wenn dieſe Pferde mit den Füſſen ſcharren, niederfallen und ſich wältzen, wenn ihnen die Ohren kalt ſind, wenn ſie krumm zuſammen und an keinem Orte ſtille ſtehen, am gantzen Leibe, beſonders aber am Geſchröt ſtarck ſchwitzen und nicht freſſen wollen. Wie nun das beſte Mittel dafür iſt, dem Leibe bald eine Oeffnung zu verſchaffen, alſo darff man auf der Reiſe, wo ſonſt kein Mittel vorhanden, dem Pferde nur Menſchen-Harn, ſo warm er gelaſſen worden, eingieſſen. Sonſten aber dienet folgendes Clyſtier darwider: Nehmet drey Hand voll braunen Kohl, ſiedet ihn wohl im warmen Wein und Waſſer, thut ein halb Qvartier Baumöl darein, gieſſet es durch den Clyſtier-Sack, und wenn es laulicht oder ziemlich kalt worden, ſo ziehet es in eine Spritze, und drücket es dem Pferde wohl in den Maſt-Darm. Oder nehmet ein halb Nöſſel Schaaf-Milch, thut darein ein Loth Saffran, ein Loth Feld-Kümmel und ein Loth Camillen-Blumen, wärmet die Milch, und gieſſet ſie ſodenn dem Pferde ein. Oder aber zerſtoſſet Knoblauch, und thut zweymahl ſo viel Lorbeer-Oel dazu, damit ſalbet das Roß um den Nabel fein ſtarck und aus allen Kräfften, ſo erweichet es ihm den Bauch, und vertreibet das Grimmen. Wenn groſſe Blähung und Verſtopffung dabey iſt, welche, wie obgedacht, einem Pferde bald das Leben nehmen können, ſoll man folgendes Clyſtier brauchen. Recp. Käs-Pappeln, Eibiſch-Kraut, Bären-Klau, Camillen, Stein-Klee, Schmeer-Kraut, iedes anderthalb Hände voll, Weitzen-Kleyen zwey Hände voll, Lein-Saamen anderthalb Loth, ſchwartze Nießwurtz zwey Loth, groſſe und kleine Sennet-Blätter vier Loth. Dieſe Stücke durch einander gemiſchet, in einen Topff gethan, mit friſchem Brunnen-Waſſer geſotten, bis daß von dreyen Maaſſen eines bleibet, darinnen zertreibet noch Diaphoenicon eines Eyes groß, einen Löffel voll Saltz, vermiſchet alles wohl, und brauchets mit der Spritzen. Oder nehmet ein Stücklein Speck eines Fingers lang, und ſtarcken Daumens dicke, beſtreuet das wohl mit gepülverter Odermennige oder Agrimonien, ſtoſſet es ihm wohl in den Maſtdarm, es wird bald helffen. Nicht ſchädlich iſt es, wenn man Hand und Arme mit Seiffen ſchmieret, und ſo weit man kan, in den Maſtdarm hinein greiffet, und heraus ziehet, ſo viel man kan, weil bey dem Ausgang meiſtens die Verſtopffung am ſtärckſten iſt.

Darr-Bleche, können diejenigen Bleche genennet werden, die man einiger Orten an ſtat der Horten auf die Darren zu legen pfleget. Es beſtehen dieſelben aus ſtarckem zuſammen genieteten ſchwartzen Bleche, welches gleich einem Durchſchlag, durchlöchert; ſie haben den Nutzen, daß ſie beſtändiger als die höltzernen, und ſich nicht leichte zuſamt der Darre anzünden, erfordern aber eine mehrere Aufſicht, in Anſehung des Maltzes, damit dieſes wegen vieler Hitze nicht ſo jähling und allzuviel darre. Diejenigen, denen dieſe Bleche zu koſtbar, pflegen ſich

ſtat dieſer nur einiger durchbohrten Darr-Breter zu bedienen, derer Beſchaffenheit bey Beſchreibung der Maltz-Darre zugleich erwehnet worden. Sonſt aber heißt auch die Thür vor dem Darr-Ofen das Darr-Blech.

Darre oder **Dörre**, alſo heißt man gewiſſe Arten von Oefen, auf oder in welchen allerley Feld- und Garten-Früchte getrocknet, gebacken und gedörret werden. Man hat deren bey einer Land-Wirtſchaft beyderley nöthig, nemlich: Eine Flachs-Darre, eine Maltz-Darre und eine Obſt-Darre, deren Erläuterung unter ihren Principal-Benennungen zu ſuchen ſind.

Darre, iſt eine Kranckheit an Menſchen und Vieh, da beyde gantz nicht gedeyen, ſondern faſt gar ausdorren. Die Kinder, welche es mehr betrifft als erwachſene Perſonen, pflegt man in dieſem Fall mit einer gemachten Salbe aus ungeſaltzener Butter, Schwein- und Schafs-Fett fleißig zu ſtreichen: Denen Pferden, bey denen man es auch das Feuer nennet, ſticht man vornen an der Bruſt das Fell durch und durch, ſteckt ein Stücklein Chriſt-Wurtzel eines Zolles lang dahinein, und läſſet dieſe von ſelbſt wieder heraus ſchwären: Bey den Vögeln, ſo man in den Bauern aufhält, findet man hinten über dem Schwantz ein mit Materie angelauffenes Bläsgen, welches man nur aufdrücken, und den Ort mit etwas ungeſaltzener Butter oder Hirſch-Inſelt ſchmieren darf.

Darre, iſt eine denen Wald-Bäumen höchſt ſchädliche, und das Hartz-Holtz mehr, als das Laub-Holtz betreffende Seuche, welche die Bäume abſcheulich verſtellet, die Schale abtrennet, worbey die Bäume wurmſtichig und dürre werden, und weil das Holtz ſchwammigt wird, mithin alſo deſto eher Waſſer an ſich ziehet, leichtlich faulen, verderben, und an den Gipfeln einbrechen. Vor nicht allzulangen Jahren ſoll in Thüringen und andern Gegenden, an unterſchiedenen Orten dergleichen Darre, (ſo man auch ein Baum-Sterben oder Holtz-Peſt nennen möchte), auch in das Laub-Holtz gekommen ſeyn, ſo gar, daß gantze Flecken und Holtz-Refieren davon verdorben und verdorret ſeyn. Solchem Uebel nun vorzukommen, damit es die nah-gelegenen und anſtoſſenden Höltzer auch nicht inficiren möchte, hatte man tiefe Gräben darzwiſchen aufgeworffen, auch die Wurtzeln von denen angeſteckten Bäumen in den Gräben abgehauen, und heraus geriſſen, auf daß ſie die Wurtzeln der annoch geſunden Bäume nicht berühren, und gleichfalls mit der Seuche anſtecken möchten, wordurch denn dieſer Holtz-Peſt durch Gottes Gnade geſteuret worden. Das merckwürdigſte, was man dabey beobachtet, iſt dieſes, daß nur ein Geſchlecht das ſeinige und nicht auch das andere, und alſo die angeſteckte Aſpe die dabey geſtandene Eiche, die inficirte Fichte die dabey befindliche Tanne nicht angeſtecket.

Darr-Haus, iſt ein kleines und um Feuers-Gefahr willen von andern Gebäuden abgeſondertes Haus, worinnen entweder eine Flachs- oder Maltz-Darre, oder aber eine Obſt-Darre geſchickt und beqvem angebracht iſt, wovon an behörigen Orten ein mehrers.

Darr-Horden, ſind insgemein viereckigte aus haſelnen Gerten beſtehende Geflechte, worauf das Maltz bey dem Darren ausgebreitet wird. Es dürffen demnach dieſe nicht allzuweit-löcherigt geflochten ſeyn, damit das Maltz um ſo viel weniger durchfallen könne. Daß dieſe von mehrerer Dauer, und um ſo viel beqvemer ausgebeſſert werden mögen, wenn ſie durch öftern Gebrauch eingetrocknet oder ſchadhafft worden, pfleget man auch viereckige höltzerne Rahmen, durch deren Mitte ein ſtarcker Qver-Riegel gehet, mit dergleichen Gerten auszuflechten, und ſind ſolche, wenn ſie mit Fleiß gemacht, allerdings denen Darr-Bretern vorzuziehen. Weil aber alles Holtz durch ſo vielfältigen Wechſel der Näſſe und Hitze unbeſtändig und mürbe gemacht wird, giebt es an dergleichen immer etwas zu beſſern, und in dieſer Abſicht haben einige die Koſten nicht angeſehen, und Horden aus Drath verfertigen laſſen, welche zwar unſtreitig von beſſerer Dauer, aber von dem Mältzer eine genauere Aufſicht, gleich denen Darr-Blechen erfordern, indem ſonſt gar leicht das Maltz zu hart gedörret werden kan.

Dartre, iſt eine nicht lange bekannte Kranckheit der Pferde, welche in einem Geſchwüre an der Croupe des Pferdes oder auch am Hals und Kopff beſtehet, die Haut angreiffet, ein groſſes Jucken verurſachet und machet, daß ſie ſich reiben, wenn mans ihnen nicht verwehret. Es entſtehet aus einem gallichten Geblüte, daher iſts am beſten, daß man ihnen von innen die Galle und Schärffe abführe, dazu denn allerhand Mittel ſchon bekannt ſind.

Dattel-Baum, iſt ein Baum, von dem man zweyerley Arten hat, nemlich den groſſen und den kleinen. Der groſſe Dattel-Baum, Palma major dactylifera, wächſet am häufigſten in Indien, wird aber auch in Syrien, in Arabien, im gelobten Lande, und in Africa in groſſer Menge gefunden, allwo er zu einer ſolchen Höhe und Stärcke gelanget, daß er die ſchönſten Bau-Stämme giebet. Er hat eine ſchiefferigte und ſchuppigte Rinde, und ſtöſſet am Stamme ſeine vielfältige Aeſte herfür, welche mit Blättern beſetzt ſind, den Veilwurtz-Blättern gleich. Seine Blumen ſind in einem Deckel oder Haut verſchloſſen, ſo zwiſchen denen Aeſten herfür kommet. Wenn ſich derſelbe Deckel aufthut, brechen die weiſſen Blumen hervor, ſo an kleinen Stielen hangen, nach welchen die in groſſer Qvantität Trauben-weis beyſammen hängende Früchte folgen. Der kleine Dattel-Baum oder wilde, auch von einigen ſonſt Thamarindus genannt, wird heut zu Tage in vielen Gärten Deutſchlandes gefunden, und hat zwar gleichfalls einen ſchuppichten Stamm, gelanget aber zu keiner beſondern Höhe. Er iſt mit Weiden-Blättern verſehen, ſeine Frucht fleiſchigt und ſchwartz-gelb,

gelb, hat inwendig einen kleinen harten Kern. Wer Dattel-Kerne ſtecken will, muß ſolche vorhero zehen bis vierzehen Tage in Waſſer mit ein wenig Wein und Brantewein vermiſchet, einweichen, und, wenn ſie wieder abgetrocknet, dieſelbigen in eine gute luckere Holtz-Erde ſtecken, ſo wachſen ſie unter ſich, und treiben noch im erſten Jahr ein lang geſpitztes und gefaltenes Blat über ſich. So man dieſer jungen Dattel-Bäume fleißig wartet, ſonderlich aber ſie jährlich verſetzet, ſo treiben ſie alle Jahr ein neues Blat, man muß aber, weil ſie nur eine eintzige ſchlechte Wurtzel mit wenigen haarichten Fäſern haben, die ſich nicht in die Erde flechten, mit dem Verſetzen einen beſondern Vortheil gebrauchen, damit die Erde nicht davon falle, geſchiehet aber dieſes, ſo iſt es auch ums Gewächſe geſchehen. Sie erfordern warme Lufft und Sonnenſchein, und müſſen mit laulichtem Regen-Waſſer, das vorher an der Sonnen-Hitze geſtanden, gehörig beſprenget werden. Die Kälte konnen ſie durchaus nicht vertragen, dahero muß man ſie vierzehen Tage vor Michaelis in ihr Winter-Qvartier eintragen, aber nicht auf die Erde, ſondern etwas in die Höhe ſtellen, wo man, nachdem es kalt oder gelinde iſt, vom Anfang des Novembers, bis in die Mitte des Martii, ein, zwey oder drey mahl des Tages einheitzet, und ſie durch den gantzen Winter öffters nicht, als ein- oder zweymahl, mit Regen-Waſſer befeuchtet. Vor dem May-Monat ſoll man ſie nicht heraus in die freye Lufft bringen, ſondern eine ſolche Zeit abwarten, wenn gute warme Lufft, und bald ein fruchtbarer Regen zu hoffen iſt.

Datteln, ſind die Frucht des groſſen Dattel-Baums, länglicht rund, wie die Eicheln, aber etwas gröſſer, welche äuſſerlich ein röthlich gelbes Häutlein haben, worunter ein ſüſſes und gleichſam ſchleimigtes Marck enthalten, in deſſen Mitte ein ſehr harter länglicht-runder Kern lieget, durch welchen der Länge nach ein Ritzen gezogen iſt. Diejenigen, ſo von Tunis kommen, werden vor die beſten gehalten. Es müſſen aber die Datteln ſchön groß und vollkommen, ohne Runzeln, auswendig röthlicht-gelb und inwendig weiß, vor allen Dingen aber noch friſch und nicht zerqvetſchet, vielweniger wurmſtichig ſeyn, auch einen guten und Zuckerſüſſen Geſchmack haben. Sie werden in der Artzney gegen den rauhen Hals, Huſten, Schwindſucht und dergleichen in denen Bruſt-Träncken und Triſenetten, gleich denen rothen und ſchwartzen Bruſt-Beerlein, gebrauchet. Sie dienen auch gegen die Nieren- und Blaſen-Mängel, ſo von ſcharffem Urin entſtehen, ſtillen die Leibes-Schmertzen und den Durchlauff, und ſtärcken die Frucht im Mutter-Leibe, daher ſie denen ſchwangern Weibern ſehr dienlich ſind, zumahl da auch, durch deren Gebrauch, der unordentliche Appetit, Pica und Malacia genannt, bey ihnen unterbrochen wird. Leute, die gerne was niedliches eſſen, gebrauchen ſie zur Speiſe, indem ſie ſolche dämpffen, und mit Wein, Zucker, Zimmet und andern Specereyen zubereiten laſſen: Man nimmt endlich den Kern nebſt den inwendigen Häutlein aus denen Datteln, läſſet ſie in Butter dämpffen, gieſſet alsdenn Wein daran, wirfft Citronen-Schalen, Zucker und etwas Zimmet darein: Oder es werden zuförderſt die Datteln in Wein geweichet, mit dieſem hernach zum Feuer geſetzet und darüber gedämpffet, wenn nachdem, wie ſchon gemeldet, annoch Citronen-Schalen, Zucker und etwas Zimmet hinzu gethan worden, werden ſie angerichtet, und darbey annoch mit Zucker und Zimmet beſtreuet. Die truckenen werden auch mit unter dem Confect bey uns aufgeſetzet. Sie ſind zwar dem Munde angenehm, aber darbey ſchwer zu verdauen, und geben eine dickſafftige zähe Nahrung, verurſachen alſo im Ueberfluß genoſſen Verſtopffung der Leber. Die friſchen ſind mehr blähafftig und ſchädlicher als die truckenen.

Datura, iſt ein ausländiſches Blumen-Gewächſe, wlches aber auch in unſern Gärten erzielet wird. Man hat davon zweyerley Gattungen: Die erſtere hat ihren Urſprung aus Oſt-Indien, die andere aber aus Egypten. Dieſe iſt ſchlechter, und ihre Wurzel ſtinckt. Man pflantzt beyde aus Curioſität in unſere Gärten. Die Frucht aber wird nicht, auſſer in ſehr groſſer Hitze, reif. Daher haben wir nichts als das Anſchauen der Blumen davon. Sonſt aber ſoll ſie einen ſehr hefftigen Schlaf machen, und denen ungetreuen Weibern derer Indianer dienen, ſich ihrer Männer zu entledigen, um ihrer Hurerey nachzugehen.

Dauben, heiſſet man diejenigen, theils aus hartem eichenen, theils aus weichem Holtz geriſſene Stücke, welche, wenn ſie an der Lufft wohl ausgetrocknet, zu allerhand Arten groſſer und kleiner Fäſſer dienlich gehauen, auf der Fug-Banck an einander gefüget, mit dem Zirckel alsdenn gehörig in verlangter Gröſſe umriſſen, hernach mit dem Beile gelencket, mit dem Schnitt-Meſſer und Hobel aber geſtreifft und abgezogen werden, damit das Faß ſeine behörige Rundung und Form bekomme. Wenn denn dieſe auf den Fugen mittelſt des Blochs ſauber und nette vollend gefüget, daß auch nicht ein Tropffen Waſſer hindurch gehen kan, pflegen die Böttcher nachmahls ſie aufzuſetzen, durch den Setz-Reiff zu befeſtigen und ſtehend zu machen, ſodenn zuſammen zu ſchlagen, über das Feuer zu ſetzen und zu bezwingen, endlich wohl auszuſchlagen, und die Fugen alle gleich zu machen, daß das Gefäſſe, welches daraus formiret worden, ſeine rechte beliebige Forme bekomme, indem es nicht nur runde, ſondern auch vier, ſechs und mehr eckigte Fäſſer giebt, dahero auch darzu gehörige Dauben, auf mancherley Art zubereitet werden müſſen.

Daubenkropff, ein zartes vielblätterichtes Kräutlein, welches purpurfarbene Blüthen und eine zäſerichte Wurtzel hat, in Weinbergen wächſt, und wider ſcorbutiſche, gal-

lichte Zufälle dienet, purgiret und den Urin treibet.

Daum, iſt der zwölffte Theil eines Werck-Schuhes oder Fußes, der hinwieder in zwölff Grana oder Gerſten-Körner abgetheilet wird.

Dauung, iſt eine Arbeit des Magens bey Menſchen und Thieren, worauf ihre Nahrung, ihre Stärcke, Geſundheit, ja bey denen Thieren die Güte und Geſundheit des Fleiſches ankommt. Daher diejenigen Thiere, welche die beſte Dauung ihres Futters haben, das beſte und geſundeſte Fleiſch vor den Menſchen und deſſen Dauung geben. Darum iſt das Fleiſch der wiederkäuenden vierfüßigen Thiere am geſundeſten, als die ihre Dauung durch das erſte grobe Schroten des Futters, welches doch ſehr ſchlecht von ſtatten gehet, da ſie nur eine Reihe Zähne haben, anfangen, hierauf in dem 1ſten Magen, ſo der Wanſt heißt, erweichen laſſen, und nach dem es wieder in Mund gebracht, von neuem zerkäuen, darauf ſie denn weit zärter in dem andern Magen, ſo die Haube oder Hülle heißt (reticulum) aus dieſem aber als noch beſſer verweichet in das Mannigfald oder den 3ten Magen, wo die Speiſe vollends aufgelöſet wird, und darauf endlich in den vierten Magen, der an denen Gedärmen lieget, und mit unſerm Magen erſt übereinkommt, gehet. Ja eben dieſer guten Dauung dieſer Thiere iſt auch zuzuſchreiben, daß ſie nebſt dem Fleiſche und dem Schmeere, wie auch Fette unter dem Fleiſche, noch eine beſondere Art des Fettes, nemlich Talch oder Unſchlitt anſetzen, welches die andern, ſo nicht wiederkäuen, nicht haben. Je ſchlechtere Dauung dieſe Thiere im Gegentheil machen, ie ſchlechter und unverdaulicher iſt auch ihr Fleiſch. Und dazu gehören alle diejenigen Thiere, die nicht wiederkäuen, z. E. das Schwein. Dieſe Nachricht dienet nun zu vielen Anmerckungen und Sätzen, darinne allerhand Wirtſchaffts-Geſchäffte, ſonderlich in der Viehzucht ihren zureichenden Grund haben.

Debbel oder Debel, wird eigentlich nur derjenige viereckigte hölzerne Keil genennet, den man gemeiniglich in eine Mauer oder Leimwand einzutreiben pfleget, daß darein ein Haſpen, Haken, Nagel, Schraube, und dergleichen recht feſte gemacht werden könne. Es muß derſelbe aus keinem feuchten, noch grünen Holtze gemachet werden, welches ſonſt balde eintrocknet, und ſich alsdenn gerne wieder heraus ziehen läſſet; Auch ſoll man kein eichenes und ſolches Holtz darzu gebrauchen, das ſich gerne ſpaltet und in Stücken gehet. Debel-Boden aber heiſſet hernach auch derjenige Fuß-Boden, zwiſchen zweyen Stockwerken eines Hauſes, wo zwiſchen zwey Haupt-Balcken der Raum mit dichte an einander geſchlichteten, und zur Seiten mit eingebohrten runden Debeln verbundenen etwas ſchwächern Balcken ausgefüllet iſt, ſo daß ihre untere Fläche, die die Decke der darunter gelegenen Zimmer abgiebet, gantz gerade iſt, oben hergegen, wo der Fuß-Boden darüber zu liegen kömmet, wird die zwiſchen den Haupt-Balcken entſtandene kleine Vertieffung mit klarem trockenen Schutt angefüllet.

Decem, oder wie die Bauren ſprechen: Däzen, ſiehe Zehend.

December, iſt der zwölffte und letzte Monat im Jahr, vom Januario an gerechnet, aber der zehende vom Martio an, daher er auch im Lateiniſchen ſeinen Nahmen December bekommen. Dieſer Monat, welcher ein und dreyßig Tage hat, iſt des Herbſtes Ende, und des Winters oder des letzten Jahr-Theiles Anfang, da die Sonne in das himmliſche Zeichen des Steinbocks tritt, welches in einem gemeinen Jahr den zwey und zwantzigſten dieſes Monats, als den Tag nach dem Thomas-Tag, in einem Schalt-Jahr aber um einen Tag ehender, nemlich am ein und zwantzigſten December, als am Thomas-Tag ſelbſten geſchiehet, und den kürtzeſten Tag, aber die längſte Nacht macht, worauf jener wieder zu wachſen, dieſe aber abzunehmen beginnet. Kayſer Carl der Große hat dieſen Monat den Hilic- oder **Heilig-Monat** wegen der darinnen einfallenden heiligen Zeiten des Advents und der Geburt Chriſti genennet. Heut zu Tage heißt er der **Chriſt-Monat**, weilen das heilige Chriſt-Feſt, von der Chriſtlichen Kirche feyerlich in demſelben begangen wird. Was ein guter Land- und Haus-Wirt dieſen Monat über in ſeiner Haushaltung zu verrichten und vor Anſtalten zu machen habe, kan man in dem zu Ende dieſes Lexici befindlichen Wirtſchaffts-Calender nachleſen. Auch kan man daſelbſt die Wetter-Vermuthungen, ingleichen von der Fruchtbarkeit des folgenden Jahres aufſuchen. Sonſt aber iſt zu mercken, daß dieſer und alle diejenigen Monate, worinnen von der Kirche gewiſſe Feſte und heilige Zeiten gefeyert werden, durch den Aberglauben mit vielen fabelhaften Dingen, auch in der Wirtſchafft bisweilen zugebracht werden. Sonderlich pflegt dieſer Chriſt-Monat wegen des heiligen Chriſt-Feſtes, ſo doch nur willkührlich dahin geleget worden, indem die Geburt des Herrn nicht um dieſe Zeit geſchehen iſt, durch ſolche Dinge gemisbrauchet und dieſe heilige Zeit vornehmlich entheiliget zu werden. Ein Theil der zwölff Nächte fällt darein. Was nun darinne vor Aberglauben überhaupt und in Anſehung der Wirtſchafft getrieben wird, iſt bekannt. Was der Chriſt-Tag, nachdem er auf die Wochen-Tage fällt, vor Bedeutung in der Wirtſchaft geben ſoll, iſt eben ſo ungereimt. Allein wir wollen ſolch abergläubiſches Zeug nicht fortpflanzen, ſondern vielmehr unterdrücken, daher wir davon die thörichten Stückgen nicht erſt anführen, die ſich alle auf das falſche ſuppoſitum, als ob die Geburt des Herrn ſich auf zeitliche Dinge beziehe, und daß dieſelbe zu dieſer Zeit wircklich geſchehen ſey, ja auf andere Irrthümer von dieſem Geheimniß der Religion gründen.

Deck-Bette, heiſſet dasjenige Stücke von einem vollſtändigen Feder-Bette, womit man ſich zuzudecken pfleget, wenn man darinnen lieget. Es wird dieſes nach ſeiner Breite unterſchieden, indem es vor eine oder zwey Perſonen gerichtet iſt. Man braucht auch gerne nach der Jahrs-Zeit einen Abwechſel damit, und an deſſen ſtat eine bloſſe Matratze, im Winter aber ein dicker und derber geſtopfftes Ober-Bette.

Decke, wird alles dasjenige genennt, womit man etwas bedecket, als **Pferd-Decken**, **Stroh-Decken** ꝛc. wovon am behörigen Ort ein mehrers.

Decke, **Decken**, iſt eine Arbeit in Weinbergen, welche der Wintzer, nach dem Pfahl-Ziehen, einiger Orten vor der Düngung, an einigen Orten aber nach derſelben, noch vor Winters, und ehe die dem Wein-Stock höchſtſchädliche Fröſte einfallen, zu verrichten hat, da nemlich derſelbe mit der breiten Haue oder Hacke, gleichſam eine Furche zum Stock hin macht, und dabey acht hat, wie und wohin er ſich zu erſtrecken, und zu decken am beſten hingerichtet, damit er, der Wintzer, ſolchen recht niederbiegen, ein wenig mit dem Fuß betreten, und hernach mit der Hauen voll Erde fein zudecken könne. Es muß aber ſolches Decken an einem ſchönen hellen Tage, und wenn die Sonne ſcheinet, geſchehen, damit das Holtz fein trocken unter die Erde komme, weilen ſonſten im Naſſen die Augen unter der Erde verfaulen. Sonſten muß auch ein Wintzer in acht nehmen, daß er nicht zu tieff, auch nicht zu ſeichte decke; Nicht zu tieff, daß es nicht erſticke; nicht zu ſeichte, daß es auch nicht erfriere, iedoch beſſer etwas ſeichte, als zu tieff; im Sande aber, da der Wind den Boden heben und wegführen kan, iſt eine etwas tieffe Decke auch nicht ſchädlich.

Deck-Lehnen, Lönen, Lünnen oder Lunſen, ſind aus Eiſen gemachte, und mit Federn verſehene Stiffte, welche oben ſtarcke blecherne oder höltzerne mit Nieten verwahrte Deckel haben, und vor die Räder an die Achſen eines Rüſt- oder Miſt-Wagens, daran man keine Stemm-Leiſten führet, geſtecket werden, damit die Räder nicht ablaufen, noch der Straßen-Koth ſo leicht in die Schmiere komme.

Deck-Netze, vor die Reb-Hühner, Wachteln, und dergleichen Vögel, werden entweder mit länglicht gevierten und Rautenförmigen oder viereckigten Maſchen oder Schmaſen, aus ziemlich zarten und doppelt gezwirnten Faden gestricket. Sie dürffen nicht länger, denn viertzig bis funff und viertzig Ellen, und nicht kürtzer, denn zwantzig Ellen, die Höhe oder Breite aber nicht geringer als acht Ellen, und nicht gröſſer als zwölff Ellen, auch iede Maſche zwey Zoll weit daran ſeyn. Dieſes Garn oder Netze wird oben mit einer, eines kleinen Fingers dicken Schnur einer Elle lang herabhängend gelaſſen; So muß man auch an den beyden ſchmalen Seiten des Garns von zwey zu zwey Schuhen weit andere Schnürlein aufknüpffen, damit das Deck-Garn in zwey Stangen gebunden, und von ſo viel Perſonen kan getragen werden.

Decken oder Cammer-Matten, ſiehe **Matten**.

Defecten, (in Wirtſchaffts-Rechnungen) heiſſen Mängel oder Fehler, welche man einem auf Rechnung ſitzenden Beamten aus ſeinen Wochen-Monat- oder Jahrs-Rechnungen zu ziehen pflegt. Dieſe Unterſuchung ſoll allezeit von einem unpartheyiſchen Mann vorgenommen werden, der das Geſchäffte der Einnahme und Ausgabe, worüber die Rechnung geführet wird, wie auch das Rechnungs-Weſen ſelbſt verſtehet, damit niemanden Unrecht geſchehe.

Deichſel oder Deiſſel, ein Haupt-Stück an dem Vorder-Theile einer Kutſche, Rüſt-Wagens oder andern Fuhr-Werckes, ſo von zweyen neben einander geſpannten Pferden gezogen wird, iſt ein ſechs Ellen langes, rundes, und an dem dicken Ende etwas viereckigt-gehauenes Stücke Holtz oder Baum, welches zwiſchen den Armen an der Vorder-Achſe zu ſtecken kommt, und daſelbſt entweder feſt und unbeweglich eingemacht, oder aber nach Belieben zurück geſchlagen, oder heraus genommen, und wieder eingeſchoben, denn mit einem an der Seite durch die Arme und Deichſel durchgeſteckten eiſernen Nagel befeſtiget werden kan. Die Deichſel dienet nicht nur die vor den Wagen geſpannten Pferde, etwas von einander, und dieſelben, indeme ſie vornen mit den Bruſt- und Hals-Ketten daran hängen, an dem Wagen feſt, und in Ordnung zu halten; ſondern auch den Wagen ſelbſt dadurch nach Gefallen zu lenken, und wenn er in ſchnellem Lauffe, ſonderlich, wo es Berg herab gehet, damit vermittelſt der Halt-Ketten aufzuhalten.

Deichſel-Eiſen, iſt nichts anders als ein gantzer, faſt über das Knie gehender Steig-Bügel, oder eine vom Knie bis untern Fuß gehende, oben über dem Knie etwas gebogene, unten aber wie ein Steig-Bügel formirte breite und ſtarcke eiſerne Schiene, welche oben mit einem Riemen an der rechten Seite des Sattels feſtgemacht iſt, und verhindert, daß die Deichſel des auf dem Sattel-Pferd ſitzenden Fuhrmanns Bein nicht beſchinde, oder gar entzwey ſchmeiſſe.

Deichſel-Kette, ſiehe **Halt-Kette**.

Deichſel-Pferde welche man auch **Stangen-Pferde** nennet, ſind diejenigen, ſo man gleich vor dem Wagen an die Deichſel zu ſpannen pfleget. Sie werden zum Unterſchied der **Riem-Pferde** alſo genennet, welche vor die Deichſel- oder Stangen-Pferde geſpannt werden, wenn man drey-vier-funff-ſechs- oder mehrſpännig fahren will.

Dengeln oder Denneln, heißt die Schärfen an denen Senſen und Sicheln, wenn ſolche nicht mehr ſchneiden wollen, und zu dicke worden, erſtlich auf dem Dengel-Stock mit dem Dengel-Hammer wieder dünn ſchlagen, damit man ſie hernach deſto beſſer mit dem

dem Wetz-Stein wieder ſcharff und ſchneidend machen könne.

Dengel-Zeug oder Dennel-Zeug, beſtehet 1) aus einem höltzernen Stocklein, welches der Dengel-Stock genennet wird, und oben mit einem feſt eingemachten platten Stücklein Eiſen, gleich einem kleinen Amboß, unten aber mit einer ſtarcken eiſernen Spitze oder Stachel (den Dengel-Stock damit an die Erde zu ſtecken und feſt zu ſtellen) verſehen, auch oben und unten herum mit eiſernen Rincken beſchlagen iſt, damit das Stöcklein nicht voneinander reiſſen und zerſprengen möge; und 2) aus einem vornen breiten und ſcharff zulauffenden Hammer, mit welcher Schärffe die Schneide der Senſe oder Sichel, ſo auf dem obern platten Eiſen des Dengel-Stockes liegen muß, dünne geſchlagen oder gedengelt (gedennelt) wird.

Deputat wird dasjenige genennet, was eine Herrſchafft ihren Bedienten und Geſinde über ihre Beſoldung oder Lohn, noch jährlich an Holtz, Getraide, Bier oder anderm Geträncke, Fleiſch, Saltz und andern Victualien, zu ihrer Unterhaltung beſtimmet und reichen läßt. Bey groſſen Haußhaltungen pfleget man auf einen Knecht oder Magd gemeiniglich ſechs Scheffel, oder auch, wo es genau geſucht wird, nur fünff Scheffel Dreßdner Maaß Korn, jährlichen Deputats zu rechnen. Es pflegt auch von Alters her bey andern Bedienungen denen Dienern Deputat, d. i. nicht alles an Gelde, ſondern auch an Naturalien gegeben zu werden. Die Frage iſt: ob es in der Wirtſchafft oder bey Caſſen rathſam ſey? Denn man muß bey der Wirtſchafft nicht alles immer nach dem blinden Herkommen und alten Gewohnheiten machen, ſondern allenthalben den wahren Grund einzuſehen ſuchen. Die Alten hatten darzu guten Grund. Denn ſonſt war die Conſumption und der Abgang der Naturalien in der Wirtſchafft nicht ſonderlich. Man konnte nichts daraus loſen, es war wohlfeil, und dagegen wenig Geld im Verkehr. Deswegen hatten ſie Vortheil, wenn ſie die Diener mit Deputaten beſoldeten. Und wenn oder wo es noch iſt, da kan ſich weder Herr noch Diener durch Abſchaffung der Deputate verbeſſern. Allein wenn die Naturalien theuer an den Mann gebracht werden können, da iſt das Deputat-Weſen nicht viel nütze. Und woferne die Diener nach den Zeiten eingerichtete gute Geld-Beſoldungen richtig und zu rechter Zeit dafür bekommen, da können ſich dieſe auch nicht beſchweren, zumahl ſie durch gute Einrichtung offt mit viel wenigern Naturalien auskommen, und alſo mit wenigem baaren Gelde mehr ausrichten können. Wo alſo guter Handel, Wandel, und Verkehr iſt, da ſind die Deputate weder vor den Herrn noch den Diener rathſam.

Deſe, ſiehe Doſe.

Deſtilliren, heiſſet mittelſt der Feuchtigkeit oder wäſſerigten Materie, die flüchtigen Theile, ſo in einem Cörper ſtecken, nachdem ſelbiger durch die Maceration, oder andere Aufloſungs-Arten zubereitet worden, durch Hülffe des Feuers oder der Hitze abſondern, heraus ziehen, und Dunſtweiſe in die Vorlage bringen. Es geſchiehet ſolches auf vielerley Art, entweder durch die dazu gehörige beſondere und verſchiedentliche Inſtrumente, als die vielerhand Brenn-Oefen, Kolben, Recipienten, Retorten ꝛc. als vermittelſt derer die Dünſte theils in die Höhe getrieben werden, theils gehen ſie ſeitwerts, theils aber ſteigen ſie gar unter ſich, nachdem die Natur der Materie beſchaffen, die hierzu angeſetzet worden. Oder durch das Mittel, welches bey dem Deſtilliren die Ausdünſtung zu wege bringt, als: hell Feuer, glimmende Kohlen, Aſche, Sonne, kleiner Sand, Eiſen-Feilig, Pferde-Miſt, ſiedend Waſſer, oder nur der Dampff davon, lebendiger oder ungelöſchter Kalch, und dergleichen. Wiewohl man auch durch die Kälte ebenfalls zu deſtilliren vermögend iſt: Es wird nemlich das Brenn-Zeug, nachdem es angefüllet und gehörig verlutiret, in gantz klein wie Schnee zerſtoſſenes Eis, darunter Saltz gemenget worden, geſetzt, und äuſſerlich rund herum damit wohl beleget, und feſt an einander gedrucket, oben über dem Helm aber muß alsdenn von Zeit zu Zeit ein Tuch in heiſſes Waſſer getuncket, geleget, und wenn dieſes kalt, wieder mit einem warmen abgewechſelt werden; Dieſe Art zu deſtilliren hat die Eigenſchafft des erſten Grades. Vor allen muß man demnach die vier Grade der Hitze wohl mercken. Davon der erſte nicht ſtärcker, als laulicht Waſſer, oder der Dampff von ſiedendem Waſſer, woran man keinen Schaden nehmen kan. Der andere iſt ſchon ſtärcker, und ſo warm als Aſche. Der dritte Grad iſt noch heiſſer, ſo daß er empfindlich brennt, wann man die Hand daran hält, wie der klare Sand thut. Der vierte iſt ſo hefftig, daß man ihn gar nicht erdulten oder ausſtehen kan, wie die Hitze von dem Eiſen-Feilig oder Feil-Spänen iſt. Der erſte Grad ſchickt ſich gut zu Deſtillirung der ſubtilen und feuchten Materien, wie die Blumen, und die Blüthen, und die Kräuter von kalter Natur, und dergleichen ſind. Der andere zu Deſtillirung der ſubtilen und trockenen Dinge, dergleichen alle ſtarckriechende Sachen, als Pfeffer, Zimmet, Ingwer, Würtz-Negelein ꝛc. auch verſchiedene ſcharffſchmeckende Kräuter, wie der Wermut und Salbey ſind. Der dritte alle Materien, ſo ein dickes und ſafftiges Weſen haben, von welcher Sorte die mehreſten Wurtzeln ſind; und der vierte alle Metalle und Mineralien, Alaun, Arſenic und dergleichen, zu deſtilliren. Wie im übrigen die Deſtillir-Oefen anzurichten, welche Inſtrumente darzu zu gebrauchen, und was ſonſt darbey in acht zu nehmen, kan weitläufftig aus Loniceri Kräuter-Buch durch Uffenbachen erkläret, erſehen werden. Einfältigere können auch das Deſtilliren aus der Mad. Meyerdrack barmhertzigen Chymie hinlänglich lernen. Der Nutzen zwar zeiget ſich vornemlich in der Medicin; wiewohl ein geſchick-

geſchickter Haushalter ſeine Haus-Apothecke mit einem und dem andern auf dieſe Art präparirten Medicament von ſelbſt verſehen kan.

Diarium oder **Tage-Regiſter**, iſt ein Buch, darein ein guter Haus-Wirt, in ſpecie aber ein Verwalter, alltäglich das, was er eingenommen, und was er ausgegeben hat, oder was ſonſten in Wirtſchaffts-Verrichtungen paßiret, fleißig und accurat einzeichnen und aufſchreiben ſoll, um nicht nur bedörffenden Falles, eines und des andern in der Haushaltung vorgegangenen ſich wieder erinnern, ſondern auch die Wirtſchaffts-Rechnung deſto beſſer daraus verfertigen zu können.

Diät, begreiffet nichts anders in ſich, als den höchſt vernünfftigen Gebrauch der Speiſe und Trancks, nebſt der Beobachtung derjenigen andern Mittel, wodurch der Leib eines Menſchen verpfleget, und die Geſundheit erhalten wird. Es kan ſich ein ieder, nach erlangter wahrer Einſicht in ſeine Natur, die hierzu nöthige Regeln von ſelbſt vorſchreiben, wenn er zugleich ſein Abſehen auf die Beſchaffenheit der einmahl eingeführten Lebens-Art mit richtet. Nur muß man der Diät nicht jähling und auf einmahl allzuenge Schrancken ſetzen, weil ſonſt dergleichen Veränderung, ja die allergeringſte Ausſchweiffung ſogleich allzuempfindlich ſeyn kan; Derohalben ſchreibet Thomaſius in ſeinem kurtzen Entwurff der Politiſchen Klugheit, cap. 8: Dergeſtalt bringet Veränderung nicht nur Luſt, ſondern auch Nutzen. Doch muß die Veränderung nicht allzuſtarck, noch auf einmahl, noch täglich geſchehen. Die Wirtſchafft kommt in einem Lande ſonderlich auch auf geſunde Leute an. Darzu aber dienet vor andern eine gute Diät, zumahl ein Wirt nicht allezeit immer Artzeney haben kan. Die gelehrten Wirte können ſich nun zwar leicht darinne helffen. Wiewohl auch dieſe öffters die ſchlimmſte Diät halten. Allein denen Einfältigen, ſonderlich dem Land-Wirt muß man nebſt allerhand dahin zielenden Policey-Geſetzen und Anſtalten, dahin auch ein gutes Medicinal-Weſen gehöret, darinnen zu Hülffe kommen, zumahl derſelbe viele Dinge, die zur Diät gehören, weder weiß, noch beobachten kan. Doch iſt die Beobachtung der Diät in Eſſen und Trincken, wie auch in der Bewegung noch am leichteſten. Motus und Potus ſind zwey Dinge, die, wenn ſie recht eingerichtet, vor vielen Kranckheiten bewahren. Hier iſt es nicht möglich, deßhalb genugſamen Unterricht zu geben. Allein man kan dazu vor andern brauchen Richters Erkäntniß des Menſchen, des Herrn Juſtitz-Raths und Leib-Medici D. Carls Tractat von der Diät, und Schmids bibliſchen Medicum. Darinnen kan ein Wirt das nöthigſte in dieſem Stück finden.

Dicke Rippe, heiſſet man an einem ausgeſchlachteten Rinde dasjenige dicke Fleiſch, welches noch über der Schoß-Rippe nach den Vorder-Vierteln gefunden wird.

Dicker Lappen, nennet man an eben demſelben Vieh ein Stücke, das zur Seiten aus dem Wanſte gehauen oder gehacket werden.

Dickigt, heißt bey der Jägerey, ein Ort, der mit vielen und dicken Sträuchern und Gebüſche bewachſen iſt, und denen wilden Thieren vor unnützen Nachſtellen derer Müßiggänger, ſchädlicher Raub-Thiere und Hunde zur Beſchützung dienet.

Dick-Maaß, nennen die Jäger das Baſt oder rauhe Häutlein eines Hirſch- oder Reh-Bocks-Gehörns, welches von dieſen in die Höhe ſchieſſet.

Dictam, ſiehe Diptam.

Dielen, wird diejenige Arbeit genennet, wenn die Zimmerleute einen Fuß-Boden mit Pfoſten oder von Bretern, ſo in Taffeln geſtoſſen, legen, wie denn eben ein hierzu zugerichtet Bret eine Diele heiſſet. Es iſt darbey acht zu geben, daß der Boden allezeit einen, doch gar nicht mercklichen Fall gegen den Eingang bekomme: Im übrigen wird der Boden entweder unmittelbar auf die Balcken genagelt, daher, wo dieſe nicht Wagrecht liegen, ſie aufgefüttert werden müſſen; oder es muß erſt darzu ein beſonderes Lager formiret werden, wie bey den Stuben nöthig, die unten auf der Erde ſich befinden. Der Zwiſchen-Raum gedachten Lagers oder der Balcken wird mit klarem durchgelauffenen Schutt, der recht trocken, ausgefüllet, daß keine Diele hohl lieget. Und weil eine gemeine Bret-Länge gar ſelten die Länge des Bodens ausmachet, auch vielmahls die Umſtände nicht zugeben wollen, beſondere Dielen nach der erforderten Länge ſchneiden zu laſſen, weshalber die allermeiſten Dielen Stoßweiſe geleget werden müſſen; So iſt dahin zu ſehen, daß allezeit bey iedem Stoß, Fuge auf Fuge zutreffe, welches man öffters theils aus nichtswürdiger Unachtſamkeit, theils aus tückiſcher Boßheit unterlaſſen findet.

Dienſt, ſiehe Frohn-Dienſt.

Dienſt-Boten, ſuche Geſinde.

Dienſte, werden in der Wirtſchafft als Güter angeſehen, dadurch einer andere Dienſte und Güter erlangen oder die einer dem andern geben kan. Und es iſt ordentlicher Weiſe der ſchlechterdinges nöthige Anfang etwas zu erwerben, wenn einer auch nur durch ſeine innere Leibes- und Seelen-Kräffte entweder von Natur oder durch Fleiß im Stande iſt, Dienſte zu thun, wenn er auch von andern Gütern nichts zum Anfang hat und beſitzet. Darum ſollen ſich alle Menſchen bemühen im Stande zu ſeyn gewiſſe Dienſte zu leiſten. Kommt nun Arbeit, Fleiß, Treue und Sparſamkeit darzu, ſo kan es nächſt göttlichem Segen nicht fehlen, daß er nicht wenigſtens ſeine Nothdurfft erwerben und alſo wirthſchafften könne.

Dierlein-Baum, ſiehe Cornel-Baum.

Diete, iſt ein nicht allzu groſſes, an einem Ende ſpitzig zugehendes Behältniß, ſo aus einem über einander gerollten Stücke Papier dergeſtalt bereitet worden, daß man allerley kleine und in eintzeln Stücken beſtehende Waare dahinein packen und beyſammen erhaltend bequem fortbringen kan.

Dieten, heiſſen diejenigen Gelder, welche denen Bedienten bey Höfen auf auſſerordent-

lichen Reiſen nach Proportion des mehrern Aufwands der Koſten, ſo ſie dazu brauchen, als wenn ſie ordentlich und zu Hauſe arbeiten, auf die Tage gegeben werden.

Dill, iſt ein Kraut, welches dem Fenchel faſt ähnlich iſt. Sie wächſet etwan anderthalb Ellen hoch mit runden Stengeln und vielen Zweigen, treibet kleine, zerſpaltene Blätlein, wie der Fenchel, iedoch ſchmähler und kürtzer. Oben am Gipffel des Stengels und der Neben-Zweige, kommen gelbe büſchlichte Blüthen, nach welchen ein dünner, aber breiter und ſcharf-ſchmeckender Saamen folget. Dieſer wird mit anderer Krätzerey im Mertzen oder April, im zunehmenden Monden geſäet, da denn der neue Saamen im Julio reiff, und darauf im alten Monden bey trockenem Wetter geſammlet und wohl verwahret wird. Den Büſchel oder die Crone brauchet man bey Einmachung der Gurcken, den Saamen aber in die Qvarck-Käſe, zum Cappes-Kraute, welches übers Jahr zu gebrauchen, eingeſaltzen wird, das Fleiſch mit einzumachen, und zu den Würſten, davon denn alle ſolche Speiſen einen anmuthigen Geſchmack bekommen, und auch deſto verdaulicher werden; Denn es hat dieſer Saamen die Krafft zu erwärmen und zu zertheilen, dahero er auch in der Artzney zu vielen nützlich gebrauchet, auch in Apothecken ein Waſſer daraus deſtilliret, und ein heilſames Oel davon zubereitet wird.

Dille, Tille, wird das runde und hohle Theil an einer eiſernen Schüppe, Miſt-Gabel, Kraut-Stampffe, und dergleichen, wo der höltzerne Stiel eingeſtoſſen wird, genennet. So führet auch dieſen Nahmen derjenige Theil eines Leuchters, in deſſen Vertieffung das Licht aufgeſtecket wird.

Dinckel, (Dünckel) Dünckel-Korn oder **Spelt**, iſt eine Art von Getraide, welches eine mittelmäſſige Natur zwiſchen dem Weitzen und der Gerſte hat, indem er eine beſſere Nahrung, als dieſe, und eine geringere, als jener giebet. Der Dinckel iſt zweyerley Art, davon die eine dem Weitzen, die andere aber der Gerſte ähnlich ſiehet, beyde müſſen auf der Mühle zum Gebrauch gerollet und geſtampffet werden, weil man ſonſten die Hülſen nicht wegbringen kan. Die Felder, worauf er geſäet wird, muß man alſo düngen und beſtellen, wie die Korn und Weitzen-Felder. Der Saamen ſoll nicht alt, ſondern von dem nächſten Jahr her ſeyn, und wird am beſten von Egidii bis Michaelis geſäet. Er giebt nicht nur ein ſchönes, weiſſes, geſundes, kräfftiges, allen Menſchen dienliches Mehl, ſondern läßt ſich auch zum weiſſen Bierbrauen mit ſonderbarem Nutzen gebrauchen.

Dinner Lappen, heiſſet an einem ausgeſchlachteten Rinde dasjenige Stück, ſo unten aus dem Bauche weggehacket worden.

Dinte, heiſſet diejenige flüßige Materie, ſo aus klein zerſtoſſenem Gallus, oder klein geraſpeltem Braſilien-Holtz, oder klein geriebenem Grünſpan u. ſ. f. darunter Kupffer-Waſſer, Victriol, nebſt etwas Alaun und Gummi gemiſcht, aus Eßig, Bier und Waſſer zubereitet wird, deren man ſich zum Schreiben gemeiniglich bedienet. Es giebt aber nach dem Unterſcheid der darzu kommenden Stücke, auch unterſchiedene Arten derſelben, davon die gebräuchlichſten die ſchwartze, rothe und grüne. Da man nun unter dieſem Worte insgemein nur die ſchwartze Dinte verſtehet, dieſe auch die gewöhnlichſte und unentbehrlichſte, ſo will ebenfalls an gegenwärtigem Ort eines einigen guten Pulvers gedencken, woraus man ſelbige machen und anſetzen kan. Nehmet des feinſten türckiſchen Gallus ſechs Loth, Victriol oder ſo genannt Kupffer-Waſſer vier Loth, Gummi Arabicum zwey Loth, Alaun ein Loth, miſchet dieſes alles, recht klar zu Pulver gemacht, wohl unter einander, gieſſet eine gute Kanne Eßig oder Bier darauf, ſetzt es bey Seite, und zwar im letzten Fall an einen warmen Ort, rührt es alle Tage um, und ſo offte ihr etwas daran zu gieſſen nöthig habt, ſo braucht darzu Regen-Waſſer mit Schlehen-Wurtzeln abgeſotten, darein etwas Saltz geworffen worden; denn von Saltz ſoll die Dinte weder zu dicke werden, noch weniger aber ſchimmeln: Das Regen-Waſſer und im Winter das Schnee-Waſſer wird vor das beſte gehalten, und darum mit zugegoſſen, daß der Eßig nicht ſo ſtarck werde, und folglich die Dinte durchſchlage: Der Eßig dienet darzu, daß die Dinte nicht ſchimmle; Alaun hingegen verhindert, daß ſie keine Hefen ſetzet: Das Kupffer-Waſſer oder Victriol endlich erhält ſie bey friſcher guter Farbe. Wer im übrigen die Dinte lange Zeit friſch und reine zu erhalten gedencket, muß ſie fein zugedeckt vor Staub, und ſonderlich vor Brotſaamen verwahren, von welchen letzten ſie am erſten ſchimmelt, und in gläſernen, bleyernen und hart gebrannten irdenen Gefäſſen, die nicht glaſürt, aufbehalten; denn von der Silber-Glätte, davon die Glaſur eben gemacht wird, verdirbt dieſelbe am erſten. Wolte ſich iemand auf eine weite, und durch entlegene wüſte Orte vorzunehmende Reiſe mit dergleichen Dinte verſehen, der darff nur gedachtes Pulver mit ſich führen, doch muß der Gallus, ſo darinnen befindlich, ehe er darunter gemiſchet worden, zu verſchiedenen mahlen mit Eßig genetzet, und allezeit wieder dürre gemachet worden ſeyn, wenn er denn bedürffenden Falles nur etwas weniges davon in ein Läpgen ſchüttet, dieſes zubindet, in ein wenig Waſſer oder Bier und dergleichen eintuncket, daß es ſich recht ſatt und vollziehet, alsdenn aber in einem Schälgen oder andern Geſchirr rein ausdrücket, wird dieſes die beſte Dinte geben, wenn auch ſchon dieſe Operation ein paar mahl wiederholet wird.

Dinten-Fiſch, oder **Dinckten**, item **Black-Fiſch**, iſt ein Fiſch, der ein ſehr ſchwartzes Blut hat, welches er von ſich läſſet und das Waſſer damit färbet, daß ihn die Fiſcher nicht ſehen können.

Diptam, iſt ein Kraut, davon dreyerley Gattungen bekannt ſind. 1) Der Cretiſche **Diptam**; 2) **falſche Cretiſche** oder **Wirbel-Diptam**,

Diptam; und 3) der weiſſe oder gemeine Diptam, auch Eſchen-Wurtz, genannt. Der Cretiſche Diptam treibet von ſeiner Wurtzel etliche harte, runde und rauhe Stengel über ſich, welche ſowohl als die Zweige, mit kleinen, als runden und weißlichten paarweis gegen einander überſtehenden Blätlein beſetzt ſind. An den Spitzen der Stengel kommen in länglichten Aehren im Heu-Monat Purpur-farbene Blumen hervor, welche einen ſehr angenehmen Geruch von ſich geben. Dieſes Gewächſe wird bey uns im Früh-Jahr in Gefäſſe, die mit guter luckerer und ſandigter Erde gefüllt ſind, gepflantzet, und denn fleißig begoſſen. Deſſen Fortpflantzung geſchiehet durch Zertheilung der Wurtzel; Die Blätter von den Aehren ſind in gifftigen Kranckheiten treflich gut zu gebrauchen. Der falſche Cretiſche Diptam, welcher in Italien wild wächſet, aber bey uns gleichfalls in denen Gärten gezogen wird, iedoch keiner beſondern Wartung nöthig hat, kommet ſeinen Blättern nach dem erſtbeſchriebenen rechten Cretiſchen Diptam bey nahe gleich, hat aber härtere Aeſte und Zweiglein, welche etwas rauher und wollichter erſcheinen. Die Blumen wachſen rings um den Stengel, wie an dem Andorn, riechen faſt wie der Poley; iſt aber an Krefft und Wirckung dem Cretiſchen Diptam lange nicht gleich. Der weiſſe oder gemeine Diptam, welcher ſonſten auch, wegen Aehnlichkeit der Blätter, ſo ſie mit den Eſchen-Baum-Blättern haben, Eſchen-Wurz genennet wird, hat eine ſtarcke knotigte Wurzel, welche ſich in viele Neben-Wurtzeln zertheilet. Die Stengel wachſen Ellen hoch. Die Blumen ſind Purpur-roth und weiß, ſprenglicht und mit Aederlein durchzogen, eines ſcharffen, iedoch lieblichen Geruchs, nach welchen in kleinen rauchen und bräunlichten Schoten ein ſchwartzer gläntzender Saamen folget. Seine Vermehrung geſchiehet durch die Wurtzel, welche im Herbſt zertheilet, und alſo in gutem Grund fortgepflantzet wird. Er wächſet auch auſſer denen Gärten in Gebirgen und Wildniſſen von ſich ſelbſt; und wird inſonderheit die Wurtzel wider den Gifft, anſteckende Seuchen, und andere Zufälle ſehr gerühmet.

Diſtel-Finck, ſiehe Stieglitz.

Diſtilliren, ſuche Deſtilliren.

Diſtillirte Waſſer, ſiehe Abgezogene.

Ditgen, ſuche Brach-Vögel.

Döbel, iſt ein Unkraut, welches im Getraide, ſonderlich aber gerne unter dem Haber und Gerſte wächſet, hat einen dünnen Halm mit einer langen zweyzeiligen Aehre, darinnen der Saamen, ſo in kleinen länglicht-runden und oben mit einer langen Spitze verſehenen Körnlein, welche wechſelsweiſe gegen einander über ſitzen, beſtehet, eben nicht gar feſte ſtecket. Wenn unter der Gerſte viel Döbel befindlich, ſo rauſcht das davon gebraute Bier gar balde, und macht die Köpfe wüſte.

Döbel, ein Fiſch, ſuche Alten.

Dörnlein-Baum, ſiehe Cornel-Baum.

Dörre, ſuche Darre.

Dörr-Wartzen, ſind gewiſſe alſo genannte Wartzen, welche denen Pferden im Maule wachſen und machen, daß dieſelben nicht wohl zunehmen können, ſolche zu vertreiben, muß man die Wartzen mit einer guten ſcharfen Scheere aufs kürtzeſte, als man kan, abſchneiden, und hernach dem Pferd das Maul mit Honig und Eßig wohl auswaſchen. Man kan auch, wenn die Dörr-Wartzen rein aus der Haut geſchnitten, die Adern mit einem heiſſen Eiſen berühren, hernach ein wenig geſaltzene Butter auf den Ort, da die Wartzen geſtanden, legen, und mit einem warmen Eiſen fein hinein brennen, ſo wird keine Dörr-Wartze mehr auf ſolchem Platz wachſen.

Döſe oder Deſe, iſt ein Gefäſſe von Bötteger-Arbeit, unten am Boden weit und oben etwas enger, wie ein entzwey geſchnittenes und umgekehrtes Stück-Faß, auf dreyen verlängten Dauben, und alſo hohl ſtehend. Sie ſind von verſchiedener Groſſe, und werden dergleichen ſowohl zum Waſchen als Backen gebraucht, da man denn in denen letztern, nemlich in denen **Backdöſen** anderthalben, oder zwey und mehr Scheffel Mehl auf einmal einteigen und einmachen kan. Man hat auch **Kühldöſen** in Brau-Häuſern, welche von ziemlicher Gröſſe, und oben weiter als unten ſind, auch auf keinen Füſſen, ſondern gleich denen Bottichen auf dem Rand, den die Tauben rings herum machen, ſtehen. Dieſe werden an denen Orten, wo man keine Kühl-Schiffe oder Kühl-Stöcke hat, zu Abkühlung des Bieres gebraucht.

Docken, zu allerley Geländern ſind die aus Holtz, Stein, Eiſen, Meßing u. ſ. f. gemachte Verzierungen der Bruſt-Lehnen und niedrige Stützen, welche meiſtens aus Seulgen, ſo von unterſchiedenen Gliedern zuſammen geſetzet ſind, beſtehen, und von Drechslern, Bildſchnitzern, Steinmetzern, bald nach ihrem eigenen Gutdüncken, bald nach gewiſſen Regeln der Bau-Kunſt ausgearbeitet werden. Wie ſelbige nach allen Ordnungen zu proportioniren, findet man in Sturms vollſtändiger Anweiſung zu Pracht-Gebäuden. Ihre Höhe, zuſammt dem darüber liegenden Sims, muß iedesmahl die Bruſt-Höhe, wenn man ſich etwas bücket, das iſt höchſtens drey Schuh ausmachen. Siehe Mathemat. Lex.

Docht, ſiehe Tacht.

Dohle, (**Thole**) oder **Dahle**, wie ſie einige nennen, iſt eine Art von Krähen, faſt über und über Kohlſchwartz, ſo gar, daß, wie bey denen Raben, auch der Schnabel und die Füſſe von eben dieſer Farbe ſind; doch hat ſie hinten an dem Kopf, wo der Hals anfänget, gantz graue Federn, die etwas vom Halſe ſelbſt einnehmen, recht auf die Art, wie man etliche Krähen ſiehet, die ſich dadurch von denen gantz ſchwartzen Krähen unterſcheiden. Ihrer Gröſſe nach gleichet ſie einem Häher, nur daß die Dohle an der Bruſt etwas dicker, und alſo der Häher viel ſchlancker und länglichter ausſiehet. Sie iſt von Natur diebiſch oder vielmehr Geldliebend, kan aber mit Recht nicht wohl unter

die Raub-Vögel gezählet werden, ob ſie ſich gleich mit denenſelben zuſammen hält, allermaſſen ſie auf kein Aas oder Luder fället, ſondern meiſtens Körner und Früchte genieſſet; dahero auch dieſer Vogel wegen ſeines wohlſchmeckenden Fleiſches, beſonders wenn er noch jung iſt, gerne zur Speiſe gebraucht wird. Er macht ſein Neſt auf hohe Bäume, pflegt auch gerne auf Thürmen und hohen Mauren in Löchern zu brüten. Wenn er noch jung aus dem Neſte gehoben, und ihme die Zunge gelöſet wird, ſo kan man ihm allerhand ſchwatzen lernen, wie einer Elſter. Er wird mit ſeines gleichen lebendig auf den Wänden, oder auch mit dem Falcken gefangen.

Dohn, (**Tohn**) iſt eine Art weißlichten, fetten und ungemein feſten Erdreichs, welches am beſten vor die Töpffer, allerhand Gefäſſe daraus zu formiren, und vermitteiſt des Feuers ſtein-hart zu brennen, und zu Verwahrung derjenigen Oerter und Plätze, welche Waſſer halten ſollen, dienlich iſt. Die mit Dohn vermengten Felder, (welche, weil ſie viel Näſſe an ſich ziehen, und langſam trocken werden, meiſtentheils ſauer ſind) bringen unter dem Korn viel Treſpen; Weitzen und Gerſten aber will gar nicht drinnen fortkommen: wenn ſie auch gleich offt gedünget werden, ſo ziehet doch der Dohn durch ſeine Näſſe den Dünger dergeſtalt wieder aus, daß kaum einmahl etwas Korn und Haber drinnen wächſet. Dergleichen Aecker wollen ſowohl mit Pflügen und Egen, als auch überhaupt mit der gantzen Beſtell-Zeit wohl getroffen ſeyn, wenn man ſeine darauf gewandte Mühe und Arbeit in etwas bezahlet haben will.

Dolde, wird das Haupt an einigen Gewächſen genennet, ſo aus der Blume und dem Saamen beſtehet, welche oben auf dem Stengel in die Rundung, gleich als eine Krone wachſen; dergleichen Dolden oder Kronen hat die Dille, der Fenchel, Paſtinac, und dergleichen.

Doll-Kraut, ſiehe **Bilſen-Kraut**.

Domainen- oder **Cammer-Güter**, ſind ſolche Güter und Fonds von Fürſtlichen Einkünfften, welche vom Lande oder deſſen Fürſten ſelbſt zur Unterhaltung ſeiner Perſon, Familie und Hoff-Staat gewidmet, und daher nach denen Domainen-Rechten ohne Einwilligung des Landes, ja auch nicht einmahl, ſo lange man von dieſer Beſchaffenheit Nachricht hat, durch Verjährung veräuſſert werden können. Sie werden auch Cammer-Güter genennet, und ſind von des Fürſten Patrimonial-Gütern, als die ihm gantz eigenthümlich gehören und veräuſſert werden können, zu unterſcheiden. Allein in Deutſchland kan man nicht alle ſo genannten Cammer-Güter gleich vor Domainen halten, weil dieſe Güter öffters aus denen alten Geſchlechts- und Haus-Gütern entſtanden, und da ehemahls dieſes Domainen-Recht unbekannt war, nicht eben allemahl in der Abſicht zur Fürſtlichen Cammer-Adminiſtration gezogen worden, daß ſie eigentlich Domainen ſeyn ſolten. Und eben daher kommt es, daß viele unter dem Wort Domainen eigene Fürſtliche Patrimonial-Güter verſtehen und die ietzt gedachten Rechte nicht einräumen wollen. ſiehe D. Gaſſers Einleitung zu oeconom. Polic. und Cameral-Wiſſenſchafften, D. Zinckens Grund-Riß der Cameral-Wiſſenſchafften II Theil p. 15 ſeq. it. 82 ſeq.

Donen, **Thonen**, **Maſchen**, **Schleiffen**, oder **Schneiſſen**, ſind eine Art von Schlingen, worinnen ſich zur Herbſt-Zeit Droſſeln und andere kleine Vögel ſelbſten zu fangen pflegen. Es giebt deren zweyerley Arten: **Bügel-Donen** und **Baſt-Donen**. Die Bügel-Donen werden von vier bis ſechs Pferde-Haaren, ſo aus der Mähne oder dem Schweiff genommen worden, geflochten, und in dem obern Theil eines guten zähen weidenen Bügels durchgezogen, dieſer aber an beyden Enden zugeſpitzt, und wenn man Ebereſchen- und Vogel-Beere hinein gehängt, in denen Donen-Gängen oder Donen-Steigen, an die Bäume geſtecket. Wenn nun der Vogel im Spriegel ſitzet, und nach den Beeren langet, da er nothwendig den Hals durch die Schlingen ſtecken und ſtrecken muß, ſo ziehet ſich die Schleiffe zuſammen, und ie mehr der Vogel ſich zu entrinnen bemühet, ie härter und feſter wird ihm der Hals zugezogen, alſo daß er endlich erwürgen, und daran hängen bleiben muß. Die Roß-Haare ſoll man, nach einiger Meinung, nicht von verreckten und umgefallenen, ſondern von lebendigen, oder von ſolchen Pferden, die von den Schindern und Waſenmeiſtern todtgeſchlagen worden ſind, hernehmen. Wenn die Donen anfangs von dem Weydemann aus Roß-Haaren verfertiget ſind, deren bisweilen etliche hundert auf einmahl gemacht werden, ſchleifft man ſolche an ein rundes, dickes Holtz, das ſo groß ſeyn muß, ſo weit die Donen, im Richten ſich öffnen ſollen, wirfft ſie alſo angeſchleifft in ein ſiedend heiſſes Waſſer, läſſet ſie eine Weile darinnen ſieden, und hierauf am Holtz etliche Tage alſo bleiben, bis ſie recht trocken worden ſind, denn ziehet man ſie gehörig ein, und ſollen ihnen hernach Regen und Wind deſto weniger Schaden thun können. Die von Baſt verfertigte Donen werden nicht beſonders mehr gebraucht, und thut man beſſer, wenn man ſich ja ihrer bedienen will, ſolche zu kauffen, weil ſie ſehr viel Mühe zu machen koſten, und das Schock vor ein paar Groſchen zu bekommen iſt. Der **Donen-Fang** oder das **Schnait-Begehen**, fänget ſich bald nach Jacobi an, wenn die rothen Ebereſchen-Beere reiff, und recht hell hervor blicken; denn wenn ſie überſtändig oder gar zu danckelroth werden, ſo können die Vögel ſolche von ferne nicht ſo wohl ſehen. Wegen des **Ortes** der **Schnait** oder des **Donen-Steigs**, da beſagte Bügel mit denen Schleiffen zum Fall der Vögel feſtgemachet werden können, iſt zu mercken: daß ſelbiger entweder auf denen Wieſen oder auch in denen dicken Wäldern und Gebüſchen müſſe auserſehen, und in dieſen letztern ſonderbare gerade Gänge hin und wieder gemacht werden, damit man ſeine Donen oder Schnait deſto beſſer begehen und leichtlicher finden könne.

ne. Die Zeit, wenn die Donen begangen werden müſſen, fänget ſich gegen Mittag hin, etwan um zehen Uhr an: Denn des Morgens, da ſich die Vögel beym Nebel, Reiff und Froſt am beſten fangen, muß man ſolche nicht ſtören. Bey Begehung der Schnait oder Donen muß man die von den kleinen Vögeln abgefreſſene Ebereſchen-Beere mit friſchen Beeren wiederum erſetzen, die krummen Schlingen einrichten, und die zerriſſenen oder alten untüchtigen wieder mit neuen ausbüſſen; dahero der Weydmann iederzeit einen Sack mit Beeren, Donen und andern dazu benöthigten Sachen bey ſich tragen muß. Wo der Vieh-Trieb hingehet, da ſind die Donen wenig nutz: Denn die Vögel werden davon verjagt; ſo ſind auch im Herbſt die Donen beſſer an den Bäumen, im Wieder-Flug aber und im Frühling beſſer auf der Erden zu gebrauchen. Die in denen Maſchen oder Donen gefangene Vögel ſollen viel wohlgeſchmackter ſeyn, als die man in den Sprenckeln bekommen, weil ſie jene gleich erhencken, dieſe aber am Fuß alleine gefangen ſich länger quälen, und abzappeln, mithin alſo auch am Geſchmacke nicht ſo gut werden.

Donner, iſt derjenige offt ſtarcke Knall, und das wiederholte Krachen, welches in der Lufft und zwiſchen den Wolcken, meiſtens nach ſehr heiſſen Sommer-Tagen, oder auch bey allzuhefftiger Kälte gehöret wird. Es iſt dieſer Knall weder zu allen Zeiten, noch zu einer Zeit ins beſondere, ja auch an iedem Orte nicht einerley und immer von gleichem Tone, welches auſſer Zweiffel von der mannigfaltigen Beſchaffenheit, ſo wohl der entzündeten Materie, als auch der Lufft, und der darinnen ſich befindenden Dünſte, wie auch dem Orte ſelbſt, wo die Entzündung geſchiehet, zuzuſchreiben. Woher aber dieſes Krachen entſtehe, davon hegen die Philoſophi und Natur-Kündiger gar unterſchiedene Meinungen, ſiehe **Philoſophiſches** Lexicon. Einige nehmen dieſes Wort in einem weitläufftigen Verſtande, und begreiffen darunter den Strahl, daher theilen ſie den Donner ein in den durchbohrenden, der allein harte und feſte Cörper angreiffet, den weichen aber nichts ſchadet, wenn ſchon beyde nahe beyſammen ſeyn, als den Degen in der Scheide, das Geld im Beutel u. ſ. f. Den zerſchmetternden, welcher alles, was er trifft, auf faſt unbegreifliche Art zerſtücket und zerreiſſet; den anzündenden, welcher Menſchen, Vieh, Kleider, Holtz und dergleichen verſenget, anzündet und verbrennet. Aus den gemachten Anmerckungen bey entſtandenen Donner-Wettern hat man ſo viel erfahren, daß dieſes das allergefährlichſte, welches ſich bey ſtiller Lufft und ohne Regen ereignet; Auf das Donnern, welches ſtarck aus gantz Pech-ſchwartzen Wolcken geſchiehet, folgen ſtarcke Platz-Regen, ja wohl gar Wolcken-Brüche; Aus der Gegend her, wo es am meiſten donnert, aber darneben ſehr wenig blitzet, entſtehet insgemein ein hefftiger Sturm; Der Donner, wenn er im Winter ſich ereignet, iſt vielmahlen gefährlich.

Donner-Bart, ſiehe **Haus-Wurtz**.

Donner-Beſem, iſt ein ſtraubigtes kurtz-verwirrtes Gewächſe, welches wie ein Neſt ausſiehet, und zuweilen auf denen Aeſten der Bäume, ſonderlich aber bey dem Tannen-Holtze gefunden, auch deswegen von dem gemeinen Mann alſo genannt wird, weil es ſeiner Meinung nach von denen Strahlen oder Blitz des Gewitters herrühren ſolle. Andere halten es vor eine Mißgeburt des Baumes, welche ihren Urſprung von einem unreinen Nutriment, und verdorbenen Nahrungs-Safft habe.

Donner-Kraut, ſiehe **Fette Henne**.

Donner-Reb, ſuche **Gundel-Reb**, **Gundermann**.

Doppel-Bier, wird eben dasjenige genennet, welches man zweymahl kochet, und wegen der bey ieden mahl darzu kommenden Theile an Hopffen und Maltz doppelt ſtarck werden muß; dergleichen iſt die Braunſchweigiſche Mumme, das Dantziger Bier und andere mehr.

Dorff, **Dorffſchafft**, begreifft eine Geſellſchafft ſolcher Leute, welche ſich einen offenen Ort, in freyem Felde auserſehen, und dieſen zu ihrem Aufenthalt an- und zuſammen gebauet haben, damit ſie der Land-Wirtſchafft gemeinſchafftlich obliegen können. Conf. **Bilderbecks** Dorff- und Land-Recht, **Rohrs** Haushaltungs-Recht, it. **Stiſſers** Land-Wirtſchafft der Deutſchen C. XIII. Sie haben insgemein aus ihren Mitteln ein Ober-Haupt oder Sprecher, ſo der Richter, ingleichen Schultze heiſſet, dem noch zwey Perſonen zugegeben ſind, welche man die Schöppen nennet. Uiberhaupt heiſſet man alle, die in dieſer Geſellſchafft befindliche, **Bauern**, weil ſie ihre gantze Lebens-Zeit auf den Garten- Feld- und Acker-Bau wenden, ja die Ihrigen ebenfalls darzu anhalten.

Dorant, **Orant**, ſonſten auch **Löwenmaul**, von der offenen Blume, welche einen offenen Löwen-Rachen vorbilden ſolle; **Hunds-Kopff** und **Kalbs-Naſe** aber, von der Saamen-Caſpel, welche mit dem Gebein eines Hunde-Kopffs oder Kalbs-Naſe in einige Gleichheit kommt, genannt, iſt vielerley Geſchlecht: Das erſte hat ſteiffe, glatte und hohe Stengel, ſo mit vielen Neben-Zweiglein und ſtarren gegen einander überſtehenden länglichten und ein wenig rauhen grünen Blättern beſetzet ſind, alſo, daß ſich das gantze Gewächſe, wie ein kleines Bäumlein anſehen läßt. An den Gipffeln der Zweige bringet es viele Purpur-farbne Blumen, mit einem gelben Rachen. Nach Abfallung der Blüthe folgen Knopffe oder Bollen, einer Bohnen groß, allerdings geſtaltet, wie ein Kalbs-Kopff, darinnen liegt ein kleiner Saamen. Das andere Geſchlecht iſt dem erſten in allen Stücken gleich, nur, daß die Blät-

Blätter ſchmäler, und ſeine oberſte Zweige mit weiſſen Blümlein gezieret ſind. Das dritte Geſchlecht iſt dem vorigen ebenfalls auch gleich, ausgenommen, daß es kleiner iſt, und gelbe Blumen trägt. Das vierte Geſchlecht hat etwas ſchmälere und längere Blätter, als die andern. Seine Blumen kommen ſowohl oben an den Stengeln, als auch mitten im Gewächs herfür, von Farben etwas bleichbraun, ſonſt iſt es den andern gleich, ohne allein, daß es kleinere Blumen und Knöpflein hat. Dieſes letzte Geſchlecht findet man im Felde unter dem Haber, und wird daher auch das wilde genennet; die drey erſtern aber werden in den Gärten gezogen, da ſie ſich denn faſt von ſelbſt vermehren, und zwar theils durch ausfallenden Saamen, theils durch die ſich ausbreitende Zäſerlein, der obſchon ziemlich hart- und holtzigten Wurtzel. Wenn man aber den Saamen ſäen will, muß ſolches im Frühling geſchehen, ſo blühen ſie annoch im Herbſt deſſelbigen Jahres, ſonſt aber, wenn ſie über Winters im Garten-Feld geſtanden, fangen ſie in dem May und Junio an zu blühen.

Dorn, Dorn-Strauch, alſo werden verſchiedene Arten Sträucher und Gebüſche genennet, welche an ihren Aeſten und Zweigen, auſſer den Blättern und Früchten, noch ſpitzige Stacheln haben, und beſſer zu Zäunen und Hecken zu gebrauchen, als in Feldern, Höltzern und Brahnen und Wieſen zu leiden ſind; als der Hage- oder wilder Roſen- oder Hagedorn, der Schwartz- oder Schlehendorn, der Creutzdorn, der Kratzdorn, der Weißdorn, wilde Dörnlein, oder Mehlbeer-Stauden ꝛc. von welchen allen an ſeinem Ort Erwehnung geſchehen.

Dornreiche, iſt eine Art kleiner Vögel, deren man insgemein ſechſerley Geſchlechte zählet: Der erſte, als der eigentlich ſo genannte gemeine Dornreich, deſſen Geſang nicht ſonderlich ſchön iſt, und der im Singen in die Höhe fliegt, iſt über und über am gantzen Leib einfärbig, nemlich bräunlicht, auſſer, daß er am Bauch hinab etwas weißgraulicht iſt, und an denen Flügeln, ſonderlich um die Achſeln herum, hellbräunlichter ausſiehet, als an denen übrigen Theilen des Leibes. Seiner Gröſſe nach kommt er dem Braunellein gleich. Der andere iſt der ſchwartzköpfigte Dornreich, welchen man an etlichen Orten Meiſen-König oder Meiſen-Mönch nennet. Seine Farbe iſt am Kopff oben Kohlſchwartz, und die Backen um die Augen weiß, wie der Meiſen-Kopff auf beyden Seiten iſt, der Rücken aber Aſchen-Farb; an der Gröſſe iſt er faſt wie eine Blau-Meiſe, nur daß er in etwas länger und hochbeinigter ſeyn mag. Der dritte Dornreich, iſt dem erſtbeſchriebenen andern Dornreich oder Meiſen-Mönch, in allen gleich, auſſer daß, wie jener eine ſchwartze, dieſer eine hellbraune Kappe oder Kopff hat, um weswillen er auch nicht unbillig der braunköpfigte Mönch genennet wird. Der vierte iſt der Schilff-Dornreich, der noch kleiner als die letzten zweyen, im übrigen aber gäntzlich ausſiehet, wie der zuerſt beſchriebene gemeine Dornreich. Der fünffte iſt derjenige Vogel, der an Gröſſe dem ſchwartzköpffigten Dornreich oder ſo genannten Meiſen-Mönch gantz gleich kommt, aber auf dem Kopff nur ein weiſſes Bläslein oder Plättlein hat, mit dem er ſich unterſcheidet, wiewohl er auch nicht ſo gar dick am Leibe iſt, als der gemeine, ob er ſelbigem ſchon an der Länge nichts nachgiebt. Dieſer hat den ſchönſten Geſang unter allen Dornreichen, iſt aber ſchwer zu fangen. Der ſechſte Dornreich, iſt das weichbauchigte Vögelein, welches etliche Tage vor der Nachtigall kommt, und in dem Gebüſche, aus welchem es öffters ſingend in die Höhe flieget, und wieder in ein anderes niederfället, einen gantz kurtzen traurigen Geſang von ſich hören läſſet. Dieſer iſt an der Gröſſe, wie ein Schilff-Dornreich, aber am Bauch ſehr weiß, und dadurch von allen andern zu unterſcheiden, die übrige Farbe iſt gäntzlich, wie die Farbe des gemeinen Dornreichs. Sie nähren ſich mit Würmern, welche ſie nicht auf der Erden, ſondern meiſtentheils an dem Laube ſuchen und hinweg ſchlucken. Ihr Strich gehet um oder bald nach Jacobi an, nur der ſchwartzköpfigte Dornreich hält ſich etwas länger auf, und bleibet im Herbſt, nachdem das Wetter iſt, faſt bis mitten im October, um die zeitigen Hollunder-Beere zu genieſſen, mit welchen er wider die Natur der andern Dornreiche, als die auch deswegen ſo lange nicht bleiben können, gerne vorlieb nimmt; Hingegen iſt er auch im Wieder-Strich zur Frühlings-Zeit, einer von den ſpäteſten.

Dorndreher oder Dorntreter, ſiehe Neuntödter.

Dorſch, ſiehe Pomuchel.

Dorten, Durt, Twalch oder Lulch, iſt ein Unkraut, welches Stroh und Aehren hat, wie der Haber, doch ohne Kern. Es wächſet auf den Rainen, dürren Wieſen, und auch auf Leim-Wänden und Stroh-Dächern.

Doſten oder Wohlgemuth, iſt ein Kraut, welches auf den Feldern, an den Zäunen, Wegen und andern ungebauten Orten wächſet, und dem Majoran faſt gleich kommt, hat aber breitere Blätter, als dieſer, ie zwey gegen einander geſetzt, in deren Gewerblein kleinere Blätter, vier, auch bisweilen ſechs wachſen. Der Stengel iſt viereckigt, rauch, röthlicht, über Ellen hoch. Die Wurtzel iſt ſchwach, und läufft oben im Grunde hin. Die Blumen ſind braunroth, bisweilen auch weiß oder Leibfarb. Das Kraut riechet wohl, iſt am Geſchmack etwas ſcharff und zuſammenziehend, öffnet die Verſtopfungen, löſet ab, und vertreibet den alten Huſten. Die Blumen ſind in dem Kräuter-Salat geſund zu eſſen, indem ſie den Magen ſtärcken, allen Eckel vertreiben, und Appetit zum Eſſen erwecken. Von dieſem Kraut wird ein Waſſer gebrennet, welches dem Haupt und Magen ſehr dienlich iſt.

Dotter, iſt ein Geſäme, ſo dem Rüb-Saamen in allen gleich kommt, auſſer daß es kleiner iſt an Körnern als dieſer. Man ſäet dergleichen im April und May, und wird mit dem Haber, auch wohl eher reiff, zu welcher Zeit man fleißig nachzuſehen hat, indem er gerne ausfällt, ehe man es vermuthend iſt. Es wird aus dieſem, wie aus dem Rüb-Saamen Oel geſchlagen, auſſer dem er auch ein gutes Futter vor die Vögel abgiebet.

Dotter, iſt das mittlere und gelbe Theil von dem Ey, welches mit feinem beſondern Häutlein, und auſſerhalb dieſem mit dem ſogenannten Eyerweiß umgeben iſt, nebſt welchem es hauptſächlich dem darinnen verſchloſſenen Küchlein ſo lange zur Nahrung dienet, bis daſſelbe ausgebrütet worden, ſich von ſelbſten aus ſeiner Schale bicket und auskriechet.

Dotter-Blume, ſiehe **Schmaltz-Blume**.

Dotter-Brot, iſt eine Art Zucker-Gebackens, deſſen mehreſter Theil aus Eyer-Dottern beſtehet. Es wird folgender Geſtalt zubereitet: Nehmet zu ein halb Pfund feinen Melis, ein Pfund gutes Weitzen-Mehl, ſchlaget zwölff Eyer-Dottern hinein, und bereitet daraus einen Teig, miſchet Anis und Fenchel jedes ein halb Loth wohl zerſtoſſen darunter, formiret endlich den Teig nach Gefallen, doch meiſt in lange ſchmale Schnittgen und backet dieſes langſam ab.

Draben oder **Dräber**, ſiehe **Träber**.

Drache, iſt eine groſſe Schlange, die ſich in abgelegenen Wüſteneyen, ſonderlich in Africa, Aſien, und America aufhält und gefunden wird. Wiewohl Kircher, Eraſmus Franciſci und andere auch vom Drachen in der Schweitz, auf dem Hartz und in Italien gedencken. Es ſind ihrer vielerley Arten. Man findet geflügelte und auch einige ohne Flügel. Etliche haben 2, etliche 4 Füſſe. Kopff und Schwantz aber ſind wie an denen Schlangen. Einige ſind giftig, andere nicht. Dapper hat in ſeinen Reiſebeſchreibungen viel davon.

Drache, iſt ein Lufft-Zeichen oder ein in derſelben daher fahrender lichter Strahl, welcher von den aufgeſtiegenen Dünſten daſelbſt geſammlet und endlich entzündet worden. Von dieſem hat das unwiſſende Volck, in den vorigen abergläubigen Zeiten, ſich allerhand erdichtetes aufbürden laſſen, ſo daß der unverſtändige Pöbel nicht nur unter dieſer Geſtalt ſich einen wircklichen dienſtbaren Geiſt vorgeſtellet, ſondern er hat auch davon allerley, ja die abgeſchmackteſten Mährlein, als die ſicherſten Wahrheiten geglaubet, welche nunmehro als ein Geſpötte dieſer höchſt einfältigen Leute auf die Bahne gebracht, von einem verſtändigen Manne aber nicht einmahl gerne des Andenckens würdig geachtet werden.

Drachen-Baum oder-Holtz, ſiehe **Elſebeer-Baum**.

Drachen-Wurtzel, ſiehe **Schlangen-Kraut**.

Drachma, iſt der achte Theil einer Untze; der vierte Theil eines Loths oder ein Quentlein; hält nach kleinerm Gewichte drey Scrupel oder ſechzig Gran, und führet in den Apothecken dieſes Zeichen ʒ.

Dragun, iſt ein unter die Kräuter-Salate gehöriges Gewächs, ſo eines ſcharffen Geſchmacks iſt. Hat eine weiſſe vielfäſerichte in die Erde wie Gras kriechende Wurtzel, welche viel Stengel austreibt, und Blätter, wie der Flachs hat. Die Blüthe iſt weißlicht und klein, auch wohl bisweilen mit etwas gelb untermengt, wie kleine zuſammen gebundene und oben ſich zertheilende ſchwancke Federlein. Er trägt keinen Saamen und muß dahero durch Zertheilung der Wurtzel im Herbſt und Frühling fortgepflantzet und vermehret werden, dabey liebt er einen ſchattichten feuchten Ort, und gutes Erdreich, kan auch den gantzen Winter durch im Garten verbleiben, wofern er nur mit Roß-Miſt oder Stroh bedecket, und vor der einfallenden Kälte verwahret wird. Man braucht ihn, abſonderlich die zarten Blätlein davon, gemeiniglich nur unter die Kräuter-Salate, oder macht Salſen daraus, wiewohl er auch andern Speiſen, Fleiſch, Hünern und dergleichen, einen angenehmen würtzhafften Geſchmack giebt. Man hat auſſer dieſem noch zweyerley Arten, nemlich den **Wieſen-Dragun**, welcher zerkerbte Blätter hat, und den **Dragun** mit gefüllten Blumen, welchen man in Gärten findet, und unter die zaſerichten Winter-Gewächſe zählet.

Drap d' Argent, iſt ein gantz ſilbern zubereitetes Gewebe, welches mit allerhand zierlichen Blumen und Rancken nach unterſchiedener Invention gewircket wird, dergleichen wohlbegüterte Leute zum Ausputz ihrer Kleidung gebrauchen.

Drap des Dames, iſt ein feines ſchwartzes wollenes Tuch, welches zart und leicht gewebet, ſo daß ſich deſſen das Frauen-Zimmer zu ihren Kleidungen bedienet.

Drap des Hommes, iſt ein ſolches Tuch vor die Manns-Perſonen. Man hat auch *Drap de Boye*.

Drap d'Or, heiſſet ein gantz güldenes gewebtes Stücke mit künſtlicher Rangage und allerhand Blumen gezieret, welches ebenfalls zu vielerley Putz, Galanterie und dergleichen gebraucht wird.

Drat, wird ein nach ſehr unterſchiedener Dicke geſtrecktes Metall genennet, ſo daß man dergleichen eben ſo haben kan als einen Faden, von den kläreſten angerechnet, bis auf die Schnur oder Leine, woraus hernach viel nützliches bereitet werden kan. Man hat es demnach in dieſer Wiſſenſchaft ſo weit gebracht, daß das härteſte Metall in der Stärcke eines der zarteſten Fäden ſich ſo gantz rund und in eine Gleiche und Dicke, die von gantz ſonderbarer Länge, bringen läſſet. Von Drat-Ziehern und Drat-Mühlen, ſiehe **Natur-Lexicon**. Die Erfindung deſſen wird einem Nürnbergi-

ſchen

ſchen Bürger, Nahmens Rudolph zugeſchrieben. Weil aber deſſen Sohn aus Unverſtand einsmahls das hierzu benöthigte Werckzeug etlichen fremden argliſtigen Leuten gewieſen, und eben dieſer, da ihn der Vater deshalben hart angelaſſen und übel tractiret, die Flucht ergriffen; als iſt dadurch und bey ſo geſtalten Sachen dieſe Kunſt anderer Orten bald bekannt und nachgemacht worden.

Drat, heißt auch das dickgeſponnene Garn von Hanff bey denen Schuhmachern. Es ſind vielerley Arten deſſelben, der Sattler brauchet ſolches ebenfalls, ſonderlich das ſtarcke mit Pech überzogene. Auf dem Lande, wo man nicht gleich einen Sattler zur Hand hat, wenn am Geſchirre was reiſſet, muß ein guter Stall-Knecht oder Hofmeiſter nebſt einigen Riemen und dergleichen, auch ſolchen Drat zur Hand haben.

Drat-Leuchter, iſt eine aus ſtarckem eiſernen oder meßingenen Drat zuſammen geſetzte Machine, welcher von unterſchiedener Forme, und die Stelle eines Leuchters vertritt, woran die Dille mit dem Lichte ſich auf und nieder ſchieben läſſet. Es hat dieſer bald einen höltzernen, bald einen eiſernen Fuß, und ſind dieſe letzten den erſten wegen der Funcken vorzuziehen.

Drat-Schlingen, werden von mittelmäßigem ausgeglüheten eiſernen, oder auch von meßingenem, einer gemeinen Steck-Nadel dicken Drat verfertiget, und an deſſen einem Ende eine kleine Schleiffe gemacht, wordurch das andere Ende geſtecket, und an einer Hecke, Zaun, Baum oder Gebüſche, wo man einen Haaſen, Fuchſen oder andere Thiere durchgekrochen zu ſeyn ſpüret, vorgeſtellet und befeſtiget wird, daß alſo, wenn ein ſolches Thier, das den Wechſel hindurch hat, die Schlinge paßiren will, ſogleich der Drat ſich zuſammen ziehet, und ſolcher Geſtalt das Thier gefangen hält. Ehe man die Drat-Schlingen ſtellet, muß man vorhero die Hände waſchen und dieſelben ſowohl, als die Schlingen mit Gras, Laub oder Erde reiben; wenn man aber zu ſtellen aufhöret, hänget man dieſe Drat-Schlingen in ein rein leinenes Säcklein an die Lufft. Einige löſchen den glüenden Drat in einer Füchſin oder Häſin Blaſen-Urin ab, worzu ſie hernach dieſelben Schlingen brauchen wollen, deſſelben Thieres Loſung werfen ſie hin oder ſchmieren ſolche zur Witterung daran.

Dreck, nennet man nicht nur allen Unrath, der in den Straſſen, Gaſſen, Höfen, und auf allen Fuß-Böden von der Feuchtigkeit mit untermengten Erd-Theilen und dergleichen entſtehet; ſondern es wird auch darunter verſtanden, derjenige Uiberbleibſel von den genoſſenen Speiſen, den Menſchen und Vieh von ſich geben, welcher Unflat aber in Feldern und Gärten nach Unterſchied derſelben und der Frucht ein guter Dünger iſt. Siehe **Düngung** und **Miſt**.

Dreck-Vogel, iſt ein Africaniſcher Vogel wie ein Trut-Hahn geſtaltet, der beſtändig im Koth und Schlamme wühlet, daher er auch ſehr ſtincket.

Dreck-Holtz-Baum, ſiehe **Natur-** Lexicon.

Drehe-Hals, ſiehe **Natter-Windel.**

Dreſchen, heißt den Saamen oder die Körner der eingeerndteten Feld-Früchte, als Weitzen, Korn, Dünckel, Gerſte, Haber, Riebſen, Erbſen, Bohnen, Linſen, Wicken, Hirſe, Heydekorn, Hanff, und Flachs, aus dem Stroh bringen, oder aus ihren Aehren und Hülſen ausſchlagen, und davon reine machen, welche Arbeit insgemein von den Dreſchern auf der Scheun-Tenne mit den Driſcheln oder Dreſchflegeln, nebſt der übrigen darzu gehörigen Geräthſchafft folgender Geſtalt geſchiehet: Es werden nemlich vors erſte ein halbes Schock Garben, mehr oder weniger, nachdem das Gebäude oder die Tenne groß oder klein iſt, aus der Panſe auf die Tenne geworffen, und eine Garbe nach der andern zu beyden Seiten (alſo, daß die Stürtzeln an die Tennen-Wand, die Aehren aber mitten auf der Tenne zuſammen zu liegen kommen) unaufgebunden geleget, und durch die Dreſcher gevorſchlagt, oder, wie es die Bauren ausſprechen, gevorſchelt; Das iſt, ſie fangen an einem Orte an, und dreſchen eine Garbe nach der andern von oben bey den Stürtzeln anfahend herunterwerts gegen die Aehren zu, ab, wenden ſie darnach um, und dreſchen ſie auf der andern Seite auf eben ſolche Art. Zum andern werden die alſo vorgeſchlagte ganze Garben auf die Seite an eine Tennen-Wand gelegt, und das von denenſelben abgeſchlagene Geſtröhde, und die abgeſprungene Aehren zuſammen gerechet, und dahin, wo man das Stroh zu dreſchen pfleget, geleget, hernach fünff oder ſechs von den gevorſchlagten Garben, welche man ein Stroh nennet, eine nach der andern aufgebunden, und fein dünne, ſo lang die Tenne iſt, ausgebreitet, (ſo, daß die Stürtzeln wieder an die Wand kommen) und alſo von einem Ort bis zum andern abgedroſchen, nachmahls mit der Hand, nemlich Weitzen und Korn; Gerſte und Haber hingegen mit dem Rechen oder Harcken umgewandt, und wiederum wie zuvor abgedroſchen, hierauf ſolches Stroh, wenn es Weitzen oder Korn, mit beyden Händen, wenn es aber Gerſten oder Haber iſt, mit der Schütte-Gabel wohl aus- oder (wie der rechte Bauer-Terminus heißt) aufgeſchüttelt, damit die Körner heraus fallen, und endlich in ſaubere Schütten (welche man ſogleich an behörigen und trockenen Ort in der Panſe oder ſonſten, ſchaffen muß) gebunden und geknebelt, welches Anlegen, Abdreſchen und Aufbinden ſo offte wiederholet wird, als viel der **Vorſcheln** oder **Vorſchlagen** vorhanden ſind. So offt man mit dem Abdreſchen eines ſolchen ſogenannten **Strohes** fertig iſt, muß man auch allemahl das übrige und kurtze Stroh, ſo nicht mit in die Schütten gebunden werden kan, abſonderlich zuſammen und bey Seite rechen, wovon man nachgehends die Wirr-Bunde (oder Wurm-Gebünde) und Aehren-Gebünde machet.

chet. Drittens, wenn alſo ein halb Schock, oder ſo viel man auf einmahl angeleget, abgedroſchen iſt, wird das Ausgedroſchene mitten auf der Tenne dünne ausgebreitet, die Aehren und Stürtzeln fein ab- und zuſammen gerechet, ſo das Kleine und Abrechling von den Bauern genennet wird. Zum vierten muß man das von dem Kleinen geſäuberte Getraide mit einem Flederwiſch, welcher an eine vier bis fünfftehalb Ellen lange leichte Stange gebunden iſt, fleißig überkehren und abfledern, damit die von dem Rechen zurück gelaſſene Aehren und Stürtzeln vollends heraus kommen, welches die Bauren Uiberkehr nennen. Fünfftens wird das ſolcher Geſtalt etwas reine gemachte Getraide erſtlich durch das groſſe, und hernach durch das kleine Aehren-Sieb geräutert, damit das übrige Grobe vollends in ſolchem zurücke bleibe, und zu der Uiberkehr geſchüttet werde, das durchgefallene Getraide aber wird auf der Tenne mit dem umgewandten, und die Zancken in die Höhe kehrenden Harcken oder Rechen etliche mahl, ſo offt es nemlich die Nothdurfft erfordert, aufgeworfen, damit das annoch darin befindliche unreine Zeug in die Höhe, und zu oberſt obenauf kommen möge, welches von den Bauern umwenden genennet wird; nach iedesmahligen Aufwerffen aber werden vors ſechſte die Körner mit einem Stroh-Seile, das man zwiſchen den Zancken eines Rechen hängen hat, von einer Seite zur andern aufgerühret oder aufgerüſſelt, (welches die Bauern Aufgerieben heiſſen) und gleich darauf, ſiebendens das oben liegende gröbſte Zeug mit dem Flederwiſche abgefledert, und ebenfalls zur Uiberkehr gethan; welches Aufwerffen, Aufreiben und Abfledern alſo etliche mahl wiederholet wird, damit das Getraide zum Wurffen oder Worffeln deſto reiner werde. Achtens, nachdem nun ſo viel, als zu einem Aufheben nöthig, nach und nach ausgedroſchen, und auf vorher beſchriebene Art, durch Abrechen, Ausſieben, Umwenden, Auftreiben, und offtmahliges Abfledern aus dem Gröbſten reine gemacht worden, wird endlich das Worffeln oder Wurffen vorgenommen, indem das Getraide mit einer Schauffel gegen den Wind zu, an den andern Ort der Scheun-Tenne fein in die Höhe hingeworfen wird, damit ſich die Körner aus einander theilen, und der Wind die Spreuer davon abſondern und zurücke wehen könne. Iſt des Windes zu wenig, ſo muß man das Gewurffte deſto öffter mit dem Fiederwiſch abkehren; iſt aber deſſen zu viel, ſo müſſen die Scheun-Thore nicht allzuweit aufgemacht werden, daß der Wind nicht allzuſtarck auf die Scheun-Tenne gehe, weil er ſonſten das geringe Getraide zu ſtarck unter die Spreu oder Spreuer verwehen würde. Wenn der Hauffen gantz gewurfft iſt, ſo beſchauet man das gewurffte oder geworffelte Getraide, wie weit es rein iſt, und ſo weit läſſet man daſſelbe vor ſich liegen, und nimmt das andere um dieſelbige Gegend etwas über die Helffte wieder hervor an den vorigen Ort, (doch, daß die Spreu vorhero bey Seite geſchaffet werde) wurfft es wieder aufs neue, und fledert es wieder ab, da es denn wie vorhero, ſo weit es reine iſt, abgenommen, und mit dieſen Wurffeln und Abnehmen vier, fünff und mehrmahlen wiederholet wird, nachdem nemlich der Wind gehet, und das Getraide ſich bald reine machen läßt. Zum neunten: nach dem letzten mahl Wurffen, und wenn die Spreuer völlig in einen Winckel über einen Hauffen gekehret worden, nimmt man das allervorderſte zu Saamen ab, und läſt das übrige durch die Korn-Rolle oder Fege lauffen, (welche hauptſächlich nur zu Korn und Weitzen gebraucht wird) damit das kleine Geſäme, ingleichen aller Zuſatz und Staub durchfalle. Damit aber zehendens das Getraide noch reiner werde, pfleget man es ferner erſtlich mit dem gantzen, und denn mit dem halben Raden-Sieb zu ſieben, wovon das Durchgefallene den Nahmen des geringen Getraides bekommt, ſo dem Vieh zum Futter dienet. Endlich wird aufgehoben, das gute und geringe Getraide gemeſſen, den Dreſchern ihr Lohn davon ertheilet, der Reſt geſackt, und von den Dreſchern ab- und an gehörigen Ort getragen, wo es ordentlich und fein dünne aufgeſchüttet, und anfänglich die Woche zwey bis drey mahl, nachgehends aber, bis es recht treuge wird, wenigſtens alle Wochen einmahl fleißig gewendet wird. Das Dreſchen wird auch überhaupt in der Wirtſchafft unterſchieden 1) ins Probe-Dreſchen, wodurch man erforſchet, wie das Getraide ſcheffelt. 2) Vorſcheln, wovon oben gehandelt, und 3) in das Reinedreſchen, worauf ſonderlich zu ſehen. Man hat zweyerley Mittel zu erfahren, ob die Dreſcher rein gedroſchen. Wenn man an denen Aehren des rein gedroſchenen Strohes ſtarck mit dem Huthe hindurch fähret, und es fallen noch viel Körner in denſelben, iſt ſolches eine Anzeige, daß die Dreſcher nicht reine dreſchen. Wo ſich ſolches nun, wenn man eine gantze Anlage ſolchergeſtalt probiret, bey allen oder doch denen meiſten Schütten äuſſert, daſelbſt wird die Anzeige noch ſtärcker. Und man hat Urſache weiter und noch gewiſſer zu gehen, indem man auf dergleichen Anzeigung 4) gar zum Nachdreſchen ſchreitet, welches man durch ein paar andere Leute in ſeinem Beyſeyn kan verrichten laſſen. Die alſo faul und nachläßig befundenen Dreſcher werden alsdenn billig, wann ſie vorher erinnert und ermahnet worden, geſtraffet. Sonderlich muß man bey denen Fröhne- ingleichen Tagelohn- oder Schock-Dreſchern, welche ihr Lohn an Gelde bekommen, hierauf Achtung haben. Die beſte Zeit zu Dreſchen iſt im Winter, und bey trockener Zeit, indem das Getraide bald nach dem Einführen, und bey feuchtem und gelinden Wetter zähe wird, und die Körner nicht gerne losgehen, dahero man auch, wenn man Korn und Weitzen ꝛc. zu Saamen haben will, ſo viel als man nöthig hat, zu vorſchlagen, und die gevorſchlagte Garben mitlerweilen auf die Seite zu ſchaffen, und zu bequemer Zeit auszudreſchen pflegt. Weil auch ein Landwirt, nechſt dem langen oder Schütten-Stroh, auch Futter-Stroh, benöthi-

nöthiget iſt, ſo läßt derſelbe ietzt Korn, hernacher etwan Gerſte, ferner Haber, denn Erbſen, Wicken, Linſen, Weitzen ꝛc. abwechſelsweiſe dreſchen; wie viel und in welcher Ordnung aber, läßt ſich ohnmöglich vorſchreiben, ſondern es wird ſolches einen ieden der Marckt ſelbſten lehren. Dieweil aber dieſe beſchriebene Art zu dreſchen nicht anders, als durch etliche gewiſſe dazu angeſtellte Perſonen verrichtet werden muß, gleichwohl aber dieſes manchen Hausvater allzu koſtbar und auch zu gefährlich werden will, wie bald unten davon erwähnet wird; alſo ſind immer viele darauf bedacht geweſen, wie man auf andere nicht ſo beſchwerliche Art das Dreſchen möge verrichten können, und etwa nur eines Menſchen darzu benöthiget ſey. Hierzu haben alsdenn die Gelehrten wegen ihrer tiefferen Einſicht ihren Beytrag ebenfalls nicht fehlen laſſen wollen, dannenhero findet man in denen *Miſcellaneis Berolinenſibus*, pag. 326. nebſt der Beſchreibung auch einen Entwurff von dergleichen Machine, welche in der That An. 1700 in Ertzen einem Chur-Braunſchweigiſchen Amte erfunden und erbauet worden, womit in einem Tage drey Perſonen ſo viel Getraide ausdreſchen können, als ſonſt achtzehen Perſonen auf die gewöhnliche Art vermögend geweſen, und ſoll noch vor ziemlich gut gefunden worden ſeyn; ſo iſt auch L. C. Sturm in ſeiner vollſtändigen Mühlen-Bau-Kunſt p. m. 34. Tab. XLII. bemühet geweſen, eine zu dieſer Arbeit ſehr dienliche Mühle anzugeben. Die allererſte Dreſch-Mühle aber iſt in Churland 1670 erfunden worden, und 1679 verunglücket und abgebrannt. Dieſe ſoll zugleich das Korn gewurft, und geſiebet und in Kaſten gebracht haben. Siehe Natur- und Kunſt-Geſchichte 1724. m. Oct. Indem aber dieſe und andere dergleichen Erfindungen bald wegen ihrer ſo koſtbaren Conſtruction nicht von iedem in das Werck zu richten, bald wegen der ſo vielen Künſtelung und gar zu intricaten Compoſition von keiner Beſtändigkeit, bald aber und zwar meiſtentheils in Theoria wohl ihre Richtigkeit haben, in der Praxi aber annoch ihren Anſtoß finden; wie denn nur gedachte Braunſchweigiſche Invention das Stroh gar zu ſehr zerſchmeiſſen ſoll, daß man dergleichen nicht gar wohl wie das andere zu Heckerling und der übrigen Nutzung gebrauchen können; alſo iſt bis dato die einmahl eingeführte Art das Getraide mit den ſogenannten Dreſch-Flegeln durch gewiſſe darzu angenommene Perſonen ausſchlagen zu laſſen, immer noch vor die bequemſte gehalten worden. Indeſſen wäre doch zu wünſchen, daß man wegen obgemeldeter Urſachen vermittelſt der Mechanique dieſe Dreſch-Machinen zu verbeſſern, ſimpler zu machen, und ſo viel möglich ſo zum Stande zu bringen ſuchen möchte, daß ſie nicht zu viel koſteten, und doch gleichwohl mit Erſparung der Zeit, derer Leute, und Koſten eben ſo gut und rein das Getraide auszudreſchen dieneten. Bey denen Alten, davon *Bochart* in Hieroz. P. I. pag. 310. ſſ. handelt, hatte man Dreſch-Waltzen, ingleichen Dreſch-Schlitten mit Eiſen beſchlagen, dafür man einen Ochſen und ein Pferd ſpannete, der Knecht aber ſich auf den Schlitten ſetzte und ſolchen beſchwerete, das Pferd hingegen vor ſich her über die ausgebreiteten Garben trieb. Andere, ſonderlich die Jüden, hatten Dreſch-Wagen, welche theils durch ihre eingekerbten Räder, theils durch die an die Achſen feſt gemachten Knerpel das Getraide, wenn man damit darüber fuhr, zugleich ausdrückten und ausklopffeten. Die älteſte und gemeineſte Art aber geſchahe bloß durch das Austreten der Ochſen, welche darauf herum geführet wurden. Dieſe Art iſt auch noch in Europa, z. E. an einigen Orten in Ungarn, Franckreich, Liefland und Churland gebräuchlich. Daſelbſt es auch in eingeheitzten Scheunen auf höltzernen Tennen mit Pferden geſchicht. Man befeſtiget auch zu dem Ende an einigen dieſer Oerter gewiſſe breite höltzerne Tritt-Schuh an die Beine der Pferde oder Ochſen. Von dem Churländiſchen Dreſchen und Korn, ſo man nach der Kornwaage in denen See-Städten einkaufft und viel darauf hält, kan man nachſehen Suppl. IV. Art. II. der Natur- und Kunſt-Geſchichte p. 29. In Teutſchland aber bedienet man ſich in einigen Gegenden des Ausreitens oder Austretens durch die Pferde, aber nur bey dem Haber, da ſie dieſelben entweder auf einem ordentlichen, doch etwas langen Scheun-Tenne hin und wieder über ſolchen treiben, oder auf einem beſondern darzu angelegten Tenne in der Runde herum reiten, und den Haber alſo austreten laſſen.

Dreſcher, obwohl ein ieder Bauersmann, oder Bauer-Knecht, der entweder, wie jener, ſein eigenes, oder, wie dieſer, ſeines Herrn Getraide ausdriſcht, ein Dreſcher iſt, ſo pfleget man doch nur insgemein diejenigen alſo zu heiſſen, die einem andern ums Lohn zu dreſchen pflegen, es geſchehe nun freywillig, daß ſie nemlich dreſchen dürffen, wo und wem ſie wollen, oder zu Zwange, da nemlich auf gewiſſen Häuſern die Beſchwerde lieget, daß deren Beſitzer auf dieſem oder jenem Hofe oder Gute alles vorhandene Getraide, um einen gewiſſen gemeſſenen Lohn, ausdreſchen müſſen, und, ehe und bevor ſolches geſchehen, niemand andern dreſchen dürffen, welche Leute Zwang-Dreſcher, oder (weil man dergleichen Dreſcher mehrentheils bey Edel-Höfen und Ritter-Gütern hat) auch mit einem anſehnlichern Nahmen, nemlich Hofe-Dreſcher genennet werden. Ich weiß nicht, wie es die armen Leute müſſen verſehen haben, daß man ihnen heut zu Tage ſo gar wenig gutes zutrauet, und hingegen ſo viel ſchlimmes beymiſſet: Denn gemeiniglich ſollen ſie nicht reine genug ausdreſchen, ſondern viele Körner zum Schaden des Eigenthums-Herrn im Stroh laſſen, entweder aus Trägheit, oder aber aus einer unnöthig- und unnützlichen Hurtigkeit, damit ſie nur fein balde fertig werden, und zum Aufheben kommen. Man giebt ihnen Schuld, ſie führten deswegen weite Stieffeln und tieffe Schubſäcke, damit ſie denen, mit ihnen zum Morgen-

Mittags-

Mittags- und Abend-Brot nacher Hauſe gehenden Kornern deſto beſſer Raum und Quartier darinnen verſchaffen konnen, oder aber, wenn ihnen ihre Weiber das Morgen-Brot brächten, ſo fülleten ſie die ausgeleerten Näpfe und Töpffe, ja manchmahl nach Gelegenheit, wenn etwan die Katze aus dem Hauſe, wohl gar die Korbe mit Kornern an. Ob nun wohl, wenn einer und der andere ein Schalck iſt, deswegen nicht alle davor gehalten werden dorffen, nichts deſtoweniger, weil Gelegenheit Maus-Kopffe macht, und ein eintziges räudiges Schaf eine gantze Heerde anſtecket, ſo iſt am beſten, wenn man auf alle ein wachſames Auge hat, ſich öffters und unverſehens bey ihnen in der Scheune finden, auch zuweilen etliche Schütten ausgedroſchen Stroh nachdreſchen läßt, um dadurch hinter ihren Unfleiß und Betrug zu kommen, und ſie deshalber nach Verdienſt beſtraffen zu können: So wird auch dieſes viel zu der Ehrlichkeit der Dreſcher beytragen, wenn der Beamte, Pachter, Meyer, Verwalter oder Korn-Schreiber ſelbſten iederzeit die Scheunen früh, Mittags und Abends auf- und zuſchließt, und die Schlüſſel davon ja nicht denen Dreſchern auf Treu und Glauben hingiebt, als denen ſie leicht zum ſpitzigen Höltzgen werden dürffen. So iſt man auch wohl berechtiget, durch Meiſter Steppgen oder den handgreifflichen Anwald, ſowohl die Dreſcher Ficken, als ihrer Weiber Körbe zu Zeiten zu viſitiren, wenn Verdacht vorhanden und die Gerichte ſolches verfügen, wodurch ſie gar leichte zu Verſtande gebracht werden können. Der Beamte oder Verwalter ſoll auch über iede Sorte Getraides mit denen Dreſchern unverdächtige Kerb-Stöcke oder Kerb-Höltzer halten, und alle Aufheben fleißig anſchneiden, ſowohl zur Sicherheit der Herrſchafft, als auch zur Juſtification ſeiner Rechnungen.

Dreſcher-Haus, alſo werden in einem Dorffe oder bey einem Ritter-Gute alle diejenigen Häuſer genennet, deren Beſitzer, ſie seyn gleich Eigenthümer davon, oder ſitzen nur zur Miethe darinnen, auf dem Ritter-Guts-Hofe, um einen gewiſſen und beſtimmten Lohn zu dreſchen gezwungen ſind.

Dreſcher-Lohn, iſt dasjenige, was denen Dreſchern vor ihre ſaure Mühe und Arbeit zum Lohne gegeben wird. Und das geſchiehet entweder mit Gelde, wenn ſie nemlich nach dem Tage-Lohn, (welche Art aber einem Hausvater nicht wohl zu rathen iſt) oder vor die Schocke oder vor ieden Scheffel ein gewiſſes Geld bekommen, welche Art am rathſamſten, aber auch am wenigſten im Gebrauch iſt, oder wenn ſie um einen gewiſſen Theil vom Aufheben, als um den zehenden, zwölfften bis ſechzehenden Scheffel dreſchen, nach welcher letztern Art ſie gemeiniglich das Lohn ſowohl von gutem als geringen Getraide pur nur in guten Körnern, nach Gewohnheit oder dem Herkommen gemäß, entweder geſtrichen oder gehäufft, oder aber, welches das gemeinſte, nur mit dem halben Hauffen bekommen. Es iſt am beſten, wenn man fein alles mit ihnen ausdinget, wenn man üble Gebräuche und Herkommen an einem Orte antrifft, woferne ſonſt der Herrſchafft freygelaſſen iſt dreſchen zu laſſen, wen ſie will. Allein wo gewiſſe Häuſer und Leute das Recht haben, den Druſch auf dem Gute vorzüglich zu genieſſen, da kommt oft viel auf das Herkommen an, darauf dieſelben bisweilen freylich viel Recht, ſo offt unbillig iſt, erlanget haben.

Dreſch-Flegel, oder ſchlechtweg **Flegel**, auch **Driſchel** genannt, iſt dasjenige Inſtrument, womit die Korner aus den Aehren oder Hülſen auf der Scheun-Tenne ausgeſchlagen, oder ausgedroſchen werden. Es beſtehet ſolcher aus einem drittehalb Ellen langen, etwas mehr als Daumens dicken Stecken, von Häſeln- oder Hollunder-Holtze, welcher die **Hand-Ruthe** genennet wird, und aus dem Flegel ſelbſt, welches ein rundes Stück Büchen-Holtz, vier und zwantzig bis ſieben und zwantzig Zoll lang, und an dem einen Ende drey Zoll dick übers Creutz, an dem andern aber, wo die lederne Kappe darüber kommt, etwas geringer, und wenn er halten ſoll, vom Stamm-Ende des Buch-Baums gemacht ſeyn muß. Dieſe beyden Stücke haben iedes ſeine beſondere lederne Kappe, wovon das eine die **Ruthen-Kappe**, das andere die **Flegel-Kappe** genennet wird, und ſind an dieſen beyden mit zwey ledernen Neh-Riemen befeſtigte Kappen durch ein ſtarckes ledernes **Mittel-Band**, welches gleichſam die Charniere giebt, zuſammen gefüget, damit der Flegel bey Schwingung der Ruthe hinfalle, wo der Dreſcher will.

Dreſch-Tenne, ſiehe Scheun-Tenne.

Dreybeinig Faß, ſiehe Döſe.

Dreydrätig, wird dasjenige wollene Garn genennet, da einen ſolchen Faden drey gewöhnliche einfache Fäden ausmachen.

Dreyer, iſt die bey uns bekannte kleine Scheid-Münze, welche drey Pfennige in ſich hält, daher auch ſein Zeichen, womit er in der Rechnung bemercket, 3. Pfennige iſt. Es gehen derer 4 auf einen Groſchen, folglich machen 64 einen Gulden, 96 hergegen einen Reichsthaler aus.

Dreyfaltigkeits-Blume, **Freyſam-Kraut**, **kriechende Viole**, auch **Stieff-Mütterlein** ſonſten genannt, iſt ein niedriges, aber ſeinen Farben nach, holdſeliges Blümlein, welches iedoch keinen Geruch hat; beſtehet aus fünff Blättlein, davon die oberſten beyden Purpur-Farb, die mittlern zwey weiß, und das unterſte gelb iſt, hat einen dreyeckigten inwendig holen Stengel, das Kraut aber rundlichte und ausgekerbte Blätter. Man findet ſie ſowohl auf dem Felde, als auch, wiewohl mit einiger Veränderung, in denen Gärten, und blühen ſolche in denen Monaten Junio und Julio. Sie werden geſäet, oder von Zertheilung der Stöcklein fortgepflantzet, und im Frühling im wachſenden Monden in eine luckere gute und feuchte Erde verſetzt. Diejenigen Saam-Körnlein, ſo zu-

zunächſt am Stiel bey dem Schötlein liegen, ſollen am beſten ſeyn, ihre zarte weiſſe Wurzeln aber wollen keine Düngung leiden.

Drey-Fuß, iſt ein breit geſchlagener runder und mit dreyen Füſſen verſehener eiſerner Ring, worauf man Keſſel oder Pfannen übers Feuer zu ſtellen pfleget.

Dreyling, iſt ein hölzernes Gefäſſe oder Art eines Bierfaſſes, welches ſechzig Meßkannen hält, da alſo drey Dreylinge ſo viel als ein Viertel von hundert und achtzig Kannen ausmachen.

Dreyling, pfleget man auch eine gewiſſe Portion Brot zu nennen, wie man ſie bey den Beckern hieſigen Orts gemeiniglich vor 3 Pfennige zu Kauffe haben kan.

Dreymähdig, **Dreymättig**, werden diejenigen Wieſen genennet, welche offt gewäſſert und gedünget werden, oder ſonſten etwan niedrig an einem gewächſigen Boden liegen, daß das Gras gerne und geſchwinde aufwächſt, folglich dergleichen Wieſen dreymal gehauen oder abgemähet werden können, da denn das erſte Gras, nachdem es abgehauen und gedörret worden, Heu, und die andern beyden das Grummet genennet werden. Die dreymähdigen Wieſen pfleget man das erſte mahl gleich nach Pfingſten, das andere mahl nach Johannis, und denn zum drittenmahl um Michaelis zu hauen.

Dreyſpännig heißt, wenn man mit dreyen Pferden fähret, alſo, daß entweder drey Pferde neben einander, nemlich zwey an der Deichſel, und das dritte auf der Wildbahne, neben dem Hand-Gaul, oder aber das dritte Pferd vor den beyden Deichſel-Pferden her, an einem einzelnen Ort-Scheit angeſpannet iſt, und an den Riemen geleitet wird.

Driſchel, ſuche Dreſch-Flegel.

Dritte Art, ſiehe Arten.

Droſch, iſt eine Art von Flachs, welcher ſeinen Saamen in denen Knoten ſehr feſte hält, dergeſtalt, daß derſelben nicht, wie bey dem Kleng, von ſelbſt, wenn die Knoten dürre ſind, in der Sonne herausſpringet, ſondern ausgedroſchen werden muß. Man ſehe in Marpergers Hanf- und Flachs-Bau nach.

Droſſel, (Troſchel) iſt ein Krammets-Vogel, von dem man zweyerley Gattungen hat, nemlich die Weiß- oder Zipp-Droſſel, ſo man auch nur insgemein die Zippe zu nennen pfleget, und die Roth- oder Wein-Droſſel. Die Weiß- oder Zipp-Droſſel, welcher auch einige den Nahmen Sommer-Droſſel beylegen, iſt am Rücken Aſchenbraun, und alſo auch oben auf am Kopff, an denen Flügeln und Schwantz, untenher aber ſogleich von der Kehle an, dunckel-weiß mit ſchwartzen Düppelgen beſprenget, welche ſich doch unten am Bauch in etwas verlieren, und denen weiſſen Federn alleine Platz laſſen. Unter denen Flügeln iſt ſie etwas hell-bräunlicht, und eben ſolche Farbe ſiehet man auch unten her am Ende des Leibes, oder vielmehr am Anfang des Schwantzes. Ihre Leibes-Geſtalt iſt hochbeinigt, und der Groſſe nach, wie eine Amſel, ausgenommen, daß die Droſſel an der Bruſt dick ausſiehet, auf die Art wie ein Mißler. Sie ſetzet auch, wie dieſer, oder die Amſel, ihr Neſt an die Bäume auf oder zwiſchen die Aeſte, und bringet, nach vierzehen-tägiger Brut, vier oder fünff Junge aus. Ihr Strich gehet an, noch ehe die Krammets-Vögel und Roth- oder Wein-Droſſeln ziehen; ſie iſt aber nicht gewohnt Hauffen-weis, wie dieſe, zu ſtreichen, ſondern vier, fünff bis ſechſe iſt gemeiniglich die gröſte Zahl, die man bey ihrem ordentlichen Flug erblicket; zuweilen ſiehet man zwar vierzig bis funffzig Weiß-Droſſeln oder Zippen mit einander fliegen, als welches nur geſchiehet, wenn ſie eintzeln zuſammen ſtoſſen, alleine ſie bleiben doch nicht lange bey einander, und wählet bald darauf eine Parthey dieſen, eine andere Parthey aber wieder einen andern Weg. Und wie dieſer Vogel ſeinen Strich bey Zeiten beginnet, ſo endet er ſolchen auch ſehr früh, und zwar wenige Wochen nach Michaelis, da er von der Roth- oder Wein-Droſſel, als welche beſſer, denn er, die Kälte vertragen kan, abgelöſet wird. Uibrigens läſſet er ſich auf dem Heerde wohl fangen, und ſuchet ſeine Nahrung in Wachholder- Droſſel- Vogel- oder Ebereſchen- auch Arlsbeeren, wie nicht weniger, ehe dieſe noch zu finden, in allerhand Gewürme; im Vogelbauer aber, wenn man ihn zur Lock einſtellet, wird er mit Milch und Hirſe-Kleyen gefüttert. Die

Roth- oder Wein-Droſſel, ſo auch einige die **Winter-Droſſel** nennen, iſt etwas geringer und ſchmächtiger am Leibe, als die Zipp-Droſſel, hat auch ſowohl am Bauche und Halſe, als unter den Flügeln mehr rothes eingeſprenget, als jene, und iſt mit gelblichten Strichen unter den Augen gezeichnet. Der Kopff iſt länglicht geſtaltet, und der Schnabel, ob er gleich, wie einer Amſel oder Weiß-Droſſel Schnabel geformet, iſt doch viel ſubtiler und etwas ſchwärtzlichter. Die Füſſe ſind auch mehr ſchwärtzlicht, als an der andern Droſſel, doch ſieht ſie eben ſo hochbeinigt aus. Gleichwie ſie mit dem Krammets-Vogel zu einer Zeit kommt und vorbey ziehet, alſo wird auch davor gehalten, daß ſie zuſammen ihre Jungen an einem Orte ausbringen, weil man niemals hieſiger Landen dergleichen Brut gefunden hat. Sie ziehet nicht einzeln, ſondern ſtreichet gleich den Krammets-Vögeln mit vollem Hauffen, und fället gerne auf die Herde und Leim-Geſtelle, woſelbſt ſie in der Zug-Zeit in groſſer Menge gefangen wird. Ihre Nahrung ſind alle bey der Zipp-Droſſel erwehnte Beere; nicht weniger genieſſet ſie alle Sorten Schiß-Beere, und im Frühjahr kleine Schnecken und Gewürme: inſonderheit aber beluſtiget ſie ſich zur Herbſt-Zeit an den Weinbeeren in den Weinbergen, welches vielleicht Anlaß zu ihrem Nahmen (Wein-Droſſel) mag gegeben haben. Weil dieſe Vogel einen ſonderlich angenehmen Geſchmack haben, und wegen ihrer Güte nechſt den Haaſen von vielen vor

das

das allerbeſte Wildpret geachtet werden, ſo pflegt man ſie gebraten gerne zu ſpeiſen, da ſie denn zuforderſt gerupffet, ausgenommen, und an einen hôltzernen Spieß angeſteckt, bey einem nicht gar zu ſtarcken Feuer gebraten werden. Mittlerer Zeit begieſſet man ſie ôffters mit zerlaſſener, aber nicht brauner Butter, und ſprenget ein wenig Saltz darůber; ſind ſie aber bald gahr gebraten, begieſſet man ſie nochmahlen mit dergleichen Butter, ſtreuet eine geriebene Semmel darauf, lâſſet noch hin und wieder einige Tropffen Butter darauf fallen, wovon ſie fein gâſchten, und ziehet ſie endlich gemach von dem Spieſſe, daß die Semmel nicht ſo herab falle, legt ſie auf eine Schůſſel, darein etwas braune Butter gethan, und garniret ſie mit Citronen-Schnittgen. An den Orten, da ſie hâufig gefangen, und nicht mit Nutzen conſumiret werden kônnen, pfleget man ſie zu kůnfftigem Gebrauch folgender Geſtalt in Eßig zu legen: Wenn ſie gerupffet und ausgenommen, werden ihnen die Beine und Kôpffe weggehacket, und wenn ſie reine ausgewaſchen, am Spieß geſtecket, und auf dem Roſt halb gahr gebraten, da ſie ein wenig geſaltzen und mit Butter beſtrichen werden můſſen; hierauf leget man ſie in ein Fâßgen, welches inwendig mit Eßig wohl benetzet, und in daſſelbe eine Boden-Schicht von Lorbeer-Blâttern nebſt grob geſtoſſener Gewůrtz gethan worden, Schichtweiſe, daß mit den Blâttern nebſt Gewůrtze und den Vogeln abgewechſelt wird. Dieſes Fâßgen ſpůndet man oben zu, bohret ein Loch in den Deckel, daß ein Zapffen darein gehet, machet Eßig, ſo viel man benôthiget iſt, ſiedend, lâſſet ihn wieder kalt werden, und gieſſet ihn ſodenn durch dieſes Loch zu denen Droſſeln, ſetzet ſie an einen kůhlen Ort, und wendet ſie alle Tage fleiſſig um.

Droſſel-Beere, (**Kolck-Beere**) ſind ſchône hoch-rothe Beere, welche Bůſchelweiſe, aber nicht ſo dichte, als die Vogel- oder Ereſchen-Beere beyſammen wachſen, ſo haben ſie auch eine andere Geſtalt, indem ſie gantz rund, in der Grôſſe, als Johannis-Beere, glântzend und gleichſam durchſichtig ſind, einen guten Safft geben, und ſich lange halten. Sie werden von den Droſſeln ſehr geliebet, dahero ſie auch ihren Nahmen môgen bekommen haben. Sie wachſen auf dem

Droſſel-Beer-Strauch, welcher zu dem Schlag- oder Unter-Holtze gerechnet wird, weil er ſelten einen ordentlichen Stamm treibet. Das Holtz iſt feſt und hart, hat aber in der Mitte einen kleinen weiſſen Kern, wie das Hollunder-Holtz, aber bey weitem nicht ſo ſtarck. Die Rinde iſt licht-braun oder rôthlicht, die Blůthen weiß, und die Beere, wie obgedacht, roth. Die Blâtter ſind dreytheiligt, faſt wie das Ahorn-Laub, aber an dem Rand herum nicht ſo ordentlich, ſondern gantz verwirrt, zerkerbt, dichte, und auf der obern Seite danckel-grůn und glatt, auf der untern aber hell-grůn und rauch, wie Sammet anzugreiffen.

Drücken, nennen die Jâger, wenn ſich ein Haaſe oder ander Thier gantz auf die Erde niederleget, und den Kopff niederbůcket, um nicht geſehen zu werden.

Druckwerck, iſt eine Maſchine, von mancherley Gebrauche und mannigfaltiger Einrichtung in Manufacturen, im Můntz-Weſen ꝛc. Hier iſt nur diejenige zu berůhren, welche, wenn ſie groß, zu den Waſſerkůnſten, klein aber in den Feuer-Spritzen und einigen Brunnen gebrauchet wird. Sie beſtehet aus zweyen meßingenen Stiefeln, deren ieder unten im Boden mit ſeinem beſondern Ventil verſehen iſt. Wenn ein ſolches Ventil durch Aufziehung des Druck-Stempels geôffnet wird, ſo ziehet daſſelbe viel Waſſer in die Rôhren, ſchlieſſet ſich aber, ſo balde man den Druck-Stempel niedergedrůcket, wieder zu, dergeſtalt, daß das eingezogene Waſſer, vermittelſt eines andern etwas hôher in der Rôhre befindlichen Ventiles, endlich mit Gewalt oben hinaus getrieben wird.

Drůſen, ſind an den Pferden Beulen oder Geſchwůre, die ſie an der Kehle (dahero auch dieſe Kranckheit von einigen die Kehlſucht genennet wird) und ſonſt an und neben dem Halſe bekommen, wenn ſich die Sâffte in denen daſelbſt liegenden Drůſen verſtopfen, und aufſchwellen, davon ſie denn anfangen zu huſten, und gleichſam rotzig werden, daß ihnen der Unrath zur Naſen heraus lâufft, wenn ſich die Sâffte verdůnnen und reſolviren. Es iſt dieſer Zuſtand nicht ſo ſchlimm, als der Rotz, und wird von demſelben leichtlich alſo unterſchieden: Man darff einem Pferde nur die Naſenlôcher, ſo lang man kan, feſte zudrůcken, und ein Trânck-Faß oder ander Gefâſſe voll Waſſers unterhalten, ſodenn aber, wenn man das Pferd loslâſſet, und daſſelbe auszuwerffen anfânget, fleißig Achtung auf ſolches geben, ob die aus der Naſen kommende Materie im Waſſer ſchwimme oder nicht: iſts das erſte, ſo ſind es nur die Drůſen, fâllet aber die Materie zu Boden, ſo iſt das Pferd rotzig. Die damit behafftete Pferde ſtecken andere geſunde leichtlich damit an, doch ſind ſie im Winter nicht ſo ſehr damit geplagt, als im Sommer. Dieſem Uibel abzuhelffen, nimmt man Honig, Zwiebeln und alt Schmeer, lâſſet es mit einander ſieden, und ſchmieret die Beulen oder Drůſen des Tages zweymal damit, ſo warm man es an der Hand leiden kan, wenn ſie denn weich werden, drůcket man ſie mit den Fingern wohl aus, falls ſie aber von ſich ſelbſt nicht aufbrechen wollten, ſo ôffnet man ſelbige mit einer Fliethe, reiſſet das Loch ziemlich weit, daß man es reinigen kan, hâlt auch das Pferd um den Kopff und Leib fein warm, und giebt ihm das Futter in einer Mulden oder Faſſe auf die Erde, daß es ſich bůcken muß, ſo wird es deſto eher von ihm ſchieſſen; im Fall es aber nicht fort wollte, ſo ziehe man dem Pferde unter den Augen einen Sack ohne Boden ůber die Naſe und das Maul, nehme glůende Kohlen in einen Topff oder Pfanne, thue Wermut, Weyrauch und Rauten dar-

auf, und halte es unten in den Sack, daß dem Pferde der Dampff in den Hals und in die Naſen-Löcher gehe; wenn dieſes zwey-oder dreymahl geſchehen, ſo wird der Unrath von ihm ſchieſſen. Andere beräuchern das drüſigte Pferd mit der äuſſerſten weiſſen Rinde von Bircken-Holtz, oder mit Horniſſen-Neſtern, und decken dabey den Kopff mit einer Decke wohl zu, damit der Rauch dem Pferde recht in die Naſenlöcher gehen könne; und alſo wiederholen ſie es drey oder vier mahl. Etliche ſchälen auch vier Häupter Knoblauch gantz reine, zerſtoſſen ſolche wohl, thun Pfeffer daran, und gieſſen beydes in laulichtem Eßig und Baumöle dem Pferd in den Hals, und beräuchern es ſodenn mit Wermut: Für die harten Drüſen wird rother Knoblauch, Meer-Rettig, Calmus, ſchwartzer Kümmel, Ebereſchen-Beeren oder rothe Vogel-Beeren, gelber Senff und Gartheil, alles zuſammen fein wohl in dem Waſſer gekocht, und dem drüſigten Roſſe laulicht eingegoſſen. Uiberhaupt iſt zu mercken, daß in aller Drüſe oder Kehlſucht den Pferden keine Ader zu laſſen, weil es höchſt ſchädlich, und gemeiniglich der Tod darauf erfolget, und zum andern, daß, ſo bald die Drüſen rinnend werden, es ſodenn mit dem Pferd weiter keine Gefahr mehr habe.

Ducaten-Röslein, ſiehe **Mausöhrlein**.

Duchſtein, Duckſtein, Tuchſtein, iſt der Nahme eines berühmten weiſſen Bieres, welches zu Königslutter im Braunſchweigiſchen Gebiete, ohnweit Helmſtädt, gebrauet, und wegen ſeiner Güte häufig an andere auch weit entlegene Orte verführet wird. Seinen Nahmen ſoll es daher bekommen haben, weil in und um den Fluß, daraus man das Waſſer zum Brauen nimmt, ſehr viele Duck- oder Toff-Steine gefunden werden.

Dudelſack, ſiehe **Bock-Pfeiffe**.

Duhm-Pfaffe, Thum-Pfaffe, ſuche **Blutfincke**.

Dünckel, ſiehe **Dinckel**.

Düngen, heiſſet einen durch vielfältiges Beſtellen und Frucht-Tragen gleichſam ermüdeten, entkräffteten und von denjenigen Nahrungstheilchen, welche zum Wachsthum einer Art Pflantzen erfordert werden, entblöſſeten und ausgezogenen oder einen von Natur magern Erdboden, durch gewiſſe Materien, ſo dergleichen Nahrungstheilchen, welche ſich zum Acker und der Frucht oder Pflantze ſchicken, und der Dünger oder Dung genennet wird, dergeſtalt verbeſſern, daß er dadurch neue Krafft bekomme, wenn Regen, Lufft, und Sonne mitwircken, die Materien des Düngers und des Bodens aber mit einander vereinigt und in Fermentation geſetzet werden, als wodurch nicht nur allerhand ſaltzigte, ölichte, urinoſe, und empyrevmatiſche, ſondern auch brennende, und alcaliſche ꝛc. Theilchen entſtehen, welche hernach, wenn der dem gedüngten Boden anvertraute Saame darinne aufgeſchloſſen und das in demſelben liegende Leben erwecket wird, dienen, den Körper der Pflantze nach ihrer Art auszubauen, und ihren Wachsthum, Trieb, ihre Nahrung und Fruchtbarkeit befördern, woferne nicht die Witterung zuwider iſt. Und dieſes Geſchäffte, ſo nebſt andern den Erdboden zu verbeſſern, in der Landwirtſchafft bey dem Acker- und Garten-Bau vorfället, wird die Düngung genennet. Wenn und wie ſolche nun auf denen Feldern und Wieſen, in Gärten, Wein- und Hopffen-Bergen ꝛc. vorzunehmen, davon iſt unter dem Wort Düngung mehrere Nachricht zu finden.

Dünger oder Dung, wird alle diejenige Materie genennet, womit ſo wohl der von Natur ſchlechte, als der durch vielfältiges Arbeiten und Früchte-Tragen ſeiner Nahrungs-Krafft und Theilchen vor die Pflantzen, beraubte Erdboden verbeſſert und zu ſeiner vorigen Fruchtbarkeit gebracht, und nach der Natur und Eigenſchafft der Frucht, ſo darauf wachſen ſoll, zubereitet wird. Vornehmlich wird darunter der mit Stroh, Baum-Laub und dergleichen vermengte Vieh-Pferch, oder Miſt von allerhand bey einer Hauswirtſchafft nöthigen und nützlichen Thieren verſtanden: Davon das Wort **Miſt**, ingleichen **Miſt-Stäte** nachzuſchlagen. Ein beſonders guter Dünger zu unfruchtbaren Bäumen, ingleichen zu dem Wein-Bau wird folgender Geſtalt zubereitet: Man läßt nehmlich eine Grube nach Gelegenheit wohl drey Ellen tief machen, und eine Schicht von altem wohl verfaultem Rinder-Miſt einer halben Elle hoch darein thun, auf dieſen eben ſo hoch Schaaf-Miſt, denn gleich ſo viel Wein-Treſter darauf werfen, hiernächſt noch einen ziemlichen Theil Wein-Hefen, oder in deren Ermangelung ſo viel Waſſer darüber gieſſen, damit die eingebrachte Materie wohl befeuchtet ſeyn möge; hierauf wird wieder eine Schicht Rinds- und eine Schicht Schaaf-Miſt nebſt einer Schicht Wein-Treſter geleget, und alſo fortgefahren, bis die Grube damit angefüllet. Dieſer Miſt muß ein halbes Jahr liegen, ehe er mit Nutzen kan gebrauchet werden. Man hat auch auſſer dem gewöhnlichen Miſt noch andere zum Düngen dienliche Materien und Mittel, womit man entweder alleine dünget, oder ſolche mit dem Vieh-Miſt vermenget, und ſind folgende: Aſche, ſowohl gemeine, als Laug- und Seifenſieder-Aſche, die in ſchweren bohnigten Feldern zwar gut iſt, aber nicht lange nachhält; **Baum-Laub**, welches in Ermangelung des Strohes in die Ställe und Miſt-Stäten eingeſtreuet, und alſo unter den Miſt gebracht wird; **Düng-Lauge**, wovon unten ein mehrers; **Erbſen und Feld-Bohnen**, wenn ſolche, gleich nachdem ſie verblühet, wieder umgeriſſen und untergepflüget werden, welche Art zu düngen entweder, wo man am andern Dünger Mangel leidet, oder wenn dieſer nicht ohne groſſe Koſten und Verſäumniß auf ein allzuweit entferntes Feld oder auf Berge zu ſchaffen wäre, nützlich zu gebrauchen iſt; **Gute Erde** oder fette kühle untermengete ſandigte Erde; **Garten-Geniſte**, als Jäte-Gras, und was ſonſten von Stengeln, Blät-

Blättern und dergleichen ohnedem weggeſchmiſſen wird; Gaſſen- oder Straſſen-Koth, welcher bey naſſem Wetter zuſammen geſchauffelt, kurtz Stroh oder nur gehacktes Gartengeniſte eingeſtreuet, und hernach eine Zeitlang in ziemlichen Hauffen liegen gelaſſen wird, bis er von der Sonnen, Lufft und Regen alſo durchwircket, daß er zu gebrauchen dienlich ſeyn möge, welcher aber nicht gerne drey Jahr in den Feldern verſpüret wird; Gerber-Lohe, welche man vorhero ein paar Jahr oder länger verliegen laſſen muß, ehe man ſolche in den Gärten gebrauchen kan; Hauß-Kehricht, Hobel-Späne, Horn-Späne und andere Abgängelinge von Hörnern und Thier-Klauen; Kalch; Leder in Waſſer geweichet, da denn dieſes eine gute Düng-Lauge giebt; Leim-Wände von alten Gebäuden, ſonderlich von Backöfen, Menſchen-Koth, Mergel, der in zähen und leimigten Feldern mehr Nutzen ſchaffet, als aller anderer Miſt; Ofen-Ruß; Pferch von den Schaafen; ausgeſtochene Raſen, wenn man ſolche zu Hauffen ſchläget, und ein Jahr lang liegen läſſet, da ſie denn in ſeichten, ſandigt und ſteinigten Aeckern, auch in mager-werdenden Hopffen- und Weinbergen gute Dienſte thun; Säge-Späne von den Schneide-Mühlen, welche den Acker ſehr mürbe, aber nach einiger Meinung ſehr ſauer machen; Salpeter, welcher viel zu der Fruchtbarkeit des Erdbodens beytragen ſoll, wie von alten Zeiten her davor gehalten worden, immaſſen ſchon Virgilius Georg. Lib. I, ingleichen Columella de re ruſtica Lib. 2. cap. 10 bekräfftigen, daß die Alten den Saamen mit Salpeter fruchtbar gemachet, wovon unter dem Wort Düng-Lauge weiter nachzuleſen; Schlamm aus Teichen, Gräben und Dümpffeln, welcher ebenfalls ein Jahr lang über einander liegen muß, wenn man ſolchen mit Nutzen gebrauchen will. Eben ſo macht mans mit der Aſche von Stein-Kohlen und Torf; Stoppeln, indem ſie gleich nach der Erndte untergepflüget werden; Tangeln oder Nadeln von Kiefern- Fichten- und Tannen-Holtze, welche, wo Stroh-Mangel vorhanden, zuſammen gerechet, und zur Streu gebrauchet werden, aber bey weitem nicht ſo gut düngen, als der Stroh-Miſt; Walck-Haare, welche auf denen Walck-Mühlen der Gerber und Tuchmacher abgehen, und eine beſſere Düngung als die Gerber-Lohe geben ꝛc. ſiehe Miſt. Es düngen auch die Wurtzeln von einigen Pflantzen, wenn ſie erſterben, in der Erde. Z. E. die groſſen Wurtzeln von der 15 bis 20 Jahr gelegnen Eſparcette. Eben ſo beſſert und dünget auch die Färber-Röthe den Grund und Boden, den der Wind ausſauget. Nicht weniger thun ſolches die weiſſen Feig-Bohnen, it. Rohr. Endlich thut ſolches auch die bloſſe Miſt-Pfütze, und überdies wird alle Düngung entweder unmittelbar oder aber mit und an den Saamen in die Erde gebracht. Dieſes letzte geſchiehet vermittelſt derer Düng-Laugen, wovon der folgende Articel handelt.

Düng-Lauge, iſt ein gewiſſes zubereitetes Waſſer, darein einige den Saamen, ehe ſie ihn unter die Erde bringen, behutſam einweichen, und halten davor, daß dieſes nicht nur die Stelle der gemeinen Düngung vertrete, ſondern ſie noch übertreffe, ja die ſchönſte Saat daher erwachſe, und die reicheſte Erndte darauf erfolge. Sie wird von unterſchiedenen auch unterſchieden zubereitet. Der Abt von *Vallemont* in ſeinen *Curioſitez de la Nature & de l'Art, &c.* ſo 1708 zu Paris heraus gekommen, erinnert nebſt noch verſchiedenen anderen Arten der Einweichungen, daß man Salpeter in ſiedendem Miſt-Pfützen-Waſſer zerlaſſen, und noch darzu Regen-Waſſer nehmen könne, darein Horn-Klauen von Thieren, Leder und Häute, Federn, Knochen und dergleichen Sachen mehr geweichet und gefäulet, in welcher Düng-Lauge der Saame aufqvellen, und hernach wieder trocknen müſſe, ehe man ihn ausſäe. Noch eine andere Art der Einweichung in dergleichen Lauge, nebſt allem, wie man ſich darbey zu verhalten, beſchreibet Chriſt. Trautmann in ſeinem Zittauiſchen Calender, vom Jahr 1720, welche er ſelbſt vorgenommen, und für nützlich befunden. Er hat hierzu gemeine Holtz-Lauge und Miſt-Lacke genommen, darein Schaaf-Lorbern gerühret, gebraucht und deren ſo viel genommen, daß ſolche Lauge einen halben Finger breit über das Getraide, ſo in zehen Mäſſel, das iſt zwey und einen halben Metzen beſtanden, gegangen. In dieſer warm gemachten Lauge zerließ er ein Pfund Salpeter, und muſte ſolche wieder kalt werden, ehe er ſie auf den Saamen goß, den Saamen ließ er eine Nacht in dieſer Lauge weichen, nach dieſem ſchüttete er ihn an freye Lufft auf einen Boden, da die Sonne nicht hinkam, und trocknete ihn dergeſtalt an der Lufft, da dieſer abgetrocknet, zerließ er nochmahlen ein halb Pfund Salpeter in der warmen Düng-Lauge, und weichte, da dieſe verkühlet, den Saamen annoch vier Stunden ein, und ließ ihn ſodenn wie vorher abermahlen an der Lufft trocken werden. Es erinnert aber gedachter Trautmann, daß dieſe Einweichung mit guter Behutſamkeit geſchehen müſſe, damit der Saame ſich nicht überqvelle und börſte, wodurch er alle Treibungs-Krafft verlieret und nicht einmahl aufgehet. Da nun diejenigen, ſo ſich einer ſolchen Lauge bedienet, nicht in Abrede ſeyn können, daß dieſes Einqvellen des Saamens gar mühſam und zugleich gefährlich, über dieſes auch koſtbarer, als das gewöhnliche Düngen, ſo läſſet man annoch dahin geſtellet ſeyn, ob ſolche Düng-Lauge als eine vortheilhafte Düngung wahrhafftig anzuſehen. Man hat noch viel mehr Arten ſolcher vegetabiliſchen Laugen, um den Saamen dadurch zu präpariren und fruchtbar zu machen, davon in der entdeckten Gruft natürlicher Geheimniſſe, ingleichen in D. Kühnholds oeconomia experimentali viel zu finden. Ja dieſer letzte hat ſie auch ſonderlich bey der Gelegenheit des Zeigeriſchen olei vegetabilis geprü-

geprüfet. Uiberhaupt muß man dieſe Vorſicht dabey brauchen, daß man einen ſolchen zubereiteten Saamen nicht in ein an ſich fettes und gutes Land bringe, ſonſt bekommt man leicht Stroh vor Körner. Hiernächſt laſſen ſich dieſe Laugen beſſer in Gärten und bey denen Bäumen brauchen, wohin auch Vallemonts Abſicht eigentlich gehet. In Kirchmeyers Diſſ. de pane lucrando, Febure Chymiſchen Wegweiſer, im Glaubero concentrato, dem Engelländer Sharrock und andern findet man noch mehr dergleichen. Viele wollen den ſo belobten Salpeter, der zu einigen dieſer Laugen genommen wird, nicht paßiren laſſen, vorgebende, daß derſelbe vielmehr ſchädlich ſey. Allein es kommt auf das Land an. Ein an ſich ſaures Erdreich ſchickt ſich nicht gut darzu, ſonſt aber iſt er allerdinges eine Düngung. Des Herrn D. *Agricolae* Mumie von Gummi Copal in Terpentin aufgelöſet, ingleichen Terpentin mit Pech vermiſchet, ſtärcket und heilet die Wurtzeln und Pflantzen nicht allein, ſondern dünget auch, wie davon ein paar Bogen: Copia des eröffneten Geheimniſſes Herrn D. Agricolæ von der Univerſal-Vermehrung der Bäume und Stauden-Gewächſe mehrern Bericht thut.

Düngung, iſt nichts anders, als die Art und Weiſe, wo und wenn und wie dieſer kurtz vorhero beſchriebene Dünger, mit rechtem Nutzen zu gebrauchen. Es geſchiehet aber dieſe Düngung auf denen Feldern und Wieſen, in denen Gärten, Weinbergen und Hopffen-Gärten, zu verſchiedener Zeit und auf unterſchiedliche Art. Was die

Felder-Düngung anbelanget, ſo iſt ſolche nach denen vier unterſchiedenen Zeiten, da ſie gewöhnlich vorgenommen wird, auch viererley: Die erſte Düngung geſchiehet zur Winter-Saat, auf das brach-liegende Feld im Junio, wenn die Sommer-Saat völlig verrichtet iſt; wobey zu mercken, daß, ſo bald der Miſt ausgeführet iſt, derſelbe auch ſogleich gebreitet, und aufs eheſte, als es ſeyn kan, untergepflüget, und ja nicht lange auf dem Acker liegen gelaſſen werden ſolle, damit er nicht zu ſehr ausdorre, und die beſten Kräffte von der Sonne ausgezogen werden. Die andere Düngung iſt dieſe: Wenn man im Junio etwan nicht Miſt genug hat, oder aber nicht Zeit übrig gehabt, das Winter-Feld zu düngen, und dahero erſt im Auguſto den Miſt auf den gerührten Acker, ſo bald derſelbe eingeeget iſt, führet, auch ſolchen alſobald unterackert, und entweder Weitzen oder Korn ꝛc. darein ſäet. Wiewohlen dieſe Düngung nicht ſo gut, als die erſte iſt. An einigen Orten führet man auch kurtzen und guten, aber nicht ſtrohigten Miſt, auf das bereits geſäete Land, wenn die Saat ſchon aufgegangen und etwas erſtarcket iſt, und zerſtreuet ſolchen gleich vom Wagen, auf dem Acker und den Saamen, welcher darunter den Winter über warm liegen, und nicht ſo leichte auswintern ſoll. Die dritte Düngung wird die Herbſt-Miſtfuhre genennet, weil man im Herbſte, und zwar im October oder November, ehe es zugefrieret, nach aller gethanen Feld-Arbeit, den Miſt auf dasjenige Feld, worauf dieſen Sommer über die Winter-Frucht geſtanden, auf die Korn-Aecker zu Gerſten, und denn etlichen zu Gerſten oder Hirſen ins Brach-Feld, oder zu Heyde-Korn, Hanff- und Lein-Saamen, oder auch auf die Aecker, worein künfftiges Jahr das Kraut kommen ſoll, ausführet, bey Zeiten bereitet, und im alten Monden unterſtürtzet, damit er alſo über Winters verfaulen, und deſſen Fettigkeit ſich wohl in den Acker einziehen kan. Der Miſt wird gemeiniglich Zeilen- und Beet-weis, wie zu Korn, geſchlagen. Die vierte Düngung geſchiehet, wenn man im Frühlinge zu Acker ziehet, und den Miſt, den man vor Winters noch nicht gehabt, oder wegen anderer Verrichtungen, nicht hinaus aufs Feld bringen können, nun erſt hinauswärts im April, zur Gerſte, Hirſen, Heyde-Korn, und andern dergleichen Getraide, auf den Winters geſtürtzten Acker, ſo bald derſelbe wohl gerühret und eingeeget iſt, ausführet, darauf bald unterackert, und denn darein ſäet; wiewohl dieſe Düngung nicht ſo gut, als die vorige iſt. An denen Orten, wo man kein Brach- ſondern Jahr-Feld hat, welches man nemlich nicht brach liegen läßt, ſondern alle Jahr beſtellet und gebrauchet, bedienet man ſich dieſer Düngung am allermeiſten in dasjenige Feld, ſo zweymahl nach einander getragen, und alſo dieſen Sommer brache liegen und ruhen ſolte. Darein ſäet man allerhand Zugemüſe und Küchen-Speiſe, und wenn dieſelbe wieder vom Acker abgebracht, ſo wird der Acker gerühret, und bald wieder mit Korn beſäet, darzu man denn nicht allererſt düngen darff. Die Felder zu düngen, dienet nebſt dem, was bereits unter dem Wort Dünger, nach dem Alphabet angeführet worden, der Schaaf-Miſt, welcher vor den beſten und ſtärckſten unter allem Vieh-Miſt gehalten wird, dahero man auch die Weitzen- Lein- Hanff-Rüben- und Riebſen-Aecker damit gerne dünget; Kuh-Miſt iſt etwas ſchwächer und nicht ſo fett als jener, damit werden die Korn- und Gerſten-Aecker gedünget. Der Schweins-Miſt läſt ſich nicht nirgend beſſer, als im Hopfen-Garten anwenden; der Roß-Miſt aber, wenn er mit Küh-Miſt vermenget wird, dienet in den niedrigen Feldern. Der Schaaf-Pferch will trockene und ebene Felder haben, und dauret in naſſen und abſchüßigen Feldern nicht lange, weil die Platz- und andere Regen ſolchen bald wieder wegwaſchen, ſo daß man ihn zum öfftern das andere Jahr faſt nicht mehr ſpüret. Endlich iſt noch zu mercken, daß ein Haus-Vater des Erdbodens Art und Gelegenheit fleiſſig erwegen und beurtheilen ſolle: Mit was und wie ſtarck ſolcher zu düngen; da er zum Exempel die feuchten und naſſen Felder allezeit fett und wohl düngen laſſen muß, damit, wenn ſie gleich naß gefrieren, dennoch

der

der Miſt verfaulen, und von ſeiner eigenen Wärme aufthauen könne. Dürres Feld aber will allezeit etwas weniger und geringer gedünget ſeyn: Denn wenn man dergleichen, um ſeiner Dürre willen ſchon vor ſich ſelbſt warmes Feld, zu viel miſten wollte, würde es leichtlich verbrennen. So wird auch ein verſtändiger Ackers-Mann ſeine Felder nicht leicht im zunehmenden Mond miſten oder bedüngen, weil ſolches das Unkraut Hauffenweiſe ausſchlagen macht. Die

Wieſen-Düngung wird gemeiniglich im Januario und Februario vorgenommen, und denn nur die kalten und mit Gras bewachſenen, oder aber mooſigt- und naſſen Wieſen-Gründe gedüngt. Der Schaaf-Miſt und Schaaf-Pferch iſt die beſte Düngung auf kalte Wieſen-Flecke. Friſcher, wohl verfaulter und kurtzer Küh-Miſt macht das Gras auch ſchön und dicke wachſen; wenn man dieſen Dünger mit gutem mürben, zerriebenen und durchgeräderten Erdreich, oder Straſſen-Sand vermiſcht, ſo wird ſolches eine der beſten Düngungen zum Wieſewachs. Aſche, Tauben- und Hüner-Miſt iſt abſonderlich denen naſſen und ebenen Wieſen gut; oder man ſammlet Ofen-Rus, Haus-Kehricht, Gaſſen- oder Hof-Koth, Garten-Geniſte und dergleichen, vermenget ſolches mit allerhand Vieh-Miſt, als Hüner- Tauben- Pferd- und Küh-Miſt, und läſt dieſen Miſch-Maſch den gantzen Winter über einander liegen, daß er wohl durchfriere, und mürbe werde, da er denn im Februario, über den gantzen Wieſen-Platz gezettelt wird. Es ſollen aber die erhabenen Oerter auf denen Wieſen allezeit am ſtärckſten gedünget werden, damit der Safft davon entweder von ſich ſelbſten, oder durch die folgenden Regen, in die niedern Theile ablauffe. Die

Garten-Düngung erfordert, nach Beſchaffenheit derer Pflantzen und Bäume, auch des Erdreichs, verſchiedenen Dünger, beſonders zu denen Miſt- und Früh-Beeten, Roß-Miſt; Zu denen Bäumen und ſonſten Schaaf- Küh- und Ochſen-Miſt; Horn-Spähne, oder Abgang von Hörnern und Thier-Klauen; alten und fein erlegenen Schlamm aus Teichen und Dümpffeln; Gaſſen- oder Schorr-Erde, abgeſchabte Haare von Fellen oder Walck-Haare; Hobel-Spähne unter einem Hauffen Erdreich gemiſcht und verfaulen laſſen; Garten-Geniſte, als Jät-Kraut, verfaultes Laub und dergleichen; oder man macht aus ein und andern von erſtangeführten Düngern eine ſo wohl dem Erdreich und Grund des Gartens, als denen darein zu ſetzenden Pflantzen gemäſſe und anſtändige Vermiſchung. Wie denn inſonderheit der ſchwere und leimigte Boden, durch guten erlegenen, mit faulem Holtz, verfaulten Hobel-Spänen, Waſſer-Sand und dergleichen vermengten Schlamm lucker und fruchtbar gemacht werden kan. Wer die Gerber-Lohe zwey oder drey Jahr verliegen, und darnach die Garten-Beeter damit düngen läßt, hat ſich um keine andere Düngung zu bekümmern; gleichwie auch der, ſo die Aſche gebraucht, nicht nur einen fruchtbarmachenden Dung, ſondern auch ein gutes Mittel hat, das Ungezieſer zu vertreiben. Zu denen Bäumen in dem Obſt-Garten darff der Dünger nicht roh noch hitzig, und dahero weder Pferd- noch Schwein-Miſt ſeyn. Der beſte beſtehet aus einer Vermiſchung von Schaaf-Miſt, Horn-Spänen, Gaſſen-Koth oder erlegenem Schlamm, welchen man, nachdeme die Erde rings um den Baum auf die Wurtzeln etwas aufgegraben worden, darauf, iedoch nicht zu nahe an den Stamm ſchüttet, und den ausgeſtochenen Raſen umgekehrt wieder darüber legt. Welche Düngung inſonderheit denen alten Obſt-Bäumen ſo nöthig als nützlich iſt.

Die Zeit der Garten-Düngung anbelangend, wird ſolche ſo wohl im Herbſt als Frühling vorgenommen. Zur Herbſt-Zeit geſchiehet dieſelbe am füglichſten mit hitzigem Dünger, als Roß- Tauben- und Hüner-Miſt, damit deren übrige Hitze von des Winters Kälte und Feuchtigkeit gemäßiget und gemildert werde. Die Frühlings-Düngung aber geſchiehet folgender Geſtalt, da man nemlich den Dünger, ſo nicht von denen nur angeführten dreyen Arten, oder aber ſtarck mit andern, nachdem es das Erdreich erfordert, vermenget iſt, den Winter durch auf die Garten-Beete bringet, und daſelbſt aufgeſchöbert läſſet, damit ſelbiger auf ſolche Weiſe von der Sonnen-Hitze nicht ausgezogen, ſondern vielmehr von den Feuchtigkeiten des Winters nur eingeweichet werden moge. Solchenfalls darff man nachgehends im Ausbreiten denen Plätzen, wo ſolche Miſt-Hauffen gelegen, wohl etwas weniger Dung laſſen, hingegen aber die andern leeren Oerter deſto reicher damit beziehen. Und dieſes ſoll gleich im erſten Frühling, kurtz vorher, wenn man die Erde umgraben will, geſchehen, damit der ausgebreitete Miſt nicht von der Mertzen-Lufft ausgedörret, und ſolcher Geſtalt die Erde mit deſto wenigerm Nachdruck gedünget werde. Im übrigen ſoll auch bey dieſem, wie bey allem andern Düngen, die Mittel-Maaß beobachtet werden, weil der allzu viele Dung den Grund verbrennet; zu wenig aber auch denſelben zu ſchwach läſſet, und nicht ſonderlich verbeſſert. Die

Düngung der Weinberge, wird insgemein vor Winters, auch wohl im Winter bis Licht-Meſſe verrichtet; wiewohl die ausgehende Winters- und anfangende Frühlings-Zeit auch nicht allerdings zu verwerffen iſt. Sobald aber die Reben zu treiben beginnen, und folgends den Sommer über, muß man das Miſten oder Düngen anſtehen laſſen, weil die Augen alsdenn gar zu leichte abgeſtoſſen werden, auch die Wurtzeln von dem zu ſolcher Zeit angelegten Miſt bey groſſer Sommer-Hitze, bald ausdorren können. Den Weinbergen iſt faſt allerley Miſt dienlich, (wenn ſolcher nur wohl verfaulet) auſſer dem Menſchen-Koth, Roß- und Schweine-Miſt,

ne-Miſt, indeme ſolche ſo wohl den Wein am Geſchmacke verderben, als auch inſonderheit dem Stock zum Theil zu hitzig ſind. Vor allen aber behält der Dünger von Schaafen, Ochſen und Kühen allhier den Vorzug. Dieſe Düngung nun geſchiehet bey regneriſchem oder ſonſt naſſem und feuchten Wetter folgender Geſtalt: Wenn erſtlich die im vorigen Jahr geſenckte Grube, bis aufs Gerohne oben weit und unten enge, mit der breiten Haue fein rein ausgeſchürpet, und hierauf der Stock von ſeinen Tage- und Thau-Wurzeln mit dem Wein-Meſſer gereiniget, von den Gruben-Enden losgezogen, und derſelben, ohne dem Gerohne von unten her Schaden zuzufügen, fein ſäuberlich benommen worden, muß ein wenig Thau-Erde oder Boden auf das Geröhne geſchüttet, mit der Hacke oben darauf herumgezogen, und alſo das Geröhne, damit ſolches der Miſt nicht alſobald mit ſeiner Hitze angreiffen und verbrennen kan, zugedecket und überſcharret; Ferner der Miſt oder Dünger darauf bis oben an die Grube geſchüttet, und endlich auf gedachten Dünger etwan drey quer Finger hoch Erdreich gezogen, und die Gruben eben, wiewohl in hohen Bergen nicht gar zu eben gemachet werden, damit die Regen-Waſſer nicht über die Grube wegſchieſſen, ſondern fein in dieſelbe hinein ſeigen können. Die ſpate Düngung, welche nemlich nicht bey Zeiten, als etwan noch gleich mit dem Ende des Winters und des Frühlings Anfang geſchiehet, ſondern erſt nach dem Aufziehen, oder auch nach verrichtetem Schnitte erfolget, wenn nicht ein feuchter Frühling oder naſſer Sommer eintritt, tauget nichts: Denn es erhitzet ſich durch ſolches Düngen vielmehr der Stock, verbrennet, und wird zum Verderben gebracht, weilen um ſolche Zeit der Safft ſchon längſtens ins Holtz getreten. Man rechnet insgemein auf zehen dreyendigte Gruben; item auf ſechs vierendigte; ingleichen auf vier fünffendigte; nicht weniger auf ſechzehen zweyendigte Gruben, iedes mahl ein Fuder Dung. In den hohen Bergen wird auch mehr erfordert. Uibrigens iſt noch zu erinnern, daß die Weinberge nicht alle Jahr, ſondern nur etwan ums dritte oder vierte Jahr, der Düngung benöthiget ſind; oder aber, man theilet den Weinberg in drey Theile, und läſſet das erſte Jahr einen dritten Theil, im andern Jahr das folgende Drittheil, und im dritten das dritte und letzte Drittheil düngen, und fähret alſo Stückweiſe mit der Düngung fort. Die

Düngung der Hopffen-Gärten oder Hopffen-Berge, darff nur alle drey Jahr geſchehen, da man, wenn der Hopffen nach Michaelis abgenommen, und bereits wiederum gedeckt iſt, etwan im October um und auf die Hopffen-Gruben guten Schwein-Miſt leget, damit den Winter über der Miſt unter dem Schnee ſich erliege, und das Erdreich wohl geil mache. Auſſer den Hopffen-Gruben aber ſoll der andere Boden nicht gedünget werden, denn es würde ſonſten zu viel Unkraut darinnen wachſen, als welches verurſachet, daß kein Sonnen-Schein zum Hopffen kan, und alſo dieſer erſticken oder verdummen müſte.

Düngungs-Regiſter, iſt bey einer groſſen Land-Wirtſchafft eine nothwendige Verzeichniß der von Jahr zu Jahr beſchehenden Düngung bey einem Gute, welches am füglichſten nach Art einer Tabelle einzurichten iſt. Es werden aber hauptſächlich darzu erfordert: Erſtlichen, eine nach der Reihe gehende Specification, derer das Jahr über ſo wohl zur Winter- als Sommer-Frucht gedüngten Felder, Hopffen-Berge oder Hopffen-Gärten, Wieſen, Weinberge, Küchen- auch Obſt- und Frucht-Gärten; Vors andere: der Inhalt ſolcher gedüngten Stücke, und bey iedem Acker oder Stücke Feld, die Anzahl der Beete. Vors dritte, bey dem Felde, worzu es gedünget worden, ob zu Rübſen Weitzen, Korn, Gerſte, Kraut ꝛc. Vors vierte, wie viel zwey- drey- oder vierſpännige Fuder, auf iedes Stück Feld gekommen: Wie viel der Gärtner erhalten, und wie viel in die Wein- und Hopffen-Berge, auch auf die Wieſen geführet worden. Vors fünffte, was es vor Miſt, obs Pferde- Schaaf- oder Rinds-Miſt, Schweins-Miſt, Tauben- oder Hüner-Miſt, oder was es ſonſt vor Dünger? Ob es alte Leim-Wände, Mergel, Kalch, Aſche und dergleichen geweſen. Und endlich muß auch der Pferch oder die Pferch-Düngung, und wie viel Nächte damit auf einem Stücke zugebracht worden, mit angemerckt werden.

Dünne-Bier, ſiehe Coſent.

Dürrmaden, iſt eine Kranckheit, welche ſich beym Rind-Vieh ereignet, wenn die Ochſen oder Kühe rothe Würmlein auf der Zunge bekommen, welche aber bald wieder vergehen, wenn ihnen die Zungen mit Honig und einem Ziegel-Stein derb abgerieben, und dadurch dieſe unnützen Gäſte gezwungen werden, von ſelbſten heraus zu ſpringen.

Dürr-Wartzen, ſiehe Dörr-Wartzen.

Dürr-Wurtz, Flöh-Kraut, iſt ein Kraut dreyerley Gattungen, groß, klein und mittelmäßig, wächſt an ungebaueten Orten auf Hügeln, auch in feuchten luſtigen Auen, hat gelbe Blumen, eines bittern und ſcharffen Geſchmacks, und breite, haarigte und fette Blätter. Das gantze Gewächs auf die Erden geſtreuet, oder auch der von dem Kraut gemachte Rauch, vertreibet Schlangen, Wantzen und Flöhe; Die Blätter reinigen und heilen die Wunden, lindern die Haupt-Schmertzen, und ſollen auf das Korn und andere Getraide geleget, daſſelbe vor den Wippeln und Korn-Würmern bewahren.

Dunſt, ſiehe Dampff.

Dunſt, Vogel-Dunſt oder Schrot, iſt eine zu gantz kleinen runden Körnlein gegoſſenes Bley, oder die kleinſte Art von Schroten, womit man nur nach den kleinen Vögeln zu ſchieſſen pflegt.

Durch-

Durchlauff, iſt eine Kranckheit, welche ſo wohl die Pferde, als auch das Rind- und Schaaf-Vieh, ingleichen die Hüner und Bienen zuweilen bekommen. Die Pferde werden von dieſem Ubel angegriffen, wenn ſie zu viel gefreſſen und bald darauf getrancket, geritten und warm geworden, da es denn von ihnen gehet wie Waſſer, und der Haber gantz bleibet, wie ſie ihn gefreſſen haben. Es wird dadurch ein Pferd gar ſehr geſchwächet, ſonderlich, wenn man fortreiten muß, und das Pferd nicht kan ruhen laſſen. Davor nun iſt nichts beſſers, als daß man ein ſolch Pferd wenig trincken läſſet, bis es wieder hart im Leibe wird; oder aber, ſo mans träncken will, daß man zuvor ein Stücke glüenden Stahl etliche mahl im Waſſer ablöſche, und alſo laulicht trincken laſſe, und daß man ihme geſtoſſen Johannis-Brot und Kleyen mit dem Futter zu freſſen gebe. Man kan auch den Durchlauff, oder (wie es gemeiniglich bey den Pferden genennet wird) das dünne Zirchen vertreiben, wenn man eine Hirnſchale von einem Menſchen-Kopffe nimmt, etwas davon abſchabet, und es dem Pferd eingiebet. Oder wenn man einen gepülverten Hecht, welcher des Winters im Rauch oder in der warmen Stube, Sommers-Zeit aber in heiſſer Lufft gedörret ſeyn ſoll, dem Pferd unter das Futter menget; Und eben dieſe Wirckung hat auch das Täſchel-Kraut, wenn es klein geſchnitten, und dem Pferde mit dem Futter gegeben wird. Sonſten, wenn ein Pferd nicht wohl dauen kan, und das Futter alles dünne und unverdauet von ihme gehet, ſo darff man ihm nur gedörrte Gerſte, und gut Heu zu freſſen geben, nächſt dieſem aber einen groſſen Keſſel voll Heu-Blumen ſieden, das Waſſer durch ein Tuch davon ſeihen, und das Pferd drey Tage damit, und mit keinem andern Waſſer träncken laſſen, ſo wird es bald wieder zu rechte kommen. Für den Durchlauff des Rind-Viehes, ſoll man demſelben klein zerſchnittenes Eichen-Laub, oder zerſtoſſene Lorbeer-Schalen mit Milch eingeben. Etliche nehmen auch rothgebrannten Leimen aus dem Back-Ofen, zerſtoſſen ihn klein, laſſen ihn mit flieſſendem Waſſer auffieden, und geben hernach dem Rind-Vieh zwey oder drey mahl davon zu trincken. So die Schaafe oder Lämmer mit dieſem Uibel behafftet ſind, ſoll man ihnen Mehl oder Sommer-Korn, gedörrte Alantwurtz und Hollunder-Beeren mit Entzian gantz klein zu Pulver geſtoſſen, mit Saltz geben. Wenn die Hüner den Durchlauff haben, nimmt man eine Hand voll Gerſten-Mehl, ein Stücke Wachs, und ein wenig Eſſig, und rühret es in einem irdenen Tiegel über dem Feuer um, läſſet es kalt werden, und giebt es den Hünern zu freſſen. Man kan ihnen auch des Waſſers zu trincken geben, darinnen Qvitten-Birnen geſotten ſind. Der Bauch-Fluß oder Durchlauff der Bienen, wird aus allzu vielem Genuß der Wolffs-Milch und Rüſtern-Blüthe, oder auch aus Mangel des Bienen-Brots verurſachet, und das erkennet man an ihrem Eingang und unterſtem Wercke, welches, ſo es beſchmeiſſet und unflätig iſt, den Durchlauff anzeiget, durch den ſie geſchwächet und abgemattet, kaum ausfliegen können. Davor ſoll man im Herbſt, wenn man aus etlichen Stöcken den Honig ſchneidet, etliche Honig-Seime bewahren, und wenn denn der Winter faſt vorüber, und man beginnet zu mercken, daß etliche Bienen den Durchlauff haben, ſoll man ihnen ein Stück Honig-Seims zum oberſten Loch einſtecken und feſt machen, ſo werden ſie kommen und davon pickeln, und ſich davon helffen.

Durchrädern, heiſſet etwas klares mit groben vermengetes, durch Hülffe eines Siebes dergeſtalt von einander ſcheiden, daß das Klare durch das Sieb falle, das Grobe aber in demſelben zurücke bleibe.

Durchſchlag, iſt ein rundes und an dem Boden etwas flaches, von Kupffer, Meßing oder Blech verfertigtes Gefäſſe, deſſen Boden gantz voll Löcher geſchlagen iſt, durch welche das flüßige Theil von einem darein gegoſſenen Naß, reine durchlauffen kan, und das grobe oder unſaubere Theil zurücke bleiben muß. Bey gewiſſen Umſtänden gebrauchen auch die Köche ſtat deſſen ein härnen Tuch.

Durchſeigen oder Filtriren, iſt ein Geſchäffte, ſo in der Stadt- und Land-Wirtſchafft vorfällt. In jener braucht man es in denen Apothecken in der Chymie, wenn man durch ein Löſch-Pappier etwas flieſſendes lauffen läſſet, um ſolchergeſtalt das klare von denen groben Theilgen zu unterſcheiden. In dieſer geſchiehet es ſonderlich bey der Milch, wenn man dieſelbe durch einen leinen Lappen hindurch lauffen läſſet, um allerhand Haare und Unreinigkeit, ſo bey dem Melken darein zu kommen pflegen, davon zu ſcheiden.

Durchſtäuben, heiſſet, wann das mit Nadeln nach ſeinem Umriß durchſtochene Muſter, darnach man etwas zu nehen willens, vermittelſt eines darzu dienlichen Staub-Säckleins, ſo meiſt mit geſtoſſener Kohle angefüllet, auf die Leinwand, oder was in den Rahm geſpannet, gebracht wird, welches hernach mit Bleyweiß überriſſen werden kan.

Durchwachs, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches ſeinen Nahmen daher bekommen, weil ſeine Stengel durch die Blätter wachſen, und da ſie das gemachte Loch gleichſam wieder verſtopffen, wird es auch von einigen Stopffs-Loch genennet. Es werden deſſen verſchiedene Geſchlechte gefunden, wovon der gemeine Durchwachs der gebräuchlichſte, und alſo hier mit wenigen zu berühren iſt. Dieſer hat einen runden, dünnen und braunen Stengel, mit vielen Neben-Zweiglein, wie ein treuſchlichtes Bäumlein. Die Stengel der Zweige gehen durch die äderichten Blätter, als wären ſie hindurch gezogen, die Blätter aber ſind ein wenig zugeſpitzt, den

Erbſen-Blättern nicht ungleich, iedoch zärter und glätter. Auf den Gipffeln der Zweige erſcheinen gekrönte und gelbgrüne Blümlein. Der Saame iſt grauſchwartz, die Wurtzel aber ſchlecht weiß und zaſicht. Man findet dieſes Kraut auf den Feldern und Rainen in den Weinbergen, und an andern Orten, wird aber auch ſeiner Nutzbarkeit wegen, in die Gärten gepflantzet, und muß jährlich von dem Saamen angebauet werden, wiewohl es ſich, wenn es einen bequemen Ort findet, von ſelbſten durch gedachten ſeinen Saamen fortpflantzet; es blühet im Julio, und wird alsdenn geſammlet, in Wein eingebeizt, und ein heilſames Waſſer daraus gebrannt, wie man denn auch ſo wohl aus dem friſchen Kraut, als aus dem Saamen ein gutes Wund- und Bruch-Pflaſter verfertiget.

Durchwurff, iſt ein von Drat geflochtenes, und mit breiten höltzernen Rahmen verſehenes Gegitter, ſo an beyden Seiten mit etwas erhabenen Leiſten verſehen, wodurch die Gärtner und Handlanger Sand und Erdreich zu werffen, und dadurch ſelbiges von den Kieſel-Steinen und anderm groben Zeug zu reinigen pflegen.

Durchziehen, wird bey der Nähterey in zweyerley Verſtand gebraucht, einmahl verſtehet man darunter, wenn einige Gold- Silber- oder Zwirn-Fäden zugleich eingefädmet, und in Neſſeltuch, Leinwand und anderes klares Zeug, alſo den Faden nach, eingezogen, und an den Seiten oder Rand zu einer Zierath neben einander genehet worden, als wären ſie daſelbſt eingewircket: Nebſt dieſem heiſſet dieſes auch durchziehen, ſo bey der Marſille-Naht auf der lincken Seite die Füllungen mit vielfachem Baumwollenen Garn durchzogen werden, damit auf der rechten Seite die Erhöhungen dem Muſter das behörige Anſehen geben.

Durſt, wird diejenige Reitzung genennet, welche bey Menſchen und Vieh, aus Mangel der Feuchtigkeit entſtehet. Dieſer iſt nun entweder natürlich, da derjenige Dampff, welcher aus dem Magen in die Höhe ſteiget, und die Kehle ordentlich feuchte erhält, durch mancherley ſich ereignende Umſtände, dergleichen ſaltzige Speiſen, ſtarcke Bewegung und ſolche Mittel, die eine innerliche Hitze zuwege bringen, gleichſam verrauchet oder verzehret worden, und die Kehle trocken läſſet; oder auſſer-natürlich, wie bey febriliſchen und anderen Kranckheiten; dieſem iſt noch beyzufügen der zweyfache falſche Durſt, davon der erſte bloß in einer Trockenheit des Mundes oder vielmehr Gaumes beſtehet, womit inſonderheit diejenigen beladen, die Nachts-Zeit mit offenem Munde zu ſchlafen gewohnt ſind, dafür das ſicherſte Mittel die Unterlaſſung ſolcher üblen Gewohnheit, und denn ein Glas Waſſer, darein geröſtet Brot geweichet, um in bedürffendem Fall, etwas davon im Mund zu nehmen und den Hals damit auszuſpülen; der andere iſt nur denen vertrunckenen Brüdern und Bier-Eſeln gemein, welche, ſo bald ſie nur eines mit ihrem Element gefüllten Kruges oder anderen Trinck-Geſchirres anſichtig werden, auch ſogleich zu dem feuchten Inhalt deſſelben hefftige Reitzung bekommen.

Dutzend, iſt eine gewiſſe Anzahl eintzeler Dinge von einer Art, derer zwölffe ein Gantzes, das iſt ein Dutzend, ausmachen. Es werden im Handel und Wandel, unterſchiedene Waaren nach dieſer Zahl abgetheilet, und damit notiret; inſonderheit führen bey ordentlicher Haußhaltung die Frauens-Perſonen mancherley Geräthſchafft nach dieſer Anzahl, in ihren Küchen- Wäſch- und andern dergleichen Inventariis.

Ebene, iſt eine gantze Gegend der Erde ohne Berge und Thäler, deren Fläche gantz gleich und nicht abhängig, über dem aber auf keinem Gebirge lieget. Denn in der Wirtſchafft iſt es noch nicht gleich eine Ebene, wenn man keine Berge und Hügel ſiehet, ſondern es muß die Fläche auch keine Gebirge ausmachen. Eine ſolche Gegend dienet zwar zum Acker- und Garten-Bau; allein ſie iſt auch eben nicht allemahl die beſte.

Eben-Holtz, iſt ein Stein-feſtes und im Feuer einen wohlriechenden Geruch von ſich gebendes Holtz, das gerne brennet, ſo aus Africa und Indien zu uns gebracht, und dahero unter das Pfund-Holtz gerechnet wird, das man nach dem Gewicht bezahlen muß. Es iſt an dieſen Orten ſo gemein, als wohl bey uns das Eichen-Holtz, aber ungleich härter und feſter; die Rinde daran ſiehet grün, das Holtz aber, und zwar das Africaniſche gantz ſchwartz, das Indianiſche hergegen, als ob es ſtriemig wäre, ſein Laub gleichet den Lorbeer-Blättern, und die Früchte den Eicheln. Das ſchönſte wächſet in der Inſel Mauritius. Es kan aber von Apffel- Birn- und Welſchen Kirſch-Baum-Holtz ꝛc. welches feſt, ſtarck und ohne Adern iſt, ziemlich nachgekünſtelt werden. Denn man läſſet dergleichen Holtz, wenn es glatt gehobelt, mit einer feinen ſchwartzen wohleinbeiſſenden Farbe offt beſtreichen, oder bey einem Hüter in ſeinem ſchwartzen Farbe-Keſſel, darinnen Hüte gefärbet werden, recht einziehen, bis eines Meſſerrückens ſtarck, wenn es nun im Schatten wohl trocken worden, polirt man daſſelbe erſt mit einem Eiſen aus dem gröbſten, daß der Unrath der Farbe abgehe, hernach aber mit Schafft-Heu, Kohlen-Staube und Baum-Oel, wie das Eben-Holtz; anderer Arten dergleichen Holtz zu färben vorietzo zu geſchweigen; wenn aber von ſolchem falſchen Holtz etwas geſchabet und auf Kohlen geworffen wird, verräth der davon entſtehende üble Geruch gar bald, daß es kein rechtes Eben-Holtz ſey.

Eber, ſonſten auch der Bähr, Hauer, Hecker, oder Hackſch genannt, iſt das Männlein unter den wilden und zahmen Schweinen, welches zum Belegen der Mutter-

Schwei-

Schweine und zur Zucht gebraucht wird. Die Kennzeichen eines guten zahmen Ebers ſind, wenn er einen mittelmäßigen Kopff, groſſe hangende Ohren, harte und langhärigte Borſten, breites und vollkommenes Creutz, kurtzen und unterſetzten Leib, kleine Augen, erhöhten und überworffenen Rüſſel, dicke kurtze Schenckel, auch einen krummen und zuſammengedreheten Schweiff hat, welch letzteres abſonderlich ein gutes Zeichen ſeiner vermöglichen Kräffte und Stärcke iſt. Man pfleget auf zehen oder zwölff bis funffzehen Sauen oder Schwein-Mütter einen Eber zu halten, alſo, daß, wo jener mehr ſind, auch mehr Eber ſeyn müſſen; doch ſoll keiner davon ehender zugelaſſen werden, bis er ein völliges Jahr ſeines Alters erreichet. Wenn er denn drey bis höchſtens vier Jahr gedienet, ſo muß er, weil alsdenn nicht vielmehr mit ihme zu thun, geheilet oder verſchnitten, und auf die Maſtung geſtellet werden, damit das Fleiſch ſeinen widerwärtigen Geruch verliere. Seine Wart- und Fütterung iſt mit der andern Schweine ihrer gemein. Siehe Schwein.

Eber, wird unter den wilden Schweinen erſtlich ein **Keuler**, und wenn er vier Jahr alt worden, da er ſeine **Waffen** oder groſſe hauende Zähne bekommen, ein hauend Schwein genannt. Sie ſind gewaltig böſe, und hauen mächtig um ſich, iedoch alles über ſich.

Eber-Eſchen-Baum oder **Vogel-Beer-Baum**, den auch einige **Ebriſch-Baum** oder **Eibiſch-Beer-Baum** nennen, iſt ein hochſtämmiger Baum, welcher am füglichſten unter die wilden oder Wald-Bäume gezählet wird. Sein Laub wächſet, wie das Laub des Eſchen-Baumes, paar-weiſe an ſeinem langen Stiele, welcher ſich mit einem eintzelnen Blate endiget, iſt aber viel kleiner, und am Rande herum zerkerbet. Die Blüthen ſind weiß, die Beeren aber, ſo darauf folgen, erſtlich gelb, und wenn ſie reiff ſind, recht Zinnober-roth, von Geſtalt länglicht-rund, wie die Arls-Beere, doch etwas kleiner, wachſen aber eben ſo traublicht wie dieſelben. Dieſe werden im September und October bey ſchönem Wetter gebrochen, und an einem trockenen Ort, wo es lüfftig, aufgehänget und verwahret, um ſolche im ſpäten Herbſt und Winter, auf den Vogel-Herden und zu den Dohnen zu gebrauchen. Man pflegt auch auf dem Lande unter denen Bauren einen Safft zur Artzney daraus zu ſieden, welchen ſie ihren Theriac nennen, und als ein adſtringirendes Mittel, wider die rothe Ruhr und andere Zufälle nützlich gebrauchen. Das Holtz hat einen ſehr harten und zärtlichen Wuchs an Jahren, iſt ſehr dauerhafft und der Fäulung wenig unterworffen, arbeitet ſich auch ſehr glatt, und wird ſowohl deswegen, als um ſeiner ſchönen Farbe willen, von Tiſchern, Drechslern und Büchſenſchäfftern ſehr wohl zu allerhand Dingen gebraucht. Es wächſet auch manchmahl zu einem guten Bau-Stamm, und wo dergleichen viel, kan man es wohl zum Verkohlen anwenden, indem es eine derbe Kohle giebt. An denen Wänden oder Zäunen, item in Alleen geben ſie einen ſchönen Proſpect, ſonderlich wenn ſie voll Früchte hängen. Dieſer Baum läſſet ſich leichtlich fortpflantzen, ſowohl von Beeren, als von Ausſpröſlingen. Die Beere werden geſäet, gleichwie anderer Baum-Saamen. Sie pflantzen ſich auch ſelber leichtlich fort, daher man zum öfftern ſiehet, daß, wenn dergleichen Saamen in die alten holen Weiden gefallen, er darinnen wurtzelt, und aus denſelben heraus wächſet, auch ſeine Wurtzel durch die alte Weide bis in die Erde hinein treibet; desgleichen findet ſichs, daß ſie in alten Mauren und Ruinen aufwachſen. Man kan ſie auch in der Baum-Schule aufziehen, und hernach verſetzen, da ſie denn, wenn man ſie mit Fleiß aushebet, und verpflantzet, gar leichtlich und beſſer fort kommen, als wenn ſie auf der erſten Stelle geblieben wären, tragen auch beſſer Frucht. Sie lieben faſt allen Boden, auſſer gar zu trockenen und moraſtigen, iedoch den guten mehr als den geringen.

Eber-Raute, ſiehe **Stabwurtz**.

Eber-Wurtzel, iſt eine des Daumens dicke und lange, auswendig braune, und inwendig weiſſe Wurtzel, eines ſtarcken Geruchs, und ziemlich angenehmen, doch etwas ſcharffen Geſchmacks. Das Kraut iſt eine Art von Diſteln, denn ſeine Blätter ſind groß, rauch, breit, ſpitzig und ſtachelicht, mitten zwiſchen denenſelben bricht eine groſſe und etwan fünff Zoll breite weiſſe Blume hervor, ſo ohne Stengel harte auf der Wurtzel ſitzet; wird bey uns in Deutſchland auf bergichten Orten gefunden. Man findet auſſer dieſer erſtbeſchriebenen noch eine weiſſe **Eber-Wurtz** mit einem Stengel, die kommt insgemein mit vielen Knöpffen herfür, und wächſet mit dem Stengel Ellen hoch. Dann giebts auch eine ſchwartze **Eber-Wurtz**, welche rauhe, und etwas röthlichte Blätter hat. Der Stengel iſt in der Dicke eines Fingers, Spannen hoch, und oben mit dornichten, in länglichten Hülſen ſitzenden Purpur-rothen, auch etwas weiſſen Blumen beſetzet. Die Wurtzel iſt dick, ſchwartz, fett, inwendig gelb, und am Geſchmack ſcharff und beiſſend. Man pflegt dieſe Wurtzeln gemeiniglich im September des Morgens zu graben, alsdenn zu ſaubern und aufzutrocknen. Sie heilet die Wunden und Geſchwüre ſauber aus, wenn ſie in Wein geſotten, und dieſe damit ausgewaſchen werden, und dienet in allen gifftigen, peſtilentzialiſchen Kranckheiten; ſonderlich wird ſie mit unter den Roß-Artzneyen, ingleichen wenn man ein abgetrieben Roß mit wenig Koſten wieder auffüttern will, gebrauchet. Wenn man aber ſolche vor ein Pferd und unter das Futter gebraucht, ſoll man daſſelbe nicht zu andern Pferden, ſondern in einen abſonderlichen Stall ſtellen, weil es ſonſten denen andern die Stärcke nehmen ſoll. Man ſaget auch, wenn man dieſe Wurtzel einem Pferd in das Mund-Stücke einflechte, und alſo neben andern über Land reiſe, es denen übrigen mit und neben ihm gehenden Pferden alle Krafft benehmen,

men, und ſie matt und müde machen ſolle; dahero es unter den Reutern für ein verbotenes Stücklein gehalten wird.

Eibiſch⸗Wurtz, ſiehe Althee.

Ebriſch⸗Baum, ſuche Eber⸗Eſchen⸗Baum.

Echalotte, ſiehe *Schalotten*.

Eck⸗Bänder Eck⸗Schuh, werden diejenigen leichten Beſchläge von Blech an den Coffers und Kiſten genennet, davon die erſten an den ſcharffen, langen oder krummen Kanten, die andern aber an den ſpitzigen Ecken gedachter Stücke feſt genagelt werden, und theils zu mehrerer Befeſtigung, theils aber auch zu Verwahrung vor der Feuchtigkeit daſelbſt gebrauchet werden.

Eckel wird derjenige Abſcheu genennet, oder die widerwärtige Empfindung, ſo der Menſch, ja auch wohl ein Vieh, vor dieſer und jener Sache träget. Dieſer betrifft vielmahlen die ſchwangeren Weiber, indem ſie bey dem Anfange ihrer Schwangerſchafft, da bey Veränderung ihrer Natur, die Lebens⸗Geiſter eine Alteration empfinden, und nach dieſem, durch die viele in dem Geblüt zurückbleibende Unreinigkeiten, die Chylification ſehr turbiret wird, bald vor aller Speiſe, nachgehends aber nur vor dieſer und jener, einen Widerwillen hegen.

Eckern, ſiehe **Eicheln**.

Eck⸗Zähne, werden bey denen Pferden diejenige Zähne genennet, welche nach einer kleinen Zwiſchen⸗Weite, gleich auf die Hacken folgen, und von den jungen Pferden im vierten Jahr abgeſchoben und abgeworffen werden. An dieſen Zähnen und denen übrigen darbey ſtehenden, will man ſowohl wegen ihrer Farbe, indem ſie vorm zehenden Jahre immer gelber und gelber werden, als auch aus folgenden Umſtänden, das Alter eines Pferdes erkennen: Denn vom fünfften Jahr bis zum ſiebenden, haben die Zähne in der Mitte eine Vertieffung, wie ein eingebogener Pfennig; nach dem ſiebenden Jahr iſt dieſe Höhle gantz heraus gewachſen, und ſind die Zähne gleich, wo aber die Grube geweſen, zeiget ſich ein brauner Fleck, und dieſe vergehen nach dem ſiebenden Jahre, eben ſo in der Ordnung, als wie die jungen Zähne abgeſchoben, nemlich in den zwey mittlern zuerſt, denn auf jeder Seite die näheſten, und endlich zuletzt in den Eck⸗Zähnen, ſo daß dieſe von dem zehenden Jahre an, weiß oben ſind. Vom zehenden bis in das dreyzehende erhebt ſich dieſe Ebene allmählich über ſich; nach dreyzehen Jahren bis in das ſechzehende, wird ſolche Erhebung noch runder; nach ſechzehen Jahren aber immer ſpitziger.

Edelgeſteine, werden diejenigen genennet, welche von der Natur theils mit einem beſonders ausnehmenden Glantze, theils groſſer Härte, theils mit anderer Seltenheit und Schönheit begabet, wodurch ſie in ihrer Koſtbarkeit auch ſo gar über das Gold jederzeit den Vorzug gehabt. Sie werden eingetheilet in Durchſichtige, dergleichen der Amethiſt, Beryll, Carfunckel, Chryſolit, Diamant, Hyacinth, Rubin, Saphir, Smaragd ꝛc. und in Dichte als Achat, Carniol, Chalcedonier, Jaſpis, die ſogenannte Katzen⸗Augen, Lapis Lazuli und Laſur⸗Stein, Lapis Nephriticus und Grieß⸗Stein, Onych, Opal, Türckis, von denen allen insbeſondere das Natur⸗Lexicon nachzuſchlagen. Sie entſpringen aus einer der reineſten mit Berg⸗Saltz imprägnirten Feuchtigkeit, und einem ſehr zarten und flüchtigen metalliſchen Schwefel, welcher letzte ihnen die anmutigſten Farben, das erſte aber das durchſichtige Weſen zuwege bringet. Es werden demnach dieſe faſt in allen Bergwercken unſers Europä, und zwar in rauhen Schalen gefunden; doch kommen ſie denen Orientaliſchen, die in Indien gebohren werden, ſowohl an Härte als Schönheit lange nicht bey. Eine feine Eintheilung und Beſchreibung ihrer Eigenſchaften, findet man in des *Anſ. Boëtii de Boot Hiſtoria Gemmarum*, woſelbſt auch zugleich etwas von ihrer Verfälſchung erwehnet wird. Dieſe Steine etwas ſchöner mit den Strahlen ſpielend zu machen, gebrauchet man die Folia oder Blättlein, ſo ordentlich unter ſelbige geleget werden, ſiehe Folie; Sie hergegen gröſſer ſcheinend, als ſie ſelber ſind, vorzuſtellen, machen einige entweder an dem Unter⸗Theil, der in den Kaſten geſetzet wird, mancherley Ober⸗Flächen, daß durch den Wiederſchein, der vermittelſt dieſes Handgriffes vermehret wird, der Stein deſto gröſſer ſcheine; oder ſie ſetzen den Stein hohl, daß zwiſchen der Folie und dem Stein ein leerer Raum bleibe. Man pflegt auch die Edelgeſteine, am meiſten aber heut zu Tage den Amethiſt, Carniol, Jaſpis ꝛc. zu ſchneiden, und Siegel⸗ oder Wappen⸗Ringe damit zu beſetzen. Und obſchon insgemein geglaubet worden, daß allein nur den Alten die Kunſt bekannt geweſen, in harte Steine zu ſchneiden; ſo erweiſt doch die Erfahrung, daß ſolche Kunſt nicht verlohren gangen, indem nur vor einigen Jahren, von einem berühmten Steinſchneider, in der Königlichen Preußiſchen Reſidentz Berlin, das Königliche Wapen in Diamant geſchnitten worden. Der allermeiſte Handel mit Edelgeſteinen iſt in Engelland und Holland, und zwar meiſt, vermittelſt der Juden, die ſie alsdenn an die Juwelirer bringen. Sie werden nebſt den Perlen nach Untzen und Carath⸗Gewicht ausgewogen; auf eine Untze rechnet man 576 Grain bey den Steinen, bey den Perlen aber 400 Grain.

Edel⸗Leber⸗Kraut oder **Gülden⸗Klee**, ſiehe **Leber⸗Kraut**.

Edel⸗Marder, wird wegen ſeines ſchönen und raren Peltzwercks der **Baum⸗Marder** genennet, ſiehe **Marder**.

Ege, iſt nächſt dem Pflug das nöthigſte Werckzeug beym Feld⸗ oder Acker⸗Bau, womit die Erd⸗Schollen und Klöſſer zerbrochen, die Quecken und anderes Unkraut aus den Ackern geriſſen; und das Erdreich über den ins Feld geſtreuten Sammen gezogen wird, daß folglich dieſer damit bedecket, und vor den Vögeln bis zu ſeiner Auskeimung verwahret werden

den möge. Sie beſtehet aus drey bis fünff Balken, darinnen die Zincken ſtecken, und zwey Schienen, welche nahe an den Seiten durch die Balcken geſtecket werden, um ſolche in einer beliebigen Entfernung von einander zu halten. Es ſind aber zweyerley Arten Egen, nemlich Egen mit hölzernen Zincken, und Egen mit eiſernen Zincken. Jene haben fünff in gleicher Weite von einander ſtehende Balcken, ſo man Ege-Balcken nennet, welche auf beyden Seiten, vermittelſt der durch gedachte Balcken, faſt am Ende durchgeſteckten hölzernen Schienen, zuſammen gehalten werden, ein ieder von ſolchen Balcken hat gemeiniglich zehen unten und oben vorgehende hölzerne Zincken, daß alſo deren funffzig an einer Ege ſind. Dieſe, die Egen mit eiſernen Zinken aber ſind nur mit drey Balcken, und ebenfalls mit oben und unten zugleich, oder auch unten alleine vorgehenden ſtarcken eiſernen Zincken verſehen, und werden in ſchweren und queckigten Feldern mit gröſſerm Nutzen, als die hölzernen gebraucht. Die

Ege-Balcken, ſind dritthalb Ellen lange, und drey Zoll breite, in der Mitte dicke Hölzer, worinnen gemeiniglich zehen Ege-Zincken ſtecken.

Ege-Haken, iſt ein etwan fünff Viertel oder anderthalb Ellen langer, und vornen gekrümmter Stecken, oder ſelbſt gewachſener Haken, deſſen Gebrauch in nächſtfolgendem Articel vorkommt.

Ege-lauffen, geſchiehet von jungen Knaben oder Weibs-Perſonen, denen man nicht viel Tage-Lohn geben darf, welche hinter den Egen hergehen, und dieſelben mit einem gebundenen Leingen, oder mit dem Ege-Haken heben und lüfften, daß ſich der Saamen nicht zuſammen ſchleiffe; oder wenn man Quecken oder anderes Unkraut aus dem Acker eget, daß die Egen deſto reiner gehalten werden, und dieſe folglich auch um ſo viel deſto beſſer egen können.

Egel, ſiehe **Blut-Egel**.

Egel-Kraut, Pfennig-Kraut, und wegen ſeiner vielen Tugenden, Centum morbia, das iſt, vor hundert Kranckheiten dienend, genannt, iſt ein gemeines, in allen feuchten Wieſen, Angern und Gras-Gärten wachſendes bekanntes Kräutlein, mit einem langen, dünnen, an der Erden hinkriechenden Stengel, welcher zu beyden Seiten runde, fette, und wie ein Pfennig formirte grüne Blätlein hat. Zwiſchen dieſen und den Stengeln wachſen im May kleine geſtirnte gelbe Blümlein. Das Würzelein iſt dünn mit kleinen Zäſerlein behängt, aus welchem etliche kleine Reislein wachſen, mit denen es Schlangenweiſe hin und wieder ſchleiffet. Dieſes Kräutlein dienet ſonderlich in denen Kranckheiten der Lungen, Bruſt und vielen andern Zufällen, wie es denn auch zu allen Wund-Träncken taugt. Die Schäfer pflegen es zu pülvern, und den Schaafen fleißig unter die Lecken zu thun, als welches ihnen zur Geſundheit und Abwendung allerley ihnen zuſtoſſenden Gebrechen wohl dienen ſoll. Es giebt noch eine Gattung vom Egel- oder Pfennig-Kraut, davon der Saamen aus America zu uns gebracht wird, daſſelbe kriecht nicht alſo auf der Erden, wie unſer einheimiſches, ſondern wächſet aus einer dicken Wurtzel recht über ſich, blühet aber in dieſen Landen nicht, will warmen Sonnenſchein und mäßige Feuchtigkeit, auch einen guten mit Sand und Miſt gemengten Grund haben. Man ſäet es im Frühling in Geſchirre, doch kan man auch die zarten Schoſſen in die Erde einlegen, da ſie bald Wurtzeln bekommen; im Winter muß es eingeſetzt, und bisweilen mit laulichtem Regen-Waſſer beſprenget werden.

Egeln, oder **Ilen**, ſind breite leber-farbne Würmer, welche denen Schaafen, mehrentheils wenn ſie mit Haber gefüttert werden, in der Leber wachſen, und ſowohl darinnen, als in den Gedärmen umher kriechen, auch die Schaafe ſehr beunruhigen. Dieſes Ungeziefer zu vertreiben, muß man zwey Pfund Kupffer-Waſſer, zwey Pfund Schwefel, zwey Pfund Lorbeer, zwey Pfund ſchwartzes Erlen-Laub, ſieben groſſe Fahren-Wurtzeln, und Egel-Kraut, zwey mahl ſo viel als der Wurtzel nehmen, alles wohl pulveriſiren, unter einander mengen, und denen Schaafen unter die Saltz-Lecken geben, dieſelben aber drey Tage nicht trincken laſſen; den vierten und fünfften Tag darauf muß man von denen mit dieſem Ubel geplagten Schaafen eines ſchlachten, und fleißig nachſehen, ob ihm die Egeln vergangen. Wo ſolches nicht geſchehen, muß man die Cur vierzehen Tage nach der erſten Lecke wiederholen, da ſie alsdenn gewiß vergehen werden. Denen tragenden Schaafen muß man weniger geben; in der ordinairen Lecke muß das ſchwartze Erlen-Laub, und gedörrtes Egel-Kraut fortgebrauchet werden. Andere nehmen zart pulveriſirte Salbey, Wein-Rauten, Roßmarien, Schwefel und Lorbeer, eines jeden einen Löffel voll, vermiſchen alles klein gepülvert unter einander, und geben den Schaafen ein wenig davon unter ihre Lecke. Zu Pulver verbrannte Mohn-Häupter, oder aber Erlen- und Eichen-Sproſſen und purer Hüner-Miſt klein geſtoſſen, unter einander und mit der Saltz-Lecke vermengt, ſoll die Schaafe gleichfalls von den Egeln befreyen.

Egen, heißt mit den hölzernen gevierten Egen, welche der Landes-Art nach, entweder hölzerne oder eiſerne Zincken haben, und zwar allemahl zwo zuſammen gehenckt, die Aecker nach der Länge und Quere wohl überziehen. Es iſt dieſes eine von den nothwendigſten Acker-Arbeiten mit, welche ſowohl bey der Winter-Saat als auch bey der Sommer-Saat vorgenommen werden muß, alſo daß ein Landmann das Jahr viermahl mit den Egen zu arbeiten hat: Nemlich erſtlichen, wenn zu der Winter-Saat der gerührte oder gewandte Acker eingeeget, und hierauf das Aehren oder zur Saat Ackern vorgenommen wird. Zum andern wird nach dem Aehren, wenn man die Winter-Frucht eingeſäet, ſolcher Saamen auch eingeeget. Zum dritten, muß der vor

Winters geſtürtzte Acker, worein die Sommer-Frucht kommen ſoll, ehe man ihn zur Saat ackert, im Frühling gleichfalls geeget werden. Und endlich zum vierten, wird der Saamen zur Sommer-Frucht, nachdem er auf das Feld geſtreuet oder geſäet, wie oben bey der Winter-Frucht gedacht, und auf gleiche Art eingeeget. Das Egen dienet vors erſte, daß man den gerührten, geſtürtzten und umgeriſſenen Acker wiederum gleich mache, damit ſich das Erdreich wohl auf einander ſetze, und der einzuſäende Saamen ſich unter die Acker-Fuhren oder Erdſchollen nicht verfallen möge. Vors andere, wenn dergeſtalt der Acker die Quere und Länge mit den Egen wohl überfahren worden, daß ſich auch die Quecken von der Erden fein ablöſen, und der Acker von allem Unkraut damit deſſelben ſo viel nicht nachwachſen kan, gereiniget werde. Und denn drittens, daß der ausgeſäete Saamen mit den Egen wohl überfahren, untergeeget, und gleichſam in die Erde begraben werde, mithin darinnen um ſo viel deſto eher und beſſer einwurtzeln, und ſeine Früchte tragen könne: widrigenfalls, und da man den Saamen nur ſo frey auf der Erden laſſen ſollte, würde ſolcher zum Theil von den Vögeln verzehret, zum Theil aber den Winter über von dem Froſt, Schnee und Näſſe vollends zu Grunde gerichtet werden.

Ege-Schienen, ſind ohngefehr dritthalb Ellen lange, drey bis viertehalb Zoll breite dünne Stücken von Rüſtern, oder anderm zähen und feſtem Holtze, welche zu beyden Seiten durch die Ege-Balcken geſteckt, und vermittelſt der Ege-Zincken an einander befeſtiget ſind, darzu dienende, daß die Balcken in gleicher Weite bleiben, und in währendem Egen nicht zuſammen rücken können.

Ege-Schlitten, iſt eine aus zweyen Kuffen, vier Säulen, vier Riegeln, und zwey Platt-Stücken zuſammengeſetzte Schleiffe, worauf die Egen, ohne daß man denen Zincken Schaden zufügt, auf das Feld geführet werden.

Ege-Zincken, ſind entweder höltzerne oder eiſerne Nägel, welche in den Ege-Balcken bey einer Viertel-Elle weit von einander ſtecken, und ein- und ausgeſchlagen werden können. Die höltzernen werden gemeiniglich von neuem drey Viertel-Ellen, oder achtzehen Zoll lang von Rüſtern-Eichen- oder anderm harten Holtze gemacht; die eiſernen aber werden weder ſo ſtarck noch ſo lang als die höltzernen verfertiget, und theils wie dieſe, nur durchgeſteckt, daß man ſie heraus ziehen und ſpitzen kan, oder aber wie andere eiſerne Nägel mit Köpfen verſehen, und in die Balcken geſchlagen.

Egyptiſche Aloe, ſiehe Aloe.

Egyptiſche Bohnen, iſt ein Gewächs, deſſen Stengel wohl vier Ellen hoch und Fingers-dicke wächſt, iſt mit groſſen Blättern und Roſenfarbenen Blumen verſehen, trägt auch eine Frucht wie unſere groſſen Bohnen, nur etwas gröſſer. Wächſt in Aſien und Africa, ſonderlich in Egypten in Lachen und Pfützen. Es wird auch die Wurtzel roh ungeſotten zur Stärckung des Magens gegeſſen.

Egyptiſche Feige, ſuche Adams-Feige.

Egyptiſch Mus-Kraut, iſt ein hohes Gewächs und wie unſer Kohl geſtaltet, trägt aber gelbe Blumen, dienet die Beulen zu erweichen und vor den Huſten.

Ehe, iſt eine rechtmäßige Zuſammen-Geſellung eines Mannes und eines Weibes, durch welche das menſchliche Geſchlecht fortgepflantzet, Kinder erzeuget und erzogen, gantze Häuſer und Wirtſchafften aber geſtifftet werden, und die geſellige Hülffe zu dem dazu nöthigen Erwerb der Nahrung, befördert wird, und, woferne ſie vernünfftig, noch mehr aber chriſtlich iſt, das iſt, von zweyen Perſonen, die wahre Chriſten und nach Chriſti Sinn, vor und in demſelben geführet wird, ein Mittel iſt, gute Kinder vor die bürgerliche Geſellſchafft zu erziehen, die Welt und Policey zu verbeſſern, und dergleichen. In Summa, es kömmt ungemein viel auf gute, ordentliche und Chriſtliche Einrichtung und Führung der Ehen in der Wirtſchafft an, daher die Policey darauf ſehr zu ſehen und allerhand Anſtalten zu machen hat, daß dieſelben darauf eingerichtet werden. Was ſonſt aber nach Göttlichen und Menſchlichen Rechten zu einer Ehe gehöret, wie der Ehebruch und böſliche Verlaſſung zu meiden, von einem rechtmäßigen vorhergehenden Ehe-verlöbniß und dergleichen, davon handeln die Rechte.

Ehe-Geld, Ehe-Steuer, iſt ein gewiſſes Gut oder Geld, welches die Eltern oder auch ein anderer einer Perſon weiblichen Geſchlechts, wenn ſie heyrathet, mitgeben und ſie damit ausſtatten, wovon der Ehemann den Genuß hat, um ihm die Beſchwerden des Eheſtandes zu erleichtern. Auf dieſes und anderes Gut, ſo die Frau nachhero noch über ihr Ehegeld einbringet, wird bey einer Haus-wirtſchafft zum Anfang, woferne ſonſt die Haupt-Erforderniſſe einer Ehefrau und guten Wirtin dabey nicht bey Seite geſetzet werden, ſehr klüglich geſehen. Jedoch pflegen auch allerhand Beſchwerden, ſonderlich bey Lehn-Land-Gütern mit vielem Eingebrachten der Weiber verknüpffet zu ſeyn. Am allerſchlimmſten aber iſt, wenn man zwar eine reiche Frau, aber keine dem Leibe oder doch der Seelen nach liebenswürdige gute Wirtin bekommt, vor welcher Art von Eheweibern ein Wirt ſich ſehr zu hüten, oder aber eine ſchlechte Ehe und Wirtſchafft zu erwarten hat.

Ehe halten, ſiehe Geſinde.

Ehe-Mann, iſt das Haupt-Glied in der ehelichen Geſellſchafft, bey welchem erfordert wird, daß er ein dem Leibe und der Seelen nach zum Eheſtand und deſſen Zwecken, folglich auch zur Nahrung und Wirtſchafft, ſonderlich aber eine Frau, Kinder und Geſinde oder ein Haus zu regieren geſchickter Mann ſey, den eine Ehe-Frau hertzlich lieben kan. Hat derſelbe aber über dem zur Wirtſchafft und zu ſeinem Anfang entweder etwas von zeitlichem Vermögen oder ein austrägliches Amt, ſo iſt es deſto beſſer. Wenn aber eine Frau auf die-

dieſes letzte nur ſiehet und das vorher angezeigte aus den Augen ſetzet, ſo pflegen dergleichen Ehen und Wirthſchafften eben ſo auszufallen, als wie bey dem vorigen Art. angezeiget.

Ehe-Steuer, ſiehe **Ehe-Geld**.

Ehle, ſuche **Elle**.

Ehrenpreis, iſt ein Kraut zweyerley Geſchlechts, nemlich Männlein und Weiblein. Das **Ehrenpreis-Männlein**, kriecht auf der Erde weg. Seine Stengel ſind Spannen-lang, auch darunter oder drüber, nach der Güte des Erdbodens, blaß-grün, an manchen Orten röthlicht, rauch und an allen ihren Knoten und Abſätzen mit zweyen gegen einander überſtehenden länglichten hellgrünen, rauchen und gleichſam Sammet-hafften, am Rande herum ſubtil und Sägenweiſe zerkerbten Blätlein beſetzet, welche iederzeit in der Mitte der Stengel und etwas drüber hinauf am gröſſeſten ſind. Die Blumen ſind klein, vierblätterich und weiß, purpurfärbig, ſo dieſe abfallen, folget ein ſehr kleiner Saamen, welcher in kleinen Täſchlein verborgen lieget. Die Wurtzel iſt nicht groß, iedoch zaſericht. Dieſes Kraut wächſet an ungebauten wilden und ſandigten Orten, und halten einige den Ehrenpreis, ſo um die Eichen und deren Wurtzeln gefunden wird, vor den beſten, beſonders wenn man ihn im Julio ſammlet. Er iſt ein trefliches Wund-Kraut, treibet den Schweiß, dienet der Bruſt, iſt gut vor die Schwindſucht, Krätze und andere Unreinigkeit des Geblüts, Verſtopffung der Leber, Lungen-Beſchwerden, u. ſ. f. Man braucht ihn heut zu Tage wegen ſeiner herrlichen Tugenden, an ſtatt des Thees, dahero er auch von vielen der **Europäiſche Thee** genennet wird; und ſind davon des Ulmiſchen Medici, Johann Franckens, Tractätlein, Veronica Theezans, und eines Frantzöſiſchen Anonymi Comparaiſon du Thé avec la Veronique, oder Vergleichung des Thees mit dem Ehrenpreis, ſo zu Rheims im Jahr 1707 gedruckt worden, inſonderheit ſehr wohl zu leſen. Das

Ehrenpreis-Weiblein, iſt dem Ehrenpreis-Männlein faſt in allen gleich, auſſer daß es dickere, grünere, rundere und unzerkerbte Blätter hat. Seine Blüthen ſind gelb mit etwas Purpur-violet vermiſcht: der Saamen aber ſteckt in kleinen runden Täſchlein, und die Wurtzel kommt mit der Wurtzel des Ehrenpreis-Männleins allerdings überein. Daß dieſe Art von Ehrenpreis weniger Krafft und Wirckung habe, als das Männlein, wird der Feuchtigkeit der Oerter zugeſchrieben, wo es zu wachſen pfleget, nemlich in Wieſen und feuchten ſumpfigten Wäldern, inzwiſchen kan man es doch innerlich wider die Rothe-Ruhr und Krätze, äuſſerlich aber vor Wunden, Mund- und Hals-Geſchwüre ꝛc. gar nützlich gebrauchen.

Eiben- oder Iben-Baum, ſiehe **Tax-Baum**.

Eibiſch-Beer-Baum, ſuche **Ebereſchen-Baum**.

Eibiſch, Eibiſch-Wurtz, Ebiſch-Wurtz, ſiehe **Althee**.

Eich-Apffel, ſuche **Gall-Apffel**.

Eiche, iſt einer von denen gemeinſten, bekannteſten und nutzbarſten Bäumen, und ſowohl unter dem ſchwartzen und harten Gehöltze, als auch in Brahnen zu finden, wie er denn faſt aller Orten, auf Bergen und in Thälern, es ſey in ſchwartzen, ſandigten oder leimigten Boden, fortkommt, iedoch an der Sommer-Seiten und in Gründen viel maſtiger, als an denen ſteinigten Höhen und Sommer-Bergen wächſet, wiewohl eine auf dieſe Art an der Sommer-Seite erwachſene Eiche, wegen ihrer kleinern, und wie ein Horn auf einander gewachſenen Jahre weit feſter und zum Geſchirre viel dauerhafftiger iſt, als die, ſo im Grunde und an der Winter-Seite aufgekommen. Diejenige Eiche aber, ſo in ſchwartzem, als Fichten-Tannen- oder Kieffern-Holtze ſich befindet, wächſet zwar ſchön gerade in die Höhe, weil ihr das ſchwartze Holtz den Gipffel immer mit zuſammen hält, und ſie nicht ſo ſehr, als wenn ſie frey ſtünde, in die Seiten-Aeſte ſich ausbreiten und ſömmern läßt; alleine weil ſie auf ſolche Art ſchattich erwächſet, wird ſie dahero broſch und brüchig, und iſt alſo nicht wohl zum Bauen, Pfoſten, Klötzern und dergleichen zu nutzen. Man zählet insgemein dreyerley Arten von Eichen, welche aber nicht aller Orten gleich, ja ſelten zwey Arten beyſammen zu finden, welche hier ſo, und anderer Orten wieder anderſt genennet werden. Die gemeinſte Art von Eichen, welche auf Feldern, Wirſen und Angern wachſen, und von den meiſten den Nahmen **Stein-Eiche** bekommen, hat einen niedrigen ſtarcken Stamm, aber dabey viele groſſe ausgebreitete Aeſte, und kleinere Blätter als die andern beyden Arten, von dunckelgrüner Farbe; und dieſe träget die meiſten Eicheln, ſo zur Maſtung der Schweine abſonderlich dienen, weil ſie gröſſer und ſüſſer ſind, als die auf andern Eichen wachſen; ſo hat ſie auch ein weit härteres Holtz zum Bauen, wenn ſie nur wegen ihrer Kürtze und äſtigen Wuchſes darzu tauglicher wäre. Die **Haſel-Eiche** hat einen geraden und hohen Stamm, aber deſto weniger fruchtbare Zweige und Aeſte, träget auch nicht ſo viel und noch darzu kleinere Früchte, als die erſte. Sie wächſet meiſtens in Heyden und Wäldern, und wird von einigen **Loch-Eiche** oder **Roth-Eiche** genannt; das Laub derſelben iſt etwas gröſſer, aber an Farbe lichter als der Stein-Eiche. Der Safft färbet die Axt blau, dahero die Färber ſolches Holtz gerne gebrauchen. Die dritte Art wird die **Zirn-Eiche**, ohne Zweiffel von dem Lateiniſchen Wort Cerrus genannt, welche die beyden erſten Arten an Höhe des Stammes überſteiget, und gleichfalls wenig Früchte träget, welche noch dazu ſo klein ſind, daß ſie kaum aus ihren Mützgen oder Käppgen heraus ſehen. Dieſe beyden letzten Gattungen taugen zum Bauen, die erſtere hingegen, wie gedacht, hauptſächlich zur Schwein-Maſtung. Sonſten iſt iegliche von dieſen nur beſchriebenen Arten am beſten und ſchicklichſten

mit

von der Frucht, das iſt, von der Eichel aufzuziehen: Denn wenn er vom Stocke wieder aus und in die Höhe wächſet, ſo wird er nicht ſo gerade und geſchicklich wie andere. Obwohl einige dieſen Baum ſchneideln, ſo geſchiehet es doch nie mit Nutzen, und mehrentheils nur von unverſtändigen Hauswirthen, indem durch das Schneideln der Safft auf allen Seiten des Hiebes heraus und in die Schößlinge dringet, folglich denen Gipffel-Aeſten, als die er nicht erreichen kan, dadurch die benöthigte Nahrung entzogen wird, daß alſo ein auf ſolche Art behandelter Baum, von wegen der Näſſe, mit Gewalt von oben hinein faulet, und mulmigt wird; dahingegen er auſſer ſolchen Fall, einer von denen feſteſten und dauerhaffteſten Bäumen iſt, von welchem die Naturkündiger ſchreiben, daß er hundert Jahr wachſe, hundert Jahr ſtille ſtehe und geſund bleibe, und hundert Jahr an ſeinen Kräfften wieder abnehme oder eingehe. Seine Knoſpen, welche ſehr zart und empfindlich ſind, hält die Natur unter allen Bäumen am längſten zurücke, damit ſie nicht von dem Froſte Schaden nehmen, und zu Grunde gehen mögen. Er iſt auf denen Schlägen vor andern Bäumen wohl zu dulten, indem er dem jungen Unterwuchs nicht ſo nachtheilig mit Unterdrucken iſt, noch mit ſeinen Wurtzeln, nach Proportion ſeiner Stärcke, ſo weit, wie die Linde oder Buche, um ſich greiffet, ſondern ſeine Geilung und Safft am meiſten durch die Hertz-Wurtzel erhält. Ubrigens machen ſtarcke Froſte denſelben gerne Eisklüfftig. Von dieſem Baum kan man alle Theile brauchen, nemlich das Laub zur Streu und zur Düngung, ingleichen auch zum Fleiſch-Räuchern; die Früchte, nemlich die Eckern oder Eicheln, zur Schweine-Maſtung und die auf den Blättern wachſende Eich- oder Gall-Aepffel zum Färben und zur Dinte; das Holtz theils zum Bauen, beſonders zum Schiff-Bau, Mühl- und andern Waſſer-Gebäuden; theils zu Böttiger-Holtz; theils aber, was zu erſtgedachtem Gebrauch nicht tauglich, zum Maltz-Darren und Ziegel-Brennen, auch eine gute warme Stube zu machen. Die Rinde davon wird doppelt genutzet, indem ſie erſtlich von denen ſo genannten Roth- oder Loh-Gerbern zu ihrer Häute-Gare häufig gebraucht, nachgehends zu Loh-Ballen oder Loh-Kuchen gemacht, und mit beſonderer Menage, ſtat des Holtzes, den Winter durch im Ofen verbrannt, überdem aber auch zur Düngung wovon dieſer Art. nachzuſehen, gebrauchet wird. Ja ſo gar der aus denen Stocken und Aeſten der alten Eichen gewachſene Schwamm hat ſeinen Nutzen und dienet ſowohl zum Färben, als auch, wenn er in einer ſcharffen Salpeter-Laugen abgekocht, getrocknet und wohl geſchlagen worden, als ein Zunder zum Feuer-anmachen. Uiber dieſes haben auch alle vorher beſchriebene Stücke des Eichbaums ihren beſondern Nutzen in der Artzney: Denn das Holtz und die Späne, geſotten und davon getruncken, dienen vor die geſchwollene Füſſe, Waſſerſucht und Frantzoſen, weswegen das Eichen-Holtz auch Lignum Sanctum vel Guajacum Germanorum, oder das Teutſche Frantzoſen-Holtz genennet wird. Die Blätter ſind gut vor das Zahn-Weh und faule Zahn-Fleiſch. Die Würmlein, ſo zwiſchen dem Holtz und der Rinde ſind, dienen vor blöde Gehör und Ohrenklang. Uiberdem aber ſollen ſie an ſtat der Cochenille zum Färben gebraucht werden können. Die Eicheln ſind nützlich gegen den Stein, Mutter-Beſchwerung, giftiger Thiere Biß und Blut-Harnen. Die Schwämme ſtillen das Bluten. Der Eichen-Miſtel wird vor die ſchwere Noth, rothe Ruhr und ſchwere Geburt gebraucht; äuſſerlich am Hals oder Arm getragen, ſtärckt er die Frucht im Mutterleibe; mit Hartz und Wachs zu einem Pflaſter gemacht, zeitiget er die Beulen und Geſchwäre. Ja aus denen friſch-gehauenen eichenen Holtz-Spänen hat man auch einen ziemlich guten Eßig zuzubereiten gelernet.

Eichel, (**Ecker**) iſt die bekannte Frucht des Eich-Baumes, welche etwas länglicht-rund, doch oben ſpitziger als unten, und am Stiele gleichſam mit einem Käppgen oder Mützgen bedecket iſt. Sie kommen ohnmittelbar aus denen Aeſten und Zweigen hervor, und hängen an langen und dünnen Stielen, ſind von verſchiedener Gröſſe, und ſtecket ihr Kern, welcher hart und eines herben und ſtrengen Geſchmacks iſt, in einer anfangs grünen, und wenn ſie reiff worden, braun-ausſehenden Schale. So bald ſie zu ihrer Zeitigung gelanget, fallen ſie aus ihren Mützgen oder Näppgen heraus, und geben ſowohl den wilden, als zahmen Schweinen eine trefliche Nahrung, wiewohl auch darinnen ein Unterſchied iſt, daß die länglichten, die man an einigen Orten **Dachs-Eicheln** heiſſet, die ſüſſeſten und gröſſeſten, und dahero auch die beſten zur Maſtung, die andern aber, welche man **Hartz-Eicheln** nennet, kürtzer und runder, auch etwas bitterer, und deswegen den Schweinen nicht ſo gar anſtändig ſind. Die ſchlimmſten aber unter allen ſind die Eicheln von den ſogenannten Zirn-Eichen, denn dieſe machen das Fleiſch an den Schweinen körnig und hart, und benehmen ihme alſo die ſonſt von Natur an ſich habende Annehmlichkeit. Hieher möchte man auch die **Buch-Eckern**, (ſo die Frucht von denen Roth- oder Trage-Buchen ſind) referiren, ſiehe **Buch-Ecker**. Wenn die Eckern oder Eicheln reiff worden, läßt man ſolche entweder um etwas gewiſſes, z. E. um die Helffte leſen, oder aber man läſſet ſie liegen, und gegen einen gewiſſen Zins eine proportionirte Anzahl Schweine in die Eichenwälder treiben, und eine beſtimmte Zeit lang darinnen hüten, welches man die **Schweine in die Eicheln ſchlagen** heißt. Siehe **Maſt** und **Schwein**. Die geleſenen Eicheln, werden entweder an der Lufft, oder aber, damit ſie der Wurm nicht ſo leicht angreiffen, und dieſelbige ſich deſto länger halten mögen, im Backofen gedorret, und hierauf in der Mühle geſchroten, oder, wer die Koſten ſcheuet, nur roh, oder im Spülicht eingequellet, denen auf die Maſt geſtellten Sauen vorgeſchüttet.

Eichel-Schweine, nennet man diejenigen Schweine, welche man in das Eckerich ſchlägt, das iſt, in die Eichen-Wälder treibet, und die darinnen befindlichen Eckern auffreſſen läßt. Siehe Maſt und Schweine.

Eichen, ſiehe Aichen.

Eichen-Miſtel, ſuche Miſtel.

Eichen-Schwamm, deſſen iſt oben bereits unter dem Worte Eiche gedacht.

Eicher oder **Eichner**, ſiehe Aicher.

Eichhorn, iſt ein kleines, denen wilden Mardern im Springen und Klettern, denen gemeinen Wieſeln aber an der Leibes-Geſtalt gleich- und ähnlich kommendes Thierlein, welches aber nicht ſo lang als dieſe, und meiſtentheils von rother Farbe iſt; unten von der Kehle an, am Bauche hin hat es einen weiſſen und linden Strich, einen langhaarigten und faſt ſo groſſen Schwantz, als ſein übriger Leib iſt, und im untern Kiefer lange und ſcharffe Zähne. Es giebt deren auch aſchenfarbene, oder ſchwärtzlichte und graue, welche aber etwas ſeltſamer als die rothen ſind. Das Weiblein hecket gemeiniglich drey, vier bis fünff Junge in ihrem Neſte aus, welches ſie von allerhand kleinen Sträuchern und Baum-Blättern im Frühling zurüſtet, und zuſammen träget, bisweilen auch in hohlen Bäumen und wilden Tauben-Neſtern. Ihre Heckzeit iſt meiſtentheils im April, und kommen die Jungen gantz blind auf die Welt, welche, wenn ſie vier Wochen lang an der Alten geſauget haben, derſelben ſchon aus dem Neſt nachlauffen, und auf den Bäumen ſpringen und klettern lernen, da ihnen denn die Alte etwas von wildem Obſt, Nüſſen, Eicheln, Buch-Eckern, Tannen- und anderm Holtz-Saamen zu freſſen bringet. Um Michaelis gelangen ſie zu ihrer vollſtändigen Gröſſe, und ſuchen ſodenn auf Eichen- Buchen- Tannen- Nuß- oder Caſtanien-Bäumen ihre Nahrung ſelbſten. Wenn ſie von einem Aſt auf den andern, und von einem Baum auf den andern ſpringen, ſo bedienen ſie ſich ihres Schweiffes an ſtat der Flügel. Sie werden entweder jung aus den Neſtern genommen, und an Kettlein gelegt, da ſie denn leichte zahm werden, oder aber geſchoſſen, geſtreiffet, und auf verſchiedene Art verſpeiſet. Abſonderlich aber ſchmecken ſie gut, gebraten oder geſotten und mit Zwiebeln ſauer zugerichtet, oder man zerhacket und tractiret ſie, wie das Haſen-Klein. Die zahm gemachten Eichhörnlein hecken auch in Häuſern, wenn man ein Paar in eine beſondere Kammer thut, und mit Werg oder anderm Zeug, ein Neſt daraus zu machen, verſieht.

Eich-Pfahl, ſiehe Mahl-Pfahl.

Eich-Traube, iſt ein Gewächſe, welches im Frühling an den Wurtzeln der Eichen unter der Erden, von vielen an einander hängenden Schwämmlein, in Geſtalt einer Traube zuſammen wächſet, und an Farben auswendig roth, inwendig aber weiß und milchigt; wenn ſolche abgedörret und zu Pulver geſtoſſen wird, wider den Durchbruch, rothe Ruhr und Blutflüſſe dienet, auch äuſſerlich im Podagriſchen Schmertzen friſch aufgeſtrichen wird.

Eiderdun, **Eiderdom**, **Etter** oder **Ißländiſcher Feder-Staub**, ſind weiche, wollichte, und wie Seide ſo zarte, an der Farbe zum theil weiſſe, zum theil graue Pflaumfedern, welche aus Ißland und Norwegen kommen, und daſelbſt in denen Neſtern gewiſſer wilder See-Vögel von denen Innwohnern mit der gröſten Lebens-Gefahr geſammlet werden, geſtalten ſie ſich über die höchſten Felſen darnach herunter laſſen müſſen. Sie ſind ungemein leichte, und werden dahero von reichen und vornehmen Leuten nur zu Krancken- Reiſe- und Sommer-Betten gebraucht, welche ſie in leichte Eingeſieder von Taffent oder Satun faſſen, vorhero aber dieſelbe bey einem warmen Ofen, oder aber bey hellem und warmen Sonnenſchein mit Spitz-Ruthen tapffer ſchlagen laſſen, damit die offt häuffig darinnen ſteckende Hülslein und Sand davon fallen, und der Eider nun völlig reine werden möge. Dergleichen rein gemachte und ſortirte Federn verkaufft man in Dännemarck das Pfund vor 2 bis 3 Thaler.

Eidexe, ſiehe Eydechſe.

Eid, oder **Eid-Schwur**, iſt eine Rede, womit man die Wahrheit einer Ausſage und die Aufrichtigkeit eines Verſprechens, unter der Anrufung Gottes, als eines Zeugens der Wahrheit und Rächers des Betrugs, nach ſeiner Art und Weiſe Gott zu verehren, gewiſſenhafftig anruffet, und ſolcher Geſtalt den andern verſichert, daß man es vor eine Pflicht halte, nichts anders als die Wahrheit auszuſagen, und, was man verſpricht, zu thun, welche das göttliche Geſetz von uns erfordere. Ein vernünfftiger Wirt muß alſo nicht leichtſinnig und unbedachtſam ſchwören, weil daran der Credit in der Welt gebunden. Allein ein wahrer Chriſtlicher Wirt beſinnet ſich noch vielmehr, ehe er ſchwöret, wenn es nicht aus Noth oder aus Gehorſam geſchiehet. Von einem Eide ſind zwar unterſchieden allerhand Betheurungs-Worte und Flüche. Allein auch jene braucht ein vernünfftiger Wirt im Handel und Wandel nicht wider die Wahrheit, dieſe aber zeugen von einer verwegenen und frechen oder verwüſteten Seele.

Eimer, iſt ein gewiſſes Maaß in flüßigen Dingen, vornehmlich aber des Weines, welches nach einer ieglichen Landes-Art unterſchiedenen Inhalt hat. Zum Exempel in Leipzig hat der Eimer nach dem Viſier-Maaß vier und funffzig Kannen, und nach dem Schenck-Maaß drey und ſechzig; in Nürnberg aber hat der Eymer nach dem Schenck-Maaß acht und ſechzig, und nach dem Viſier-Maaß nur vier und ſechzig Kannen. Ein Fuder Wein hält zwölff Eimer.

Eimer werden auch die von eichenen Dauben zuſammen geſetzte, mit eiſernen Reifen gebunde-

gebundene und oben mit einem dergleichen Henckel verſehene Gefäſſe genennet, wormit man das Waſſer aus dem Brunnen ſchöpffet, daher ſie auch Born-Eimer heiſſen; oder, wenn man ſie etwas kleiner und leichter, in den Pferde-Ställen, die Roſſe daraus zu träncken gebraucht, Pferd-oder Tränck-Eimer genennet werden. In Geſtalt dieſer Eimer werden auch die bey entſtehenden Feuers-Brünſten zum Waſſer-Schöpffen, folglich auch zum Löſchen gebräuchliche Gefäſſe bereitet, welche dahero um ihres Gebrauchs willen Feuer-Eimer genennet, und, damit ſie im Werffen und Fallen nicht brechen mögen, von ſtarckem und dichtem Leder gemacht und inwendig an den Näthen wohl durchpicht werden. Man hat auch leichte von Tännen-Holtze gemachte Trag- und Waſſer-Eimer.

Einbau, Eingebäude, iſt diejenige höchſt-nöthige Verrichtung, da ein ſorgfältiger Haus-Vater bey dem Ufer, welches von dem Fluß ſehr ausgewaſchen und weggeriſſen wird, auf allerley Art vorbauet, daß ſolches nicht weiter geſchehen möge: Und alſo iſt der Einbau nichts anders als theils ein tüchtig Mittel wider den gewaltigen Einriß eines Fluſſes in ſeine Ufer, theils eine richtige Leitung, daß derſelbe an einem Ort des Ufers, woſelbſt es nöthig, die Erde abſpüle, und an einem anderen Ort, wo es verlanget wird, wiederum anlege. Das allermeiſte hierbey kommt darauf an, daß man zuförderſt die Directions Linie des Fluſſes wohl unterſuche, und daß ſodenn des Waſſers Stoß, wo es nöthig, gebrochen werde. Zu dieſem Ende bedienet man ſich derer Verpfählungen, Zungen, Strich-Zäune und Strohm-Körbe u. ſ. f. von welcher Arbeit man nützlichen Unterricht findet in **Leupolds** Theatro Mach. Hydrotechnic. §. 194 & ſeqq. Dieſer **Einbau** kommt in der Land-Wirtſchafft immer vor. Man hat vielerley gemeine Arten, als mit Stein-Körben, mit Pfählen, ſo mit Weiden wie ein Zaun durchflochten, und mit Erde oder mit Steinen gefüllet werden; ferner mit Verſchaalen und dergleichen. Allein dieſe Arten ſind alle nicht durabel. Mit ſteinernen Mauern aber ſolches zu thun, iſt vielen zu koſtbar, daher wollen wir im Art. vom **Waſſer-Bau** noch eine Art vorſchlagen, die man auch in einem allhier 1740 herausgekommenen Bogen unter folgendem Titel beſchrieben findet: Neue Angabe in der Civil-Bau-Kunſt, welche lehret den Waſſer-Bau wohl einzulegen.

Einbeer, Wolffsbeer, iſt ein artliches und ſchönes Gewächs, welches in ſchattichten Wäldern, an feuchten Gräben, und bey den Hecken hervor kommt. Erſtlich wachſen vier Blätter oben aus einem glatten anderthalb-oder zwey Spannen hohen Stengel, und auf dieſem noch ein kleiner Stengel mit kleinen Blättlein hervor, in deren Mitte eine ſchwartz-braune runde Beere ſtehet, in der Gröſſe, als ein Weintrauben-Beerlein, worinnen viele kleine weiſſe Sämlein liegen. Das friſche Kraut geſtoſſen, und über die Augen gelegt, heilet die Entzündungen derſelben; Der Saame ſowohl als das Kraut wiederſtehen dem Gifft, curiren die Unſinnigkeit, und ſind ein gutes Mittel wider die Peſt, wie denn auch das Kraut alleine ſowohl die Peſt-Beulen als andere hitzige Geſchwüre und offene Schäden heilet.

Einbeitzen, ſiehe **Einböckeln**.

Einbinden, Eingebinde, heiſſet hieſigen Orts das erſte Geſchencke, welches einem neugebohrnen Kinde ſogleich nach empfangener Tauffe von ſeinem Tauff-Zeugen verehret wird.

Einblat, iſt ein kleines hell-grünes in ſchattichten Wäldern wachſendes Kräutlein, welches mit einem einigen Blat verſehen iſt, aber wenn es blühen will, zwey bekommt, die eines ſubtilen und zarten Weſens ſind: es treibet einen Stengel aus mit kleinen weiſſen geährten Blümlein, die noch ſubtiler, als am Hollunder ſind, darauf endlich rothe Beerlein folgen, die von den Leuten ohne Schaden genoſſen werden können. Es blühet im Majo. Die friſchen Blätter dieſes Gewächſes, oder auch das Pulver davon heilet nicht nur alle Wunden an denen Menſchen, die aber vorhero mit Wein müſſen ausgewaſchen werden, ſondern ſind auch ein fürtreffliches Mittel für die gedruckten Pferde.

Einböckeln, Einbeitzen oder **Einſaltzen**, gebrauchet man, wenn einige Eß-Waaren von Fleiſch und Fiſchen mit Saltz beſtreuet, und in dieſer Lacke eine Zeitlang aufbehalten werden. Siehe **Böckel** und **Böckel-Fleiſch**.

Einbrechen, wird von der Gerſte und dem Haber geſagt, wenn ſolche überſtändig oder überreiff werden, folglich die Aehren oder Riſpen ſelbſt von den Halmen abbrechen, ehe man noch zu hauen anfänget.

Einbrennen den Schweinen, heißt das zum Brüh-Futter vor die Sauen beſtimmte geſchrotene ſchlechte Getraide, Eicheln, Spreuer, Kleyen und dergleichen, mit heiſſem Waſſer begieſſen und wohl durch einander rühren. Ein anders **Einbrennen** iſt, wenn mit einem glüenden Zeichen-Eiſen auf die Wein-oder Bier-Fäſſer, Viertel, Tonnen und anderes höltzernes Gefäſſe entweder der Innhalt derſelben, oder aber der Nahme oder das Wappen deſſen, dem ſie zugehören, gebrennet wird. Siehe **Brand-mahlen**.

Einbringen, heiſſet das Getraide und andere Feld-Früchte zu rechter Zeit vom Felde in die Scheunen, oder andere gehörige Orte ſchaffen.

Einbringen, Eingebrachtes, darunter wird iedes und alles dasjenige verſtanden, was eine Weibs-Perſon bey ihrer Verheyrathung zu ihrem Mann, ſtat einer Mitgifft bringet. Siehe **Ehe-Geld**.

Einbrocken, iſt eine Redens-Art der Köche, wenn ſie Zwenback, Bretzeln, Semmeln, Brot und dergleichen zerſtücken oder zerkrümeln,

meln, und ſolche Broſamen zu kalten Schaalen, friſcher Milch und dergleichen Erfriſchungen gebrauchen, woraus ſie, wenn ſelbige eine Zeit geweichet, mit Löffeln als eine Suppe geſpeiſet werden.

Einbrühen, heiſſet die Siede, Spreu, Uiberkehr, Kraut, Kleyen, Schrot und dergleichen Futter vor das Rind- und Schweine-Vieh, (wiewohl bey dieſem letztern es gemeiniglich **Einbrennen** genennet wird) mit heiſſem Waſſer begieſſen, welches zu Winters-Zeit, an denjenigen Orten, wo man das Vieh zum Brüh-Futter gewöhnet, zu geſchehen pfleget. Siehe **Brüh-Futter.**

Einegen, ſiehe **Egen.**

Einerndten, heißt die reiffen Feld-Früchte, ihrer Beſchaffenheit und Art nach, entweder mit der Sichel abſchneiden, oder mit der Senſe, gleich wie das Gras, abhauen, und in die Scheunen oder auf die Böden bringen. Siehe **Erndte**, ingleichen **Heu-Erndte.**

Einfademen, Einfädeln, heiſſen die Nähterinnen, wenn ſie einen Faden mit dem einen Ende durch das Nadel-Oehr bringen, welches bey den gezwirnten oder glatt geſponnenen Fäden gar leichte zu verrichten; bey den rauhen und faſichten Enden aber, wie das wollene Garn und die ungezwirnte offene Seide, bedienet man ſich des Vortheils, eines ſcharffen Bruchs des doppelt gebogenen Fadens. Doch es iſt eine bekannte geringe Sache.

Einfälteln, ſiehe **Einreihen.**

Einfangen, heiſſet man bey der Jägerey, wenn ein Raub-Thier oder Hund in das andere gebiſſen hat. Man ſagts auch, wenn man wilde Thiere in einem vermachten Orte lauffen hat, und ſelbige anders wohin in dazu gehörige Käſten bringen will: **Man will ſie einfangen.**

Einfaſſung, wird dasjenige genennet, womit eine Sache an ihren äuſſerſten Theilen bald zu einer Zierde, bald zur Nothwendigkeit umſchloſſen und beſetzet wird. Zu dieſen ſind zu rechnen, die aus gewiſſen Gliedern der Ordnungen beſtehende Rahmen um Spiegel, Fenſter, Thüren und mancherley Oeffnungen, davon ſiehe **Mathem.** Lexicon; nechſt dieſen begreiffet man auch darunter alle und jede Beſetzung der Ränder an den Blumen- oder Küchen-Beeten, nebſt den gemachten Abtheilungen in dergleichen Gärten, worzu am meiſten Bux-Baum, auſſer dieſem aber auch Salbey, Majoran, Lavendel, Spica und dergleichen Kräuter gebraucht werden. Endlich ſo pflegen auch die Weibs-Perſonen durch Bänder und Streiffen an verſchiedene Geräthſchafft mancherley Verzierungen anzubringen, die eben dieſen Nahmen bekommen, inſonderheit werden von ihnen die meiſten Röcke mit einer Einfaſſung von Band, Treſſen u. ſ. f. verſehen.

Einflechten, heiſſet das vorhero wohl ausgekämmete und durchgebürſtete Haar in Zöpffe flechten und Bänder einſchlagen. Insgemein pfleget das Weibs-Volck ihren Kopff dadurch glatt zu halten, daher ſie die Haare in zwey Zöpffe oben nahe bey dem Wirbel auf gedachte Art zuſammen bringen. Jedoch heut zu Tage beginnet dieſe Art ſonderlich unter den Vornehmen abzukommen, indem ſie entweder ihre Haare kurtz wie die Manns-Perſonen beſchneiden, und glatt oder aufgekräuſelt tragen, oder aber dieſelben glatt abſchneiden und ſich kleiner Peruquen bedienen. Des Einflechtens bedienen ſich ebenfalls die Stall-Knechte, und ſind gewohnt als eine Zierde die Mähnen derer Pferde nach der Länge des Halſes in einen Zopff zu flechten, und hangen einige wohl noch an dergleichen eingeflochtenes Ende eine wohlgemachte Qvaſte, Band-Roſe u. ſ. w. Bey denen Soldaten aber iſt es eine beſondere Mode und Zierde, darinne man denen Preußiſchen nachgeahmet hat, daß ſich dieſelben die Haare lang wachſen laſſen, ſolche einflechten oder Schwäntze daraus machen.

Einfrieden, heißt ein Stücke Feld, Garten, Wieſe, Wein- oder Hopffen-Berg, mit einem Zaun, Mauer, Plancke oder Geländere verwahren.

Einfrieren der Mühlen, Brunnen, Teiche und Waſſerleitungen kan einem Hauswirte groſſen Schaden verurſachen, dahero derſelbige bey herannahendem Winter die Brunnen-Röhren fleißig mit Stroh verbinden, die Brunnen- und Röhr-Käſten, wie auch die auſſer der Erde, oder nicht tieff genug in derſelben liegende Waſſer-Röhren mit langem Miſte beſchütten und beſchlagen, in die Teiche, Fiſchhälter und Einſätze aber, wenn es hart gefrieret, alle Morgen unterſchiedliche Löcher in das Eis hauen, oder, wie die Fiſcher ſprechen, **Wuhnen** machen laſſen ſoll, damit die Fiſche Lufft bekommen, und unter dem Eiſe nicht erſticken, welches bey groſſem Froſte und unterbleibendem Aufeiſen gar leichte geſchehen kan. Eben ſo geſchwinde iſt es auch mit den Mühlen gethan, daß die Waſſer-Räder einfrieren, und manchmahl etliche Wochen, ja wohl gar den gantzen Winter über nicht gemahlen werden kan, dahero ein vorſichtiger Haus-Vater vor und um Martini noch, alſo vor Einfallung der harten Fröſte eine Parthie Getraide im Vorrath, damit er den Winter ausdauren könne, mahlen laſſen, und ſolches Mehl, weil es ſich lange hält, und Winter und Sommer dauret, wohl verwahren laſſen ſoll.

Einführen das Getraide vom Felde, iſt eine von denen wichtigſten und mühſamſten Arbeiten, ſo einem Landwirt und Bauersmann vorkommen: Denn wo man daſſelbige nicht mit Fleiß und Vernunfft verrichtet, iſt alle das gantze Jahr durch angewandte Mühe vergebens. Es hat aber ein Haus-Vater ſonderlich vor, bey und nach dem **Einführen** folgende Stücke zu beobachten. **Vor** dem Einführen muß ſeine erſte Sorge ſeyn, daß Schiff und Geſchirr tüchtig, nemlich daß er einen guten, ſtarcken und dauerhafften mit behörigen Erndte-Leitern verſehenen Wagen und andere Zugehörung an Bauch-Stricken,

cken, Heu-Bäumen und Heu-Seilen, Stroh-Seilen oder Schab-Bändern, Harcken oder Rechen, Knebeln, Reich-Gabeln ꝛc. habe; daß das Pferde-Zeug oder Geſchirr in gutem Stande ſey; daß er die Acker-Pferde drey oder vier Wochen vor der Erndte in gutem Futter halten und wohl warten laſſe, damit ſie fein ſtarck und munter werden, und die harte Arbeit, die ſie bald darauf im Felde thun müſſen deſto beſſer verrichten können; daß er die ſchadhafften Scheun-Tennen, ingleichen die böſen Dächer bey Zeiten ausbeſſern; die Panſen und Empor-Scheunen aber (ſo die Bauren nur Vor-Scheunen zu nennen pflegen) von dem alten Stroh und Geniſte räumen, und alſo den neuen Früchten Platz machen laſſe; daß er zu rechter Zeit ſeine Schnitter und Mähder beſtelle, weil er widrigenfalls zur Zeit, wenn er dergleichen Leute nöthig gebraucht, entweder niemand wird bekommen können, oder aber doch ſolche Leute nehmen müſſen, welche andere nicht haben mögen; daß er endlich den Boden in den Panſen mit friſchem Stroh und Ellern- oder Erlen-Laub, als durch deſſen Geruch die Mäuſe ſollen vertrieben werden können, belegen laſſe. Bey dem **Einführen** hat der Haus-Vater vor allen in Obacht zu nehmen, daß er die Früchte bey gutem Wetter und ſo ſchleunig als ihm immer möglich in die Scheunen bringe, und ſolche keinesweges, unter der Gefahr des Auswachſens, oder beſorglichen Mäuſe-Schadens lange auf dem Felde liegen laſſe; daß die Garben wohl geladen, und ordentlich auf den Wagen geleget, aber ja nicht herum geriſſen, hart niedergeſtoſſen, erſchüttert und liederlich hinauf geſchmiſſen, noch grob bey den Aehren ergriffen werden; daß hiernächſt in der Scheune das Getraide ein iedes ſeine beſondere Stelle, Korn, Weitzen, Haber und Gerſte auf die Seiten des Scheun-Tennen in die Panſen; Erbſen, Wicken, Linſen und dergleichen aber auf die Empor-Scheune kommen, dasjenige Getraide hingegen, wovon der Saamen genommen werden ſolle, alleine, und ſo geleget werde, daß man Dreſchens halber vor allen darzu kommen könte; daß reine, ordentlich, und nicht verwirrt und liederlich gepanſet werde; daß er, wenn der Segen Gottes ſo groß, oder ſonſt ſo viel Raum nicht in den Scheunen vorhanden, alles geſammlete Getraide darinnen zu beherbergen, den Uiberſchuß, beſonders aber den Haber, weil er das Wetter gar wohl leiden mag, ja zum Ausdreſchen davon noch beſſer wird, nahe bey dem Scheun-Thor in Feimen ſetzen laſſe, damit, wenn die Garben zum Ausdreſchen hinein getragen werden, nicht viel an Körnern ausgerühret und verzettelt werde: hievon ſiehe unter dem Wort Feimen; daß er endlich auf die Knechte ein wachſames Auge habe, damit ſie bey dem Einführen denen Pferden kein neu Getraide zu freſſen geben, weil ſolches einen Abgang an der Frucht verurſachet, und doch dem Vieh keinen Nutzen, ſondern vielmehr Schaden bringet; angeſehen das Vieh ſolche rohe und neue Frucht, abſonderlich Weitzen und Roggen, übel verdauet; ja vielmehr, wie aus dem Miſt zu ſehen, wieder gantz durch ſie weggehen läßt. **Nach dem Einführen** hat der Hauswirt vor allen dem lieben Gott vor den mitgetheilten Segen hertzlich zu dancken, und, daß er ihm auch ſolchen in der Scheune und auf den Boden vor allem Unglück ferner gnädig behüten wolle, inbrünſtig zu bitten; ſeinen Arbeitern ihren gebührenden Lohn zu geben; was an Schiff und Geſchirre, währenden Einführens, ſchadhafft worden, wieder beſſern und in guten Stand ſtellen zu laſſen, und was man davon, bis zu der künfftigen Erndte, nicht weiter benöthigt, an behörigen Orten aufzuheben, und endlich ſein Zug-Vieh mit gutem geſunden Futter, Träncken, Butzen und Schwemmen, mit genugſamer Streu, und anderer Wartung und Pflege, auf die vorher gethane Feld-Arbeit, wieder wohl ergötzen, damit es wieder zu Kräfften kommen und bey Leibe bleiben möge.

Einguß, heißt in der Roß-Artzney ein Tranck, welcher weil ein Pferd, als ein unvernünfftiges Thier, dergleichen willig einzunehmē nicht kan bewogen werden, demſelben mit Vortheil oder Gewalt eingegoſſen werden muß. Ein guter Einguß für alle Kranckheiten eines Pferdes, ſonderlich aber, wenn es einen böſen Magen hat, iſt folgender: Nimm foenum graecum zehen Pfund, ſtoſſe es wohl, thue es in einen neuen Topff, und gieſſe Waſſer daran, daß das foenum graecum bedeckt ſey, decke den Topff wohl zu, und laß es bey dem Feuer zu einem Mus ſieden, wenn dieſes geſchehen, ſo thue vier Pfund friſche Butter daran, Baumöl und Nußöl iedes vier Untzen, und eine Untze Roſenöl, thue alles darunter, und rühre es wohl unter einander, alsdenn rücke den Topff vom Feuer, laß es erkalten, theile es in drey Theile, und alle Morgen, drey Tage nach einander, ſchütte ihm ein Drittheil in den Hals. Dieſer Einguß, welcher die Pferde purgieret, feiſt machet, und bey guter Geſundheit erhält, kan denenſelben zu ieder Zeit gegeben werden. Ein anderer guter Einguß iſt folgender: Nimm Salbey, ſpitzigen Wegerich, und eine Kanne guten alten Wein, verkleibs in einem neuen Topff mit Leimen, daß kein Dampff heraus komme, laß es halb einſieden, und gieß es dem Pferd drey Morgen nach einander allezeit warm ein. Noch ein guter Einguß iſt dieſer: Nimm zwey Loth Sennes-Blätter, ein Loth Lavendel, ein Qventlein Rhabarbara, zwey Loth Angelica, anderthalb Loth Seven- oder Sade-Baum, dieſes alles zuſammen klein geſtoſſen, in ein paar Kannen Bier aufgekocht, und dem Pferd, welches kranck iſt oder Mangel im Leibe hat, eingegoſſen, wird daſſelbe bald wieder geſund machen. Man muß aber dieſen Einguß zween Morgen nach einander dem Pferde eingeben, und daſſelbe zwey oder drey Stunden darauf faſten laſſen, des folgenden Tages darauf kan man ihm die Lung- und Spor-Adern ſchlagen. Mehrere Eingüſſe

werden

werden hier und dar bey Erklärung derer Special-Kranckheiten der Pferde vorkommen. Hier iſt nur noch zu gedencken, daß man alle Eingüſſe denen Pferden früh Morgens, ehe ſie noch gefüttert und geträncket worden, geben muß; der Kopff muß dabey in die Höhe gebunden, eine ſaubere Striegel oder Horn in den Mund eingezwänget, und der Tranck dadurch eingeflöſſet, dem Pferde die Naſe zugehalten, und mit der Hand deſſen Kehle geſtrichen werden, ſo wird das Eingieſſen gut von ſtatten gehen.

Einhäuig, ſiehe **Einmähdig**.

Einhemmen, heißt mit der Hemm- oder Sperr-Kette den Umlauff eines von den Hinter-Rädern einer Kutſche oder Wagens verhindern, welches auf abhängenden und jähen Berg einwärts gehenden Wegen zu geſchehen pfleget, den allzuſchnellen und folglich gefährlichen Lauff des Fuhrwercks dadurch aufzuhalten.

Einhorn, iſt ein langes, bald gedrehetes bald glattes Horn, deren man dreyerley Arten bemercket: Eine Art wird aus der Erde gegraben und unter die Foſſilia gezählet, ſiehe **Natur**-Lexic. Unicornu foſſile, welches nebſt der anderen Art von einem vierfüßigen wilden Thiere herzukommen geglaubet wird, ſo ſich nach Loniceri Bericht in Indien aufhalten ſoll, und wegen dieſes einen Horns, ſo es an der Stirne habe, auch eben dieſen Nahmen führe; dem Leib und Halſe nach gleiche es einem Pferde, dem Kopffe nach einem Hirſch, am Halſe, der wie der gantze Leib gelb, habe es lange Haare, gleich einem Roß-Kamm, Füſſe wie ein Elephant, und einen Schwantz wie ein wildes Schwein, ſeine Stimme ſey brüllend, und was dergleichen mehr, darinnen aber die wenigſten Autores bey der Beſchreibung dieſes Thieres einſtimmig, und viele zu den gegenwärtigen Zeiten an der wahren Exiſtentz deſſelben zweifeln wollen; die dritte Art des Einhornes, die allermeiſt in den Apothecken gebrauchet, und hin und wieder von beſonderer Länge, und auch auf artig gewundene Manier gefunden wird, kommt von einem Fiſche, der in dem Eis-Meer anzutreffen, und eine Gattung der Wallfiſche ſeyn ſoll, der dieſes Horn über dem Maul hervor ragend trägt.

Einkauf, das iſt ein beſonderes und in vielen Dingen vorkommendes Geſchäffte der Ausgabe an Geld, wodurch man allerhand bewegliche Dinge und Victualien, Bau-Materialien, Zeug und Zugehör zu Kleidern ꝛc. auf Märckten, Meſſen oder ſonſt bey guter Gelegenheit, kaufet, dabey auch das Geld, ſo ein Haus-Wirt jährlich, monatlich, wöchentlich oder täglich zum Einkauf einer Sache widmet, das Einkauff-Geld heißt. Nach der Wirtſchafft muß ſolches geſchehen von Leuten, ſo die Sache, die zu kaufen, verſtehen, und den gäng und geben Preiß wohl unterſuchen können, hiernächſt muß man zu keinem Einkauf ſchreiten, wenn man nicht weiß, womit es zu bezahlen; man muß auch fein überlegen, was es koſtet, und alſo einen Uiberſchlag machen; Man ſoll alles zu rechter Zeit und an dem rechten Ort, wo es am beſten und wohlfeileſten zu haben, einkaufen. Was man in groſſer Menge und nothwendig oder doch zum Nutzen nöthig hat, muß man, wenn es ſeyn kan, im Gantzen, aus der erſten Hand und ſo fort, über dem aber nichts unnöthiges und unnützes, oder gar ſchädliches einkaufen. Non quod opus, ſed neceſſe eſt. Denn der Einkauff koſtet Geld, bey dem Gelde muß man aber allemahl bedencken, daß es auch ein Mittel, andere Dinge dafür zu erlangen, die man auch nöthig hat: Ja daß es auch gewiſſer maſſen ein Mittel in der Noth ſey, deßhalb man immer etwas davon zu erſparen habe. Wer dieſe Regel nicht in acht nimmt, derſelbe begehet das Laſter der Verſchwendung, liederlicher Wirtſchafft, und verſuchet Gott. Wer aber auch nichts einkaufen und alles Geld behalten will, der verſtehet nicht, was das Geld ſey, und iſt meiſtentheils ein abergläubiger Geitzhals.

Einkreiſen, iſt ein Jäger-Terminus, und heiſſet rings um ein Gebüſche oder Sträucher herum gehen, dahinein man zwar im Schnee einen Wolff, aber nicht wieder heraus geſpüret hat.

Einlegen, wird von der häuslichen Verrichtung geſaget, da man einige rohe und grüne Sachen, welche man verſpeiſen will, und daß ſich ſolche eine Zeitlang aufbehalten laſſen, in gewiſſe Saltz-Lake und einigem darzu dienlichen Gewürtz einſetzet, als das Kraut, die Gurcken, rothe Rüben, Sauer-Braten oder anderes in Eßig gelegtes Fleiſch, u.ſ.f.

Einlegen, **Einſencken**, iſt eine gewiſſe und gantz leichte Art gute Frucht-tragende Bäume und andere Gewächſe zu vermehren und fortzuzeugen, welches folgender Geſtalt geſchiehet: Man erwählet unten am Stamme eines guten Baumes oder Strauches einen Zweig, ſo der Erde nahe iſt, giebt ihm etwas abwärts vom Stamme einen Quer-Schnitt, der bis an den Kern hinein gehet, ſchlitzet auch etwa eines Gliedes lang von da heraufwärts den Zweig, und drücket ihn alsdenn feſte in die Erde, ſo daß er mit der Spitze gerade als ein junger Baum in die Höhe ſtehe, und auf dieſe Weiſe laſſen ſich Wein-Reben, Roſen, Nelcken und andere dergleichen, auch rare Gewächſe am leichteſten vermehren. Wie nun aber bey denen Bäumen nicht gerne ein Zweig gelitten wird, den man hernach auf die beſchriebene Weiſe einlegen könne, ſondern die beſten hierzu, ſo hoch auf dem Baum ſtehen: ſo nimmt man ſonderlich bey Granaden-Pomerantzen-Citronen-ſüſſen Datteln-Oel-Feigen-Maulbeer-Bäumen, und dergleichen, im Frühling, ehe die Augen ausbrechen, einen Schößling, von dem Baume, deſſen Art man fortzeugen will, ſtecket denſelben durch das Loch, ſo in dem Boden eines dazu bereiteten irdenen Topfes iſt, bis es genug oben heraus gehet, ritzet die oberſte Rinde am Säuglinge an einer

Seite entzwey, so weit nemlich die Wurtzeln ausſchlagen ſollen, darzu zwey Zoll gnung, und füllet den Topff mit guter geiler Erde über halb voll, und ſo es etwas hoch von der Erde zu ſtehen kommt, daß ihn der Wind allzuſehr trifft, muß er feſte angebunden, und alles wohl verwahret werden. Uiber das Jahr wird ſolcher Schößling von ſeinem Aſte abgeſchnitten und verpflantzet, wohin man es begehret. Zu den Obſt-Bäumen, von denen man glatte und gerade junge Aeſte, auf gleiche Art einlegen kan, wodurch man in einem Jahre einen wohlgewachſenen Baum, der ſeine Frucht ſchon bringet, leicht bekommet, gebraucht man einen viereckigten höltzernen Kaſten, welcher nach der Groſſe und Stärcke des Säuglinges dergeſtalt zuſammen genagelt, daß drey Wände feſt an einander, die vierte aber daran gleich einer Thüre beweglich, der Boden mit dem Loche, wodurch der Schößling oder Säugling geſteckt werden ſoll, muß aus zweyen Theilen beſtehen, und durch gedachte Thüre können heraus genommen werden, auch mögen einige ſolcher Boden mit verſchiedenen groſſen und kleinen Löchern darzu eingerichtet werden, ſo lieſſen ſich dergleichen Käſten ſonderlich bey dem Verpflantzen dergeſtalt nutzen, daß mehrere Mutter-Erde um die Wurtzel liegen bleibe, als bey der andern Art, mehrerer Vortheile zu geſchweigen. Siehe Abſencken.

Einmachen, dieſes Wort wird von einigen in gar weitläufftigem Verſtande genommen, und alle Art darunter verſtanden, wodurch eine eſſende Waare zum künfftigen Gebrauch lange auf zu behalten iſt, ſo daß es bey dieſen ſo viel heißt als **Einlegen**; doch begreiffet man allermeiſt darunter das **Candiren**, und heiſſet alsdenn allerhand Wurtzeln, Rinden, Stengel, Früchte und Blumen, in ſyrupiſirten Zucker, oder in Honig einwerffen, damit ſie um ſo viel angenehmer im Geſchmack werden, und ſich länger halten mögen. Bey Einmachung derer harten und bittern Sachen iſt zu beobachten, daß man ſolche vorher etliche Tage im Waſſer einweiche, alltäglich friſches Waſſer zu und das alte abgieſſe, bis ſo lange ſie weich und zum kochen bequem werden; doch hat man ſich auch vorzuſehen, daß durch dieſes Einwäſſern nicht ihre beſte Subſtantz ausziehe, und der bloſſe todte und unkräfftige Leib zum Einmachen dahinten bleibe. Etliche nehmen auch wohl Lauge, an ſtat des gemeinen Waſſers, erweichen die Materialien darinnen, und ſüſſen ſie hernach in friſchem Waſſer wieder ab. Auch kan hier wiederholet werden, was unter den Worten **Candiren, Confect**, ingleichen **Conſerve** geſaget worden.

Einmähdige, (Einmättige) Wieſen, welche man auch einhauige zu nennen pflegt, ſind diejenigen, welche wegen ihres dürren und trockenen Bodens und langſamen Graſewuchſes, des Jahres nicht mehr als einmahl gehauen oder abgemähet werden können, welches erſt im Herbſt meiſtentheils um Michaelis geſchiehet. Das davon gehauene Gras wird, wenn es dürre gemacht, als **Heu** genennet.

Einmaß, ſiehe **Boden-Riß**.

Einnahme, wird entweder vor eine bewegliche Sache, die ein Mittel unſerer Nothdurfft und Bequemlichkeit iſt, z. E. Geld, Feld-Früchte, und die beſtimmte Menge derſelben oder vor diejenigen Geſchäffte genommen, welche unmittelbar vorhergehen, wenn man ſolche Sachen, durch Dienſte, Credit, Arbeit, allerhand Verträge, durch Anwendung einer andern beweglichen oder unbeweglichen Sache, ꝛc. von einem unbeweglichen oder lebendigen Gute, als Acker, Garten, Vieh, nicht weniger von einem Rechte, ſo man an einer Perſon oder Gute hat, in ſeinen wircklichen Beſitz bringet, oder in Stand ſetzet, ſolche zu obgedachtem Zweck durch die Ausgabe anzuwenden. Dieſe Einnahme muß nach der Regel der Wirtſchafft mit Hülffe der Zeit, der Arbeit, des Glücks und göttlichen Segens vor allen Dingen nach denen Umſtänden, innerlichen und äuſſerlichen Leibes- und Seelen-, natürlichen oder erlangten Kräfften und Fertigkeiten in einem gewiſſen Objecte nach deſſelben Natur und Beſchaffenheit, folglich in einer gewiſſen Lebens-Art, Nahrungs-Geſchäffte, einem Vorrath von beweglichen oder unbeweglichen Gütern, oder in gewiſſen Rechten gegründet, und in gewiſſer Maaſſe zum Anfange erlanget, hernach aus ſich ſelbſt durch kluge und fleißige Wirtſchafft vermehret, durch Wachſamkeit und Sparſamkeit aber erhalten, jedoch ſonderlich die einzunehmende Sache richtig und ordentlich eingebracht, angemercket, aufgezeichnet, in acht genommen, bewahret, und endlich nach einem jährlichen Uiberſchlag ſo ausgegeben werden, daß 1) die Ausgabe ſolche nicht überſteiget, ſondern ihr wenigſtens zum 2) gleich iſt. Jedoch iſt dieſes noch keine ſonderliche Wirtſchafft, ſondern es muß 3) auch ordentlich die Einnahme ſo angewendet werden, damit ein proportionirlicher Uiberſchuß bleibe. Wer das erſte nicht beobachtet, iſt ein böſer Verſchwender und gar kein Wirt. Wer das andere thut, iſt ein ſchlechter Wirt. Der dritte heißt eigentlich ein guter Hauswirt, wenn es ohne Geitz und Unbarmhertzigkeit geſchiehet. Siehe **Einkauf**. Endlich beſtehet alle Einnahme entweder 1) in Geld, oder 2) Geldes-werthen beweglichen Dingen, welches entweder Naturalien oder verbeſſerte Dinge ſind, ob wohl die Einnahme des Geldes-werthen Dinges allemahl nach Gelde gerechnet und geſchätzet wird, wenn man ihre Gröſſe beſtimmen will, weil das Geld das eintzige Mittel iſt, das meiſte dagegen zu tauſchen. Was im übrigen noch weiter wegen der Einnahme in acht zu nehmen, iſt unter dem Wort **Rechnung** zu ſuchen. Kurtz: Aus ietztgedachtem Grund-Sätzen flieſt die Haupt-Regel: Ein ordentlicher Haushalter ſoll vornemlich gute Richtigkeit, in Anſehung der Einnahme halten, allezeit nicht nur ordentlich

lich ſelbige aufzeichnen, ſondern auch nach derſelben ſeinen Uiberſchlag zu machen wiſſen, daß ſeine jährliche Ausgabe wenigſtens ja niemahlen die Einnahme überſteige, indem er ſonſt mehr hinter als vor ſich etwas bringen, und es kein gutes Ende mit ſeiner Haushaltung nehmen wird.

Einpflügen, die Raine, heißt ſo viel, als die zwiſchen denen Feldern zur Marckung und Unterſchied von denen Alten mit Fleiß gelaſſene Raſen-Streiffen, mit dem Pflug umreiſſen und zu Felde machen. Dieſes Einpflügen der Raine, iſt an manchen Orten unzuläßig und ſchädlich, an andern aber auch nützlich, und vortheilhafftig. Unzuläßig iſt es an denjenigen Orten, wo eine Herrſchafft die Schaaf-Trifft und Hütungs-Gerechtigkeit auf der Unterthanen Feldern hat, und vice verſa auch da, wo das Bauer-Vieh mit auf die herrſchafftlichen Felder zu gehen und darauf zu weiden befugt iſt, folglich iſt auf den erſten Fall das Einpflügen der Bauer-Raine der Herrſchafft, und auf den andern Fall, das Einpflügen der Raine an den herrſchafftlichen Feldern, den Bauren ſchädlich. Schädlich iſt ſolches Einpflügen ferner an denenjenigen Orten, wo ein Dorff oder Gut wenig Wieſen-Grund oder andere Gräſerey hat, da die Feld- und Rain-Gräſerey eine groſſe Hülffe und Zubuſſe zur Sommer-Fütterung iſt, it. wenn es Grentz-Raine ſind. Nützlich hingegen iſt das Einpflügen der Raine, wo man mehr Gräſerey als Feld hat, oder wo die Raine nicht ordentlich getheilet ſind, und die üble Gewohnheit eingeriſſen iſt, daß derjenige, ſo nur das Gemeinde-Recht, dabey aber keine Hand breit Feld hat, ohne Unterſcheid die Raine, ſie gehören wem ſie wollen, begraſet, und alſo den rechten Eigenthümern und Inhabern, derer an ſolche Raine ſtoſſenden Felder, das Gras, ſo ſie zu ihrem Viehe ſelbſten benöthiget ſind, nicht anders als vor der Naſe wegraubet.

Einreichen heißt, wenn ein Pferd mit den hintern Füſſen ungeſchicklich hervor greifft, und das Geäder an den vordern Füſſen damit ſtößt und trifft. Dieſes geſchiehet nicht leichtlich auf ebenem Wege, ſondern wenn man das Pferd jähling zum Lauffen anſprengt, oder im Aufſtehen, wenn es ſtrauchelt oder fällt, oder ſo man über einen Graben oder Gehäge damit ſprengen will. Man nennt ſolches auch das Streichen, und ſagt, das Pferd ſtreicht ſich. Für dergleichen Schaden iſt nichts beſſer, als ſelbigen ein paar Tage nach einander und zwar täglich zweymahl mit folgender Salbe zu ſchmieren: Nimm Cantharides oder Spaniſche Fliegen ein Loth, pulveriſire ſie auf das kleineſte, als du kanſt, ingleichen eben ſo viel oder ein wenig mehr Vitriol, gantz klein geſtoſſen, ein gutes Pfund von einem Stücke Schmeer, wovon iedoch das zähe und häutige hinweg gethan ſeyn muß, zerſtoſſe es im Mörſer zu einem Mus, thue alsdenn die zwey erſtgedachten Pulver darunter, und ſtoſſe es ſo lange, bis ſich alles wohl vermiſchet, alsdenn ſalbe das Pferd auf obangewieſene Art fein warm damit, thue weiter nichts mehr daran, als bis das Haar und die Rufen gantz abfällt, darnach nimm Raden-Saamen und Salbey, beyde klein gepülvert, miſche Honig, Eyer Dotter und Terpentin darunter, reibe den Schaden erſtlich damit, und binde es hernach darauf; dieſes thue alſo bey acht Tagen, darnach ſchmiere es mit obgedachter Salbe wieder. Oder: wenn ein Pferd eingereicht hat, ſo nimm Eibiſch-Wurtzeln und Pappeln, thue daran altes Schmeer, Dachſen-Schmaltz und Honig, laß es mit einander ſieden, und lege es über den Schaden, ſo lange, bis es gar ausheilet. Wenn aber unterwegs ein Pferd einreicht, und man noch weit zu reiſen hat, ſo putze erſtlich den Schaden mit warmem Wein oder Bier ſauber aus, hernach nimm Knoblauch, ungeſaltzene Butter und Schweins-Koth, mache es mit Eßig an, und legs wohl warm über den Schaden; dieſes lindert, verzehret die Geſchwulſt, und zertheilt das Geblüte, man muß es aber alle Nächte brauchen, bis es heilet.

Einreihen, **Einfälteln**, heiſſet alles, was in Bündgen geſetzet werden muß, als den Hals an denen Hemden, die Ermel, Manſchetten und einige Schürtzen, zu zarten und dichten Fältlein ſchlagen, ſolche mit einem Faden faſſen und wohl ausſtreichen, daß ſodenn das Bündgen gehörig aufgeſetzet werden könne.

Einſacken, ſiehe Sacken.

Einſäen, heißt ſo viel, als den Saamen in das Feld ſtreuen. Siehe Säen.

Einſätze, ſind nichts anders, als kleine Teiche, die mit ihrem Ablaß ſo wohl als die groſſen verſehen ſind, und zwiſchen welchen ſich kein anderer Unterſcheid, als wegen der Gröſſe und des Gebrauchs, ereignet, denn die Einſätze werden deswegen angerichtet, damit man, nachdem die Teiche hin und wieder gefiſchet worden, die herausgefangenen Fiſche drein ſetzen, und alſo bis zu weiterer Verordnung oder geſchloſſenem Kauff friſch und geſund erhalten möge. Gleichfalls werden auch die Setzlinge und die Brut hinein gethan, doch iede Gattung beſonders, bis ſich die Zeit, die rechten Teiche wiederum mit zu beſetzen, heran genahet hat. Siehe Fiſchhälter.

Einſätze, heiſſen auch diejenigen Sachen, welche dergeſtalt zubereitet, daß ſie inwendig hohl, und in dieſer Hölung ein eben dergleichen Stücke, iedoch von kleinern Inhalt, ſich juſt wieder dahinein ſchicket. Demnach heiſſet zum Exempel ein Einſatz-Gewichte, wo das äuſſerſte Theil innen hohl ausgedrehet, und in die Höhlung ein anderes eingedrehet worden, ſo accurat dahinein paſſet, mit welchem Theile und dem folgenden auf gleiche Weiſe verfahren wird, daß immer der folgende Theil ſich in den nechſt vorhergehenden ſchicket; Eine gleichmäßige Beſchaffenheit hat es

es auch mit denen Einſatz-Bechern, Schüſſeln und dergleichen, da deren immer ſechs und ſechs ſich in einander fügen.

Einſalzen oder **Einböckeln**, heiſſet allerhand Fleiſch und Fiſche, ſo ſich nicht lange halten, in eine ſaltzigte Lake legen, und eine Zeitlang darinnen durchbeiſſen und weichen laſſen. Siehe Böckel.

Einſatz, wird dasjenige von ſchwachem Kupffer- oder Meßing-Blech getriebene, nach der unterſten Form eines Hand-Korbes eingerichtete und mit einem Deckel verſehene Behältniß genennet, welches vor dieſem die Mägde in ihre Hand-Körbe einzuſetzen pflegten, wann ſie zu Marckte giengen, damit ſie in daſſelbe diejenigen Victualien legen könnten, die entweder durch die darüber zu liegen kommende ſchwere Sachen gedrucket werden und Schaden leiden könnten, als Eyer, Butter u. ſ. f. oder welche, wenn ſie ſafftig, wie etwa das Sauer-Kraut, die Brühe durch den geflochtenen Korb ablauffen laſſen würden.

Einſatz, pfleget das Geld, ſo man heut zu Tage in die Glücks-Spiele und Lotterien leget, genennet zu werden. Ein ordentlicher Wirt enthält ſich billig des erſten. Zum andern aber widmet er nur etwas gewiſſes nach Proportion ſeines jährlichen Uiberſchuſſes, wovon im Art. **Einnahme** nachzuſehen, ſiehe auch **Lotterie**.

Einſchieſſen oder **Einſetzen**, heißt den zu Broten formirten Teig auf der Brot-Scheibe oder Back-Schauffel in den Back-Ofen ſchieben.

Einſchlag, (des Weines) werden die ſchmalen von Leinewand oder Barchent geſchnittenen, durch zerlaſſenen Schwefel gezogenen, und mit allerley kräfftigem Gewürtze, Blumen und Geſäme, beſtreuten Streiffgen genennet, welche man anzündet und zum Spund-Loche des Wein-Faſſes hinein hält, damit der darauf zu laſſende ſchwache Wein neue Kräffte und einen beſſern Geſchmack bekommen, mithin deſto länger dauren, der ſtarcke aber ſeine Farbe behalten, und nicht umſchlagen möge. Das vornehmſte Stück zu allen Einſchlägen iſt der Schwefel, welcher aber vorhero folgender Geſtalt geläutert werden muß: Man läſſet nemlich ſolchen erſtlich in einem Tiegel überm Feuer zergehen, und gieſſet ihn ſodenn, wenn er zergangen iſt, in ein Waſſer, nimmt denſelben hernach wieder heraus, und läßt ihn wieder zergehen, und ſolches thut man zum drittenmahl; Oder man ſtößt den Schwefel in einem Mörſer gantz klein, thut ihn in einen Topff, gieſſet viel Waſſer daran, und läſſet es alſo zuſammen bey einer Stunde lang einſieden, nach dieſem ſeihet man es zuſammen durch ein klares Sieb, und läſſet den Schwefel wieder trocken werden. Wenn man nun einen Einſchlag machen will, ſo wirfft man dieſen Schwefel in einen Tiegel, und läſſet ihn darinne zergehen, bis daß er lauter wird: Inzwiſchen nimmt man Würtz-Nelcken, Cardamomen und Anis, zu einem Pfund Schwefel jedes zwey Loth; Ingwer, guten Venetianiſchen Weyrauch, Muſcaten-Blumen, Muſcaten-Nüſſe, Zitwer und langen Pfeffer, jedes ein Loth; vier Loth geſtoſſene Zimmet-Rinden, und eben ſo viel Marcaſit oder Wißmuth, ſtöſſet eines nach dem andern, rühret es in einer Schüſſel durch einander, und wenn man die Streiffgen von grober Leinewand oder Barchent einer Spanne oder einer halben Elle lang, und zwey bis drey Quer-Finger breit geſchnitten, und der Schwefel flüßig iſt, ſo wird eines nach dem andern durchgezogen, und obige Species auf beyden Seiten darauf geſtreuet, hierauf ſolche Streiffgen auf ein Bret geleget, mit einem Holtz geklopfft, und abermahl durch den zerlaſſenen Schwefel gezogen, auch wieder mit dem Gewürtze und Speccereyen beſtreuet, und ſolches allenfalls noch einmahl wiederholet, darauf man ſie endlich auf einem ſaubern Bret abtrocknen läßt, und bis zum Gebrauch verwahrlich aufbehält. Ein anderer guter Einſchlag wird folgender Geſtalt gemacht: Man nimmt zu ſechs Loth Schwefel ein Loth Negelein-Blumen, Zitwer, Viol-Wurtz, Maſtix, trockenen Storax oder Calamit, Cardamomen oder Paradis-Körner, jedes ein Loth, und hierzu noch ſechs Loth Neſſel-Wurtzel. Dieſes alles wird geſtoſſen, zu Pulver gemacht und auf ein neues Tuch, ſobald ſolches mit dem warmen Schwefel überzogen worden, geſtreuet, ſo iſt der Einſchlag fertig, welchen man nachgehends nach Gefallen in Stücken und Streiffen ſchneiden kan. Man machet auch Einſchlag-Späne von häſelnem Holtz, anderthalb Spannen lang und von zweyen Fingern breit, zerläſſet geläuterten Schwefel, und ziehet die Späne dadurch, und weil der Schwefel noch warm iſt an den Spänen, ſprenget man auf beyden Seiten unter einander gemengte pulveriſirte weiſſe Veil-Wurtz und kleingeſtoſſenen weiſſen Weyrauch darauf, ſo ſind ſolche Späne zum Gebrauch bereit. Die weiſſe Veil-Wurtz muß vorhero über dem Feuer in einem Becken getrocknet, klein geſtoſſen, durchgeſiebet, und in einer zugemachten Schachtel oder Büchſe aufbehalten werden. Es wird aber der Einſchlag auf zweyerley Art gegeben, entweder dem leeren Faſſe, worein der abzulaſſende Wein kommen ſoll, da man nemlich ein Stücklein Einſchlag, welches nach der Gröſſe des Faſſes proportioniret ſeyn muß, anzündet, zu dem auf die Seite und unter ſich gekehrten Spund-Loche hinein hält, bis es gar verbrennet, folglich das Faß wohl verſtopffet, damit kein Rauch heraus kan; oder aber, wenn das Faß bis ohngefehr eine gute Handbreit vom Spund-Loche voll iſt, ſo zündet man den Einſchlag an, und hält ihn zum Spund-Loche hinein, bis er ausgebrennet, alsdenn füllet man das Faß vollends gantz und gar an, und verſpündet es, ohne viel Zeit zu verlieren. Die auf ſolche Art zubereiteten Fäſſer laſſen den Wein nicht kahnicht,

ſeiger

feiger oder zähe werden, ſondern erhalten ſolchen iederzeit ſchön und friſch. Nur hat man ſich in Acht zu nehmen, daß man nicht die Maaß überſchreite, und zu viel Einſchlag gebe, weil dergleichen Weine dem Menſchen ſo widerwärtig als ſchädlich fallen. Und dieſes iſt die Urſache, warum von vielen die Muſcaten-Nüſſe vor allen Einſchlägen beliebet werden, da man nemlich auf ein drey- oder vier-eimeriges Faß, eine ziemliche Muſcaten-Nuß, auf gröſſere Fäſſer aber nach Bedüncken zwey oder mehr an einen Drat anmacht, anzündet, und durch den Spund im Faß verbrennen läßt, welches nicht allein weit geſünder, als alle andere Einſchläge iſt, ſondern auch den Wein bey beſtändiger Farbe und Güte, bis auf den letzten Tropffen erhält.

Einſchlag, heißt auch dasjenige Hülffs-Mittel, welches denen Pferden, ſo Huff-Mängel oder Gebrechen am Leben und Kern haben, äuſſerlich auf dem ſchadhafften Orte appliciret wird. Siehe **Huff** und **Kern**. Man brauchet aber auch die Einſchläge zur Vorſorge, damit die Hüffe gut erhalten werden, inſonderheit ſoll man das Einſchlagen nicht vergeſſen, wenn man beſchlagen will laſſen, daß ſelbiges allezeit des Abends zuvor geſchehe: Denn ſolchergeſtalt kan man beſſer auswircken, und bleiben die Hüfe fein zähe und geſund. Ein gemeiner Einſchlag iſt Leimen, Kuh-Koth, Roß-Miſt und Lein-Oel durch einander geſotten. So offt man von einer Reiſe heim kommt, ſoll man denen Pferden gleichfalls fleißig einſchlagen; auf der Reiſe aber im Winter, oder wenn die Wege hart und ſchroppicht ſind, mag man ihnen nur alle Abend mit heiſſer Aſche und Eßig einſchlagen, und ſolches mit Werg vermachen; vorhero aber iederzeit den Pferden die Hüfe wohl ausräumen. Man kan ihnen auch mit feuchtem Leimen, Kuh-Koth und Lein-Oel einſchlagen, als wovon die Hüfe wohl wachſen. Oder: auf ieden Huf ein Ey, eine Hand voll Saltz und Schmollen, oder Krumen von Rocken-Brot genommen und den Pferden damit eingeſchlagen, iſt treflich gut, wenn man weit damit zu reiſen hat.

Einſchlagen, (**Bäume**) heißt junge mit ſamt der Wurtzel ausgegrabene Bäume, welche man ſich anderswo angeſchafft, ſo lange in ledige und nur mit Erden gefüllte Kübel ſetzen, oder aber deren Wurtzeln nur mit friſcher Erde an einem gelegenen Ort im Garten bedecken, bis man ſolche an gehörigen Ort bringen kan.

Einſchmieren, die Schlöſſer, wie auch die Haſpen und Angeln, an denen Thüren und Thoren mit Baum-Oel, oder welches noch beſſer, mit Klauen-Fette beſtreichen, damit ſie in gelindem Gang bleiben und nicht verroſten mögen. Dieſes ſoll wenigſtens in einer wohlbeſtellten Haushaltung alle Viertel-Jahr einmahl geſchehen, und dabey die Schlöſſer von Staube und anderm Wuſt fleißig gereiniget werden.

Einſchneiden, iſt eine Küchen-Arbeit, da entweder überbliebener kalter Braten in Stücken vollend geſchnitten, und hernach theils mit einer warmen Brüh, theils in noch kleinere Theile zerſtücket, mit Baum-Oel und Eßig gemacht wird; oder es wird darunter verſtanden, die verſchiedene Art der Zugemüſen, als Kraut, Möhren, Rüben, Birn, Aepfel u. ſ. f. nachdem ſelbige gereiniget und abgeputzet, viertheilig oder noch kleiner in den Topff zu ſchneiden; oder man begreiffet darunter, wenn Semmel oder Brot, theils würflich, theis länglich in die Suppen geſchnitten, und zum Genuß beqvem zugerichtet werden ſoll.

Einſencken, ſiehe **Einlegen**.

Einſetzen, ſuche **Einſchieſſen**.

Einſetzen, heiſſet, wenn man in einer Haushaltung friſche Sachen in Eßig ſetzet, und dadurch den Geſchmack aus ſelbigen und einigem hinzugethanen Gewürtz, ausziehen läſſet, um dieſes hernach zum Verſpeiſen zu gebrauchen; Dazu dienen Kirſchen, Himbeer, u. ſ. f.

Einſiedlerey, ſiehe **Eremitage**.

Einſpännig, wird derjenige Wagen genennet, ſo an ſtat der Deichſel eine Gabel, oder wie die Fuhrmanns-Karren, zween Bäume hat, darein nur ein eintzeln Pferd eingeſpannet wird: Dem zwey und mehrere vorgeleget werden können. Dahero

Einſpännig fahren auch ſo viel heißt, als nur mit einem Pferde fahren.

Einſtoſſen, wird von der Handthierung gebraucht, wenn man bey dem Wurſtmachen, die darzu bereitete Fülle, vermittelſt eines **Ziegels** oder **Trichters**, in den **Darm** ſtöſſet, und ſelbigen damit anfüllet.

Einſprengen, **Einnetzen**, heiſſet die klare weißgewaſchene Wäſche, ſo man platten will, vorhero mit reinem Waſſer zu beſpritzen, und wenn dieſelbe etwas angefeuchtet, über einander derb zu legen, und in ein feuchtes Tuch einzulegen, daß ſich ſolche wohl durchziehe, und fein glatt platten laſſe.

Einſtreuen, heißt nicht nur den Pferden, Rind- und anderm Vieh in ihren Ställen, mit Stroh, Laub, Tangeln, oder Nadeln vom ſchwartzen Holtze, Moos, und dergleichen ihre Streu oder Lager machen, ſondern auch nur beſagte zu Bereitung des Düngers taugliche Materien in die Miſt-Stäten, Secrete ſ. v. und andere zum Miſtmachen gelegene Orte werffen, damit dieſelbe mit anderm Zeuge untermenget, über einander verfaulen, und einen guten Dünger geben mögen.

Eintbüren, nennen die Windmüller, wenn ſie bey wenigem Wind in die Wind-Flügel noch mehr Schindel-Wände einmachen, daß die Mühle hurtiger umlauffe, und ſie beſſer mahlen können.

Einwäſſern, oder **Wäſſern**, wird nicht allein vom Stock-Fiſch und anderen harten Speiſen geſaget, wenn ſie vorhero, ehe ſie

 zum

zum Feuer geſetzet werden, eine geraume Zeit in das Waſſer geleget werden müſſen; ſondern es wird von einem rechten Koch erfordert, daß er alles Fleiſch, es ſey zum kochen oder braten eine Zeit vorhero in den Fleich-Fäßgen, iedoch eines mehr als das andere, wäſſern laſſe, ehe er es zum Feuer ſetzet.

Einweichen, heiſſet das zum Brauen beſtimmete Getraide in dem ſogenannten Weich-Bottich, mit Waſſer übergieſſen und eine Zeitlang darinnen ſtehen laſſen, damit es weich werden, und hernach auf dem Maltz-Tenne zum behörigen Wachsthum gelangen möge. Weil aber das Getraide an der Härtigkeit unterſchieden, alſo muß auch eines länger, als das andere im Waſſer verbleiben; ſonderlich wenn Sommer- und Winter-Getraide, als Sommer- und Winter-Gerſten, oder Sommer-Gerſten und Weitzen mit einander ſollen gemältzet werden, muß die Winter-Gerſte um vier und zwantzig Stunden eher und länger, als die Sommer-Gerſten, ingleichen dieſe zweymahl vier und zwantzig Stunden ehe und länger, denn der Weitzen oder Haber eingeweichet ſeyn: iſt aber der Winter-Gerſten wenig, kan man ſie zu unterſt in den Weich-Bottich ſchütten, ſo weichet ſie deſto eher, und dem andern Getraide gleich. Jähriges und heuriges Getraide, ſoll man zum Brauen auch nicht unter einander nehmen, denn es würde ungleich weichen und wachſen, auch viel zurücke bleiben, folglich kein gut Maltz daraus werden. Wenn nun das Waſſer an das Getraide, es ſeye von welcher Gattung es wolle, gegoſſen wird, ſoll man es fleißig durch einander rühren, ſonderlich, wenn es viel geringes Getraide und leere Hülſen in ſich hat, damit dieſe über ſich ſteigen, und abgeſchöpffet werden können. Man muß auch das kothige und ſchleimichte Waſſer, nach ſolchem Abſchöpffen, gantz und gar abſeihen und ablauffen laſſen, damit der Brand und Schleim des Weitzens und der Gerſten davon komme, hingegen ſoll ſogleich wieder friſches und reines Waſſer darauf gegoſſen oder geplumpet werden. Damit man aber wiſſe, wenn das Getraide genug geweicht ſey, indeme man ſolches zu kalter Zeit länger als bey warmem Wetter in dem Weich-Bottich laſſen muß, ſo greiffe man mit der Hand tieff in den Bottich hinein, und hebe eine Hand voll des geweichten Getraides heraus, wenn von der Gerſte die Körnlein mit beyden Spitzen über den Nagel ſich biegen laſſen, und alſo zuſammen gebogen, das äuſſerſte Bälglein zu unterſt bricht, oder das Körnlein den Balg von ſich läſſet, auch zwiſchen zweyen Fingern, aus dem äuſſern Balg vorn hinaus ſich ſchieben läſſet, ſo iſt ſie genug geweicht. Weitzen und Haber aber brauchen weiter keines Weichens, ſo ſie ſich balgen laſſen, oder im Balgen zuſammen gehen, wenn man eine Hand voll davon zuſammen nimmt; Inſonderheit aber muß man den Haber nicht zu ſehr weichen, ſondern weil er ohne dis weichkörnig iſt, bey der Mittel-Maaß bleiben laſſen. Wäre es aber ja überſehen, und ein oder anderes Getraide zu lang im Waſſer gelaſſen worden, muß man das Waſſer alſobald ablaſſen, das Getraide heraus thun, und aufs dünneſte von einander werffen, folgends wohl übertrocknen und wiederum anziehen laſſen, ſo wird es ihm nicht beſonders ſchaden. Siehe **Bier-Brauen**, it. **Maltz**.

Einweichen, die Wäſche, heiſſet die ſchwartze Wäſche Stückweiſe in eine Waſch-Wanne, oder Waſch-Böſe legen, und über ſelbige Lauge oder warm Waſſer gieſſen, damit der Schmutz und Unflat weich werde, und beſſer ausgewaſchen werden könne.

Einzäunen, heiſſet einen Garten, Wieſen, Stücke Feld oder andern Platz, den man hegen, und vor dem Anlauff wilder und zahmer Thiere verwahren will, mit einem Zaun umgeben.

Eis, iſt ein durch ſtarcke Kälte und Froſt erwachſener harter und durchſichtiger Cörper, der aus Waſſer, Erde und Lufft beſtehet, und durch die Wärme wieder aufgelöſet werden kan. Jeweniger ſich nun wäſſerige, wie auch Erd-Theilgen in einer Sache befinden, dargegen aber mehr geiſtreiche, flüchtige und bewegliche darinnen anzutreffen, um ſo viel weniger kan der Froſt eine Wirckung darinnen haben, und dieſe zu Eis machen. Dahero wird kein Spiritus zu Eis, und man kan dennoch mit phlegma vermiſchten Spiritum vini durch den Froſt rectificiren, nicht weniger durch das Eisfrieren Spiritum vini machen. Ja das Saltz-Waſſer und der gemeine Eßig frieret langſamer ein, als das ſüſſe Waſſer. Das Gletſcher-Eis, oder das von den Alpen und von dem Monte di Feſchio, iſt ſo hart als ein Stein, und durchſichtig wie ein Cryſtall, welches in Italien häufig gebrauchet wird; Man pflegt daraus ſo gar Becher zu machen, und das Geträncke damit abzukühlen. Anderer Orten bedienet man ſich des auf reinen Teichen oder Fließ-Waſſer gefrornen Eiſes, zu gedachter Abkühlung, und pfleget in dieſer Abſicht ſolches des Winters bey groſſen Stücken, in die beſonders darzu erbauete **Eis-Grube** zu ſchaffen, daß man ſich deſſen des Sommers bedienen, und entweder in das Geträncke oder um das Geſchirr deſſelben legen könne. Siehe Art. **Eisgrube**. Wie man aber die Natur durch die Kunſt nachzuahmen, und in einer warmen Stube Waſſer gefrierend machen möge, iſt den Natur-Kündigern eine gar gemeine Sache. Siehe **Philoſophiſch** Lexicon.

Eis-Bein, wird der halbe Theil von dem Schloſſe eines Thieres genannt, wenn aber beyde noch beyſammen, ſo heißet es das Schloß.

Eis-Böcke, werden die in Flüſſen und Strömen vor die Joche oder Pfeiler derer darüber gehenden Brücken, entweder ſchräg hingeſetzte und mit einem guten Wiederhalt verſehene, oben auf dem Rücken geſchärffte groſſe Bäume, oder aber an die Pfeiler angemauerte, und gegen den Strom mit Schärffen verſehene ſteinerne Vorlagen, daran ſich beym Eis-Gang daſſelbige brechen, und folglich der Brücke keinen Schaden zufügen kan.

Eiſen, iſt das bekannte harte, ſchwere und ſchwärtzliche Metall, welches wie das andere in feſten Hand-Steinen und Stuffen unter der Erde gebrochen, und **Eiſen-Stein** genennet wird.

wird. Es iſt das nothwendigſte Metall vor die Land- und Stadt-Wirtſchafft, ſonderlich vor die erſte. Daher hier etwas davon zu ſagen. Sonſt aber hat das Natur-Lexicon und das Chemn. Berg-Lexicon mehr davon, ingleichen das Kauffmanns-Lexicon. Wenn man Eiſen macht, ſo bringt man die Eiſen-Steine in den Schmeltz-Hütten, auf einen hohen Ofen, und tractiret ſie in Menge mit einem groſſen Feuer, daß daſelbſt auf einmahl groſſe lange Stücke Eiſen, wenigſtens zwölff Centner ſchwer gegoſſen werden, dergleichen Stücke eine Gans, das Eiſen aber rohe Eiſen heiſſet, und gieſſet man allda Oefen, Blaſen, Töpffe, Stücke, Feuer-Mörſer, Kugeln u. ſ. f. Dieſes rohe oder grobe Eiſen aber muß gemeiniglich, ſoll es nicht ſpröde und roh bleiben, wiederum durch ein friſch Feuer gezogen werden. So machet man auch Stücke, von einem und mehr Centner, die Luppen oder Deile heiſſen; dieſe werden hernach in den Hammer-Wercken durch den Hammer zertrümmert, und zu Stangen oder Stäben, ingleichen zu Schienen geſchmiedet, und daher wird das Eiſen auch eingetheilet in gegoſſenes und geſchmiedetes. Ob nun wohl das Stab- und Stangen-Eiſen einerley, ſo pfleget man doch nur Stangen gemeiniglich das gevierte Eiſen zu nennen, welches von einem Zoll bis auf zwey und mehr, in das gevierte auf den Stab-Hämmern geſchmiedet worden, ſo da in dem Bauen zu Boltzen, Klammern, Anckern und dergleichen gar bequem, und auch ſonſt ſeinen unermeßlichen Nutzen hat: Stab-Eiſen hergegen begreifft dasjenige, ſo nur Stabweiſe geſchmiedet iſt, derer drey ohngefehr zwey und zwantzig Pfund, das iſt, einen Stein ausmachen, worzu annoch zu rechnen, das ſo genannte Kraus-Eiſen, woran man alle Schläge der Pinne des groſſen Hammers ſiehet, ſo da insgeſammt zu vielerley Nägeln, ſtarcken und dünnen Stänglein, und zu Drat gebrauchet wird. Schien-Eiſen iſt dasjenige, welches entweder gleich auf dem Blech-Hammer zu dünn Eiſen und Blech geſchlagen wird, oder man läſſet es alſo, und brauchet daſſelbe auf die groſſe und kleine Räder, ſo wohl an den Kutſchen, als an den Pflügen. Zweyſchmeltzig wird endlich das Eiſen in folgendem Verſtand genennet, einmahl nach der Zahl des Feuers, wenn es erſt in Gäntzen und hernach im anderen Feuer geſchmoltzen; oder nach dem Unterſchied der Materie, wenn Eiſen-Stein und alt Eiſen zuſammen geſchmoltzen worden. Wie nun daraus allerhand in dem gemeinen Leben nöthige Machinen und Werckzeuge nur gedachter maſſen, zum Theil gegoſſen, zum Theil aber geſchmiedet werden, und man deſſen am wenigſten unter allen Metallen entbehren kan; alſo hat inſonderheit ein Land- und Haus-Wirt folgendes in ſeiner Wirtſchafft von Eiſen-Werck von nöthen, und ſolches iederzeit in gutem Stande zu halten, als Aexte, Beil, Beiß- oder Kneip-Zangen, Bohrer, Bochſen oder Büchſen, Deck-Lehnen, Deichſel-Eiſen, Dengel-Eiſen, Drey-Füſſe, Ege-Zincken, wo die eiſernen Egen im Gebrauch ſind, Feilen, Feuer-Böcke, Feuer-Haken, Feuer-Zangen, Futter-Klingen, Hack-Meſſer, Hammer, Hauen, Hecken-Scheeren, Heu-Gabeln, Hippen, Holtz-Keile, Huff-Eiſen, Huff-Nägel, Jät-Eiſen, Ketten, als Bruſt-Ketten, Grindel- oder Grengel-Ketten, Halffter-Ketten, Halt-Ketten, Hemm- oder Sperr-Ketten, Kuh-Ketten, Klammern, Kot-Bleche, Kraut-Eiſen, Kraut-Hacken, Kraut-Meſſer, Kraut-Stampffen, Meiſſel, Miſt-Gabeln, Miſt-Hacken, Nägel, als Rade-Nägel, Steck-Nagel, Wagen-Nagel und andere gemeine Nägel von verſchiedener Gröſſe, Ofen-Gabel, Pfahl-Eiſen, Pflug-Schaar, Pflug-Klammern, Rade-Hauen, Rade-Schienen, Reich-Gabeln, Reiffe am Stück-Faſſe, Bottiche und Sturm-Faſſe, Rincken, als Schnabel-Rincken, Trage-Rincken und andere Rincken, Rüſſel-Kämme, Sägen, als Schrot-Holtz-Hand-Baum- und Loch-Sägen, Schaalen an die Wagen, Schauffeln oder Schüppen, Schnitte-Meſſer, Senſen, Sicheln, Sohlen, Spaten, Spitz-Hacken, Vorſtecker, Waage-Balcken, Zieh-Bänder, ꝛc. Hiernächſt wird das Eiſen auch vielfältig bey dem Bauen, entweder zu Befeſtigung und Verſtärckung des Holtz- und Mauer-Werckes, oder auch zu Verwahrung der Häuſer, Thüren, Fenſter, Gänge, Treppen, u. ſ. f. und zugleich zu dererſelben Zierde angewendet. Solches läſſet ſich in das grobe und zarte oder zierliche Eiſen-Werck eintheilen. Das erſte beſtehet nechſt den eiſernen Oefen und Caminen, in Klammern, Bändern, Boltzen, Schrauben und dergleichen, nebſt ihren Zugehörungen; das letzte hergegen, welches von den Schlöſſern und Kleinſchmieden verarbeitet wird, ſind die ſo mancherley Arten der Schlöſſer, und ſodenn das Gitter- und dergleichen Eiſen-Werck, welches zu Vorſätzen und Einfaſſungen gantzer Höffe vor Fürſtlichen Palläſten, Garten-Thüren, zu Geländern und Bruſt-Lehnen der Treppen, Ausläden, Balcons oder Trompeter-Gängleins, ingleichen vor die Altanen, u. ſ. w. nicht weniger zu Vergitterung der Fenſter und anderer Oeffnungen gebrauchet wird, welches man theils in Sprengwerck, theils in Laubwerck mit Geädern einzutheilen pfleget, davon dieſe beyden Wörter nachzuſchlagen. Die Merck-Zeichen eines guten Eiſens ſind, wenn es gleich durchlauffende und nicht unterbrochene Striemen und Adern führet, und ſeine Ende von Schlacken frey und nicht ſchieffericht ſind. Die gemeinſte Probe aber iſt, wenn ſich eine Schiene oder ein Stab, ohne ſonderliches Krachen hin und her beugen läßt, und nicht bald zerbricht. Wie aber auch das beſte Eiſen, wenn es in der freyen Lufft und der Witterung unterworffen, insgeſammt gerne roſtet; alſo wird dergleichen entweder nur ſchlecht geſchwärtzet, oder wenn es zugleich als eine Zierde dienen ſoll, mit Oel-Farbe angeſtrichen, worbey man ſich in den Gärten gemeiniglich der grünen Farbe, ſonſt aber der ſchwartzen bedienet, und wohl zum Uiberfluß und wegen ſchönern Anſehens die Haſften u. einige Zierathen daran nach

Be-

Beſchaffenheit des Ortes vergoldet, welches ſich zumahl in den ſchwartzen ſehr ſchöne ausnimmt. Den Nahmen Eiſen führen abſonderlich folgende Inſtrumente und Werckzeuge, als Deichſel-Eiſen, Dengel-Eiſen, Fuchs-Eiſen, Huff-Eiſen, Jät-Eiſen, Kraut-Eiſen, Mard-Eiſen, Pfal-Eiſen, Pflug-Eiſen, welche unter ihren beſondern Benennungen erklärt zu finden ſind.

Eiſen, ſiehe **Hufeiſen**.

Eiſenbrech, ſuche **Mondkraut**.

Eiſen-Fleck, oder **Eiſen-Mahl**, iſt ein gelber Fleck, ſo durch Berührung des Eiſens in das leinene und baumwollene weiſſe Geräthe, wenn ſolches noch naß und feuchte iſt, gebracht wird. Ein ſolcher Fleck oder Mahl iſt durch nichts wieder heraus zu bringen.

Eiſenbart, **Eiſen-Kraut**, iſt ein trefliches Wund-Kraut, welches aus einer zaſerichten, nicht gar eines kleinen Fingers dicken und etwas bittern Wurtzel, in verſchiedene viereckigte und mehr als Ellen hohe bräunlichte Stengel aufwächſet: Seine Blätter ſind länglicht, auf beyden Seiten rauchhärig, und am Rande herum tieff zerkerbt, und ſtehen paarweiſe an den Stengeln hin. Die Blümlein ſind klein und bleichblau, und machen gleichſam eine Aehre aus, nach denenſelben kommen kleine Hülſen, darinnen vier länglichte Saamen-Körnlein ſtecken. Dieſes Kraut wird an Mauren und Wegen gefunden, und ſo wohl wider den Stein, als in den drey- und viertägigen Fiebern und andern innerlichen Leibes-Gebrechen nützlich gebrauchet.

Eiſenhütlein, iſt zwar ein, wegen ſeiner ſchönen blauen, gelben oder purpur-farbenen, bisweilen auch weiſſen Blumen, in denen Gärten gar gewöhnliches, aber dabey höchſt ſchädliches Kraut, welchem wegen ſeines bey ſich führenden tödlichen Gifftes, von denen Gärtnern iederzeit billig ein beſonderer Ort, dahin nicht iederman ohne ihren Willen und Beyſeyn kommen kan, eingeräumet werden ſollte. Es wächſet bey zwey Ellen hoch auf, hat ſchwartz-graue und unterhalb weißlichte zerſchnittene Blätter, und wird ſonderlich gern an den Bergen und in Thälern gefunden. Die Wurtzel führet ſo wohl als das Kraut ſo ein gefährlich Gifft bey ſich, daß ſie auch demjenigen, ſo ſie lang in den Händen hält und darinnen erwärmen läſſet, ohnfehlbar den Tod bringt. Den Nahmen Eiſenhütlein, mag dieſes Kraut daher erhalten haben, weil die Blume vor ihrer Oeffnung, einem eiſernen Sturm-Hute gleich kommt. Seine Vermehrung geſchiehet durch den Saamen oder auch durch Zertheilung der Wurtzeln.

Eiſen-Kraut, ſiehe **Eiſenhart**.

Eiſen-Kuchen, iſt eine Art Gebackens, das alſo zubereitet wird: Man nimmt zu einem Pfund Schmaltz und eben ſo viel Zucker, acht Eyer, doch kan von einigen das Weiſſe weggelaſſen werden, ſchläget und miſchet dieſes wohl durch einander, und ſchüttet nach und nach etwa drey Mäßgen Mehl hinzu, ſolte es aber davon zu dick werden, thut man noch etwas Schmaltz und Zucker darzu, bis es gut genug: ſodenn ſtreichet man das Eiſen mit ein wenig Butter, gieſſet einen Löffel voll Teig auf daſſelbe, wendet und drehet es ſo lange, bis dieſes von dem darauf gegoſſenen Teig völlig überlauffet, und bäcket alsdenn die Kuchen über einem Kohlfeuer, bis ſie eine hochgelbe Farbe bekommen. Das Eiſen, darinnen ſie gebacken werden, beſtehet aus zweyen ohngefehr Median-Octav-Blättern, welche beyde einen langen Griff, und in den innern Seiten, die gegen einander ſchlagen, ein Netz-förmiges Gitter haben, welche ſich vermittelſt des Griffes, wie eine Kneip-Zange zuſammen drucken laſſen, und dem Kuchen, wenn ein Blat, wie oben gedacht, mit Teig übergoſſen, und das andere darauf geknippen wird, die gewöhnliche Forme geben.

Eiſen-Mahl, ſiehe **Eiſen-Fleck**.

Eiſern, nennet man auf dem Lande dasjenige Vieh, welches einem andern mit der Bedingung, gegen einen gewiſſen Zins überlaſſen worden, daß er davon Rechenſchafft geben, und eben ſo viel Stücke, als man ihm übergeben, an Kühen, Schaafen, Schweinen, Hünern u. ſ. f. und zwar von gleichem Werthe, nach einer gewiſſen verlauffenen Zeit, wiederum zurück liefern muß. Dieſer Werth wird entweder durch den Contract ſo gleich oder durch Taxatores beſtimmet, ſo man insgemein in drey Claſſen oder Theile theilet, deren ieder aus drey Mann beſtehet, ieder ſeine Taxe ſagt, deren Summen man ſummiret, mit drey dividiret und alſo die Taxe heraus bringet. Man findet ſolches an vielen Orten, bey Verpachtung der Güter auf dem Lande, und bey den Kirch-Rechnungen, da einige Pfarr-Güter von dergleichen Vieh ein gewiſſes Inventarium haben. Siehe unten **Gottes-Kuh**.

Eis-Fiſcherey, iſt eine Art, unter dem Eiſe zu fiſchen, welche meiſt auf überfrornen Seen, wilden Fiſch-Lachen oder Fiſch-Dümpfeln und dergleichen in den Winter-Monaten practiciret wird. Es geſchiehet aber ſolche folgender Geſtalt: Man macht an demjenigen Ort, wo man ſich der meiſten Fiſche vermuthet, eine groſſe Wuhne, ohngefähr ſechs Ellen ins gevierte in das Eis, wo man das **Eis-Netze** hinein ſtoſſen will, und an dem Ende, wo der Auszug geſchehen ſoll, ein anders von gleicher Gröſſe und Weite. Zwiſchen dieſen beyden groſſen Wuhnen werden ohngefähr alle zwölff Ellen von einander entfernte kleine Wuhnen oder Löcher etwa zwey bis dritthalb Ellen ins gevierte durch das Eis gehauen, darnach bindet man zwey weiſſe geſchälte Stangen, an iedes Ende des Netzes eine, und ſtecket alſo die beyden Stangen an den Stricken zuerſt hinein in das Waſſer, daß auf ieder Seite eine Stange nach der erſten kleinen Wuhne zugehe, und wirfft endlich das gantze Netze fein ordentlich hinten nach in die groſſe Wuhne hinein. Darnach treibet man die weiſſen Stangen, wenn ſie zu der kleinen Wuhne kommen, mit einer höltzernen Gabel immer von einer kleinen

Wuhne zu der andern, bis ſie auf der andern Seite zur andern groſſen Wuhne kommen, wo man will; da werden alsdenn erſtlich die Stangen, nachgehends die Stricke, und endlich das Netze heraus gezogen, welches aber mit ſonderlicher Behutſamkeit geſchehen muß, damit von den gefangenen Fiſchen nichts durchgehe.

Eis-Grube, iſt ein mit Fleiß angelegtes Behältniß, worinnen das den Winter über geſammlete Eis den gantzen Sommer durch zu Erfriſchung des Geträncks in der gröſten Hitze erhalten werden kan. Eine ſolche Eis-Grube muß an einem von der Sonnen-Wärme entlegenen Ort gegen Mitternacht, auf einem gantz trockenen Platze, zwey oder drey Claffter weit nach dem Diameter gegraben, unten aber etwas enger gemacht werden. Die Tieffe richtet man nach Belieben ein, nachdem der Ort trocken oder feuchte iſt, denn wo man einen trockenen Grund antrifft, da ſind ſie ie tieffer ie kälter. Iſt der Grund ſandigt und röhrend, ſo muß die Grube ausgemauert ſeyn; iſt er aber von zähem feſten Leimen, oder ſteinigt und ſtarck, ſo wird die Grube nur mit Bretern oder Strohdecken ausgefüttert; kan ſie an einem abhängigen Orte angebracht werden, ſo muß ſie unten einen Ablaß bekommen. Anderthalb Claffter hoch von dem unterſten Grund werden, nachdem man viel oder wenig Eis hinein bringt, und die Laſt ſchwer oder mittelmäßig iſt, auch ſtarcke oder mittelmäßige Balcken einer Spanne breit von einander eingemauret, auf dieſe leget man Stroh, und auf das Stroh wird im December und Januario, wenn es gar kalt, trocken Wetter und nicht feucht iſt, im alten Monden, aus den Flüſſen oder Teichen das Eis Stückweiſe neben einander ordentlich eingeleget, mit Stroh wieder bedecket, und alſo ſo offt eine Lage Eis, ſo offt eine Lage Stroh, und oben alſo wieder mit Stroh zugedecket, doch dergeſtalt, daß die Wand von dem Eis unberühret bleibe. Die inzwiſchen vom unterſten Boden abgeſonderte Balcken dienen auch dazu, wenn etwan laue Winde kommen, daß das Eis anfienge zu naſſen, ſo kan die Feuchtigkeit hinab in die Erde trieffen, dahingegen, wo ſie von dem Eis nicht ſollte abflieſſen können, würde ſie ſolches bald ſchmeltzend machen, welches aber durch dieſes Abſeihen verhütet wird. Etliche machen nicht ſo viel Weſens, ſondern legen nur ein altes Rad oder Breter, die nicht gar unten aufliegen, an den Boden, an die Wand aber Stroh, oder eichene Stauden oder Laub. Wenn die Eis-Grube unter freyem Himmel iſt, muß ſie mit einem kleinen Mäuerlein eingefangen, und mit einem guten ſtarck abhängigen Dache wohl davon unterſchieden und eingedeckt, auch gegen Morgen, Mittag und Abend Bäume oder Sträucher hingeſetzet werden, damit die Sonne nicht eingreiffen, und dem Eis ſchaden könne, nur allein die Mitternachts-Lufft wird frey gelaſſen; ſind aber an ſtat der Bäume gantze Gebäude vorhanden, ſo die Sonnen-Strahlen aufhalten, ſo iſt es deſto beſſer.

Eis-Holtz, wird von den Bauren und Spindelmachern dasjenige Holtz, ſo keine Jahre macht, um ſeiner Feſtig- und Dauerhafftigkeit willen, alſo genennet.

Eis-Klüffte, oder **Wetter-Klüffte**, heiſſen bey denen Forſt-Verſtändigen, wenn ein Baum in ſtarcken Fröſten von der Kälte dergeſtalt von einander gezogen wird, daß er, wie ein zerfroren Ey von denen Aeſten an bis an die Wurtzel zerborſtet und zerreiſſet, welcher Riß hernachmahls in der Safftzeit mit Safft in der Schale wiederum anläufft, und zuwächſet, daß es eine ſichtbare Rieffe oder Schärffe giebt, welche aus dem Baume auswächſet, daß ſolcher geſtalt, weil dieſer Riß mehrentheils in den Kern gehet, ein dergleichen aufgeriſſener Baum zu nichts anders als zu Scheiten zu nutzen iſt. Dieſer Schaden aber iſt mit einem bis in den Kern des Baumes reichenden Bohrer leicht zu erfahren, ob er in den Kern gehe oder nicht: Denn wenn man bohret, ſo zeigen die von dem Bohrer ausgeworffene Späne gar bald die Geſundheit oder Gebrechen des Stammes an, doch wird ſolches von denen Forſt-Bedienten nicht gerne verſtattet.

Eis-Pfähle, ſind ſtarcke eichene und mit einer Schärffe wider den Strohm verſehene Pfähle, welche in Geſtalt eines Rechens vor dem Mahl-Gerinne genau an einander geſchlagen ſind, damit weder Eis noch Stücken Holtz, oder was ſonſten das Waſſer mit ſich führet, in die Waſſer-Räder kommen möge.

Eis-Schollen, heiſſet man diejenigen Stücken oder Tafeln Eis, die entweder bey dem Eishacken zerbrechen, oder im Frühjahre, wenn die Lufft nun wieder warm wird, von ſelbſt entſtehen, und, welches man das Eis-Gehen zu nennen pfleget, auf dem Waſſer mit fortgetrieben werden. Dieſe Schollen, wo ſie ſich ſtemmen und in ihrem Trieb aufgehalten werden, können gewaltig Schaden verurſachen. Zu dieſem Ende werden nicht nur die Eis-Böcke in den Flüſſen gebrauchet, ſondern es muß noch über dieſes, wenn das Eis am ſtärckſten gehet, fleißig geeiſet, das iſt, ihm zu Hülffe gekommen, und ſolches durch lange Stangen, da wo es antreiben und ſich zuſammen ſetzen will, abgeſtoſſen werden.

Eiſſel-Wurm, ſiehe Aſſel-Wurm.

Eis-Spiegel, ſuche Zucker-Eis.

Eis-Sprüſſel, heiſſen die zwey unterſten Enden, an ieder Stange des Hirſch-Gewenhes, welche zunächſt über dem Kopffe ſtehen, und von einigen auch die Augenſproſſen pflegen genennet zu werden.

Eis-Vogel, gehöret mit unter die Waſſer-Vögel, weil er ſich mehrentheils bey den Waſſern aufhält, und an den Ufern der Bäche und Flüſſe ſein Neſt machet, auch daſelbſten die Waſſer-Würmer und Schnecken, womit er ſich in der gröſſeſten Kälte wohl zu erhalten weiß, zu ſeiner Nahrung zuſammen ſuchet. Es hat dieſer Vogel, welcher mit andern Vögeln nicht hinweg ziehet, eine grüne Farbe, welche vom Kopffe an bis zum Rücken, wie auch an beyden Seiten hinunter weiß und blau, wie

Karpffen-Schuppich eingeſprenget und vermenget iſt. Auf denen Fittichen zeigen ſich ſchöne blaue und weiſſe Federn, welche, wenn der Vogel ſitzt, nur eines halben Fingers breit ſcheinen, im Fliegen aber noch eins ſo groß ſich präſentiren; unterm Halſe, wie auch unter denen Augen nach denen Fittigen hinunterwärts findet ſich etwas weiſſes mit Ziegel-rothen Flecken wechſelsweiſe verſetzet, die gantze Bruſt aber bis zum Schwantze, iſt Ziegel-roth. Seine Füſſe ſind roth, und in den Gelencken weißſtreifig, der Schnabel aber von einer ziemlichen Länge und ſcharffeckigt, dem Schnabel eines Rothſpechts nicht viel ungleich, mit welchem er ſein Neſt gantz rund in die Erde gräbet, und offtmahls acht bis neun Junge ausbrütet. Die Haut von dieſem Vogel abgezogen und gedörret, ſoll bey den Kleidern und wüllenen Tuch die Schaben vertreiben.

Eiter, werden bey einigem Vieh, als den Kühen, Pferden, Eſeln, Schaafen, Ziegen u. ſ. f. diejenigen Milch-Gefäſſe genennet, darinnen ſie ihren Milch-Safft aufbehalten, und durch die daran befindliche Strichel theils zur Nahrung ihrer Jungen, theils zum Nutzen der Menſchen von ſich geben. Der gedachten Strichel befinden ſich an allen dieſen benannten Arten zwey an der Zahl, ausgenommen die Kühe, welche ordentlich vier derſelben beſitzen. Wenn einer fehlet, ſo iſt es ein Mangel an der Kuh. So giebt auch dieſes Eiter, weil es aus fetten drüſigen Theilen beſtehet, eine geſunde und ſchmackhaffte Speiſe, es wird dieſes zuförderſt gekocht, alsdenn in Scheiben geſchnitten und in einem Tiegel oder auf dem Roſt mit Butter gebraten.

Eiter-Neſſel, ſiehe **Neſſel**.

Elb-Thier, ſiehe **Iltis**.

Elffenbein, wird aus den zwey langen Zähnen der Elephanten geſchnitten, welche am allermeiſten in Africa anzutreffen. Es ſind dieſe Zähne nach dem Alter ſolches wilden Thieres von mancherley Gröſſe, und ſollen ein Paar am Gewicht bis auf 4 Centner ſteigen. Ihre Materie iſt ſehr feſt, weiß, und hat ein flüchtiges Saltz, dannenhero man daſſelbe nicht nur wegen ſeiner Härte zu allerley künſtlichen Sachen verarbeitet, ſondern auch dasjenige, ſo darzu nicht dienlich, nebſt dem Abgang von der Verarbeitung ſowohl, gleich alſo wie es an ihm ſelbſt, als auch gebrannt zur Artzney gebrauchet, und ſich deſſen bey hitzigen und anderen Fiebern, Gelbe-Sucht, Miltz-Beſchwerungen u. ſ. f. in dem Geträncke bedienet, ja in der Küchen läſſet ſich auch eine geſunde und wohlſchmeckende Gelée daraus zubereiten, derer Zurichtung unter dieſem Worte zu finden. Auſſer dieſem giebt es noch eine Art unter den Foſſilien, welche in der Medicin mit dem gegrabenen Einhorn, wo nicht vor eines, doch den Tugenden nach ihm gleich gehalten wird.

Ele, Elle, Ehle, iſt ein gewiſſes Maaß, welches nicht nur zu Ausmeſſung aller Leinenen, Wollenen und Seidenen Zeuge und Tücher, Spitzen, Bänder, Borten, Schnüre rc. ſondern auch an vielen Orten von denen Zimmerleuten, Maurern, Steinmetzen, Tiſchern und andern Handwercks-Leuten zu Ausmeſſung ihrer Arbeit gebrauchet wird und keine durchgehends gleiche Länge hat, ſondern in einem Lande oder Stadt immer entweder gröſſer oder kleiner, als in andern iſt. Vor eine von denen gröſten Ellen kan wohl die Pariſer Elle, oder der ſogenannte Pariſer-Stab paßiren, welcher drey Schuh, ſieben und zwey drittel Zoll, Pariſer Maaß, oder zwey Leipziger Ellen lang iſt. Nach dieſer kommen die Brabander und Nürnberger, welche letztere um ein halbes Drittheil kürtzer iſt, als jene. Die Leipziger Elle hält zween Leipziger Fuß oder Schuh, und iſt gleich andern Ellen in vier Viertel eingetheilt, deren iedes ſechs Zoll lang iſt. Sieben und eine halbe Elle und zween Zoll Leipziger Maaß machen eine Leipziger Meß-Ruthe aus, deren drey hundert Qvadrat oder gevierte Ruthen einen Acker Landes, in Höltzern, Feldern und Wieſen beträgt. Es iſt ſonſt ſehr nöthig, daß ein Hauswirt ſich um die Vergleichung verſchiedener Ellen bekümmert. In Köhlers allzeit fertigen Rechenmeiſter: Quodlibetar. p. 131 ſeq. findet man eine Vergleichung der vornehmſten Ellen in Europa. Sonſt iſt es einem Lande ſowohl der Policey als derer Impoſten wegen gut, wenn einerley Elle, Gewichte und Maaß eingeführet, darüber aber in denen Städten von denen Räthen, auf dem Lande aber von denen Gerichten und Aemtern durch unvermuthetes Viſitiren, durch ordentliche Bereitſchafft einer dauerhafftigen Menſurae menſurantis, z. E. einer eiſernen oder ſtählernen Ellen, gehalten wird. Man hat übrigens viele andere Meß-Arten in der Wirtſchafft, welche in Ellen reſolviret werden, z. E. ein Stieg, oder 20 Berliner Ellen Leinewand, ein Schock, ein Stieg, ein Stück Tuch, d. i. 30 bis 32 Ellen, ein Pack Tuch 10 Stück rc. Mehr findet man von dieſen Dingen Nachricht in dem Handels-Lexico.

Elemente, heiſſen in der Wirtſchafft noch gar ſehr zuſammen geſetzte, in die Sinne fallende, und genau zu beobachtende Materien, nemlich Feuer, Erde, Lufft und Waſſer: Weil ſie ſich in wirtſchafftlichen Dingen gar verſchieden verhalten. Um die Elementa Intelligibilia bekümmert ſich zwar ein ungelehrter Wirt nicht. Allein gelehrte Wirte können daraus viele Schlüſſe in wirtſchafftlichen Dingen machen. Und davon wird in der Coſmologie und Natur-Lehre gehandelt. Wovon **Wolfs** Gedancken von Gott und der Welt, **Müllers** Natur-Lehre, **Wolfs** Verſuche, und das Philoſophiſche Lexicon nachzuſehen.

Elend, bedeutet entweder einen höchſt unglücklichen Zuſtand im Leiblichen und Geiſtlichen, oder ein Thier, welches ein Aſch-graues langhärichtes faſt wie ein Hirſch geſtaltes, doch gröſſeres und mit hohen Beinen ver-

ſehenes

ſchenes Thier iſt, geſpaltene Klauen hat, in Moſcau und Liefland anzutreffen, und wie man ſagt, der fallenden Sucht unterworfen iſt. Daher es auch ſeinen Nahmen haben ſoll. Wie denn auch dieſe Kranckheit ſo genennet wird. Die Klaue und das Horn ſoll auch gegen dieſe Krankheit dienen, und werden daraus allerhand Dinge, z. E. Ringe gedrehet. Auch trägt man die Ringe für den Krampff in Fingern. Die Haut iſt ſonderlich gut und geſchickt, dauerhaffte Koller daraus zu verfertigen. Das Fleiſch aber iſt zwar hart und ſchwer, doch aber gut zu eſſen.

Elephant, iſt das gröſte und klügſte Thier unter denen vierfüßigen, zuweilen 15 Fuß hoch und hat einen ungeſtalten Kopff. Von ſeinen Zähnen kommt das Elfenbein, davon dieſer Articel nachzuſehen. Bey uns iſt es nicht zu finden, ſondern in Oſt-Indien. Man erzählet viel artige Dinge davon, welches aber hier zu weitläufftig und nicht viel nützet anzuführen. Eben ſo unnütze würde es auch ſeyn, von dem abgeſchmackten Vorſchlag eines mit Nahmen **Keuchers**, davon **Becher** in der närriſchen Weißheit n. 44. gedencket, allhier zu melden, vermöge deſſen die Elephanten zum Pflügen zu gebrauchen wären.

Elfften, iſt ein groſſer See Fiſch, der die Muſick liebet und ſich dadurch locken und fangen läßt.

Eller, ſiehe **Erle**.

Elritz, iſt ein gemeiner und kleiner Fiſch, welcher ſich gerne in denen Bächlein, darinnen ſich Gründlinge und Kaulhäupte befinden, aufzuhalten pfleget. Er läſſet ſich aber bey ihnen ſelten unter den Steinen und auf dem Grunde antreffen, ſondern in ſandigten Oertern der Flüſſe, und mitten oder oben auf den Waſſern, hat eine bittere Galle, dahero er auch in Fiebern zu eſſen gerathen wird, am bitterſten aber ſchmeckt, wenn er voller Rogen ſteckt, und alſo mit Strumpff und Stiel genoſſen wird. Er ſoll alle vier Wochen laichen, und wird am meiſten mit Angeln und kleinen Fiſch-Körblein gefangen. Am beſten ſchmeckt er im April und Majo, und pfleget man denſelben theils zu ſieden und auf verſchiedene Arten zuzurichten, oder zu backen. Das erſte anlangend, ſo iſt davon wohl zu mercken, daß dieſe und alle andere dergleichen kleine Fiſchlein nicht in das ſiedende Waſſer gethan, vielweniger lange darinnen gelaſſen werden dürffen, weil ihnen ſogleich die Haut fleckig oder gar davon aufgebiſſen wird: ſondern man ſetzet im Fiſch-Keſſel Waſſer, darein eine Hand voll Saltz geworffen worden, übers Feuer, ſäubert ſogleich dieſe Fiſche, und beſprenget ſie hernach mit gutem Eßig, will nun das Waſſer faſt ſieden, ſeiget man den Eßig von den Elritzen, legt ſie in den Keſſel und läſſet ſie ſo ſchnell als möglich auffſieden, und auch etwas einſieden; ſo bald das geſchehen, hebt man ſie vom Feuer, und ſo ſie blau werden ſollen, beſprenget man ſie mit kaltem Waſſer und decket nach Gewohnheit einen Bogen Papier darüber, ſo werden ſie ſchön blau. Will man ſie nicht alſo warm oder auch kalt mit etwas Eßig genieſſen, ſo können folgende Brühen darüber angerichtet werden: Man ſchlägt nemlich vier Eyer zu einem feinen Stücke Schmaltz in einen Tiegel, und thut noch eine gute Meſſerſpitze Mehl, oder an deſſen ſtat ein wenig geriebene Semmel darzu, rühret es klar ab, und gieſſet hernach ſo viel Waſſer, als nöthig iſt, daran, wirft Muſcaten-Blüthen hinein, und rühret es über ein Kohlfeuer ſo lange, bis es beginnet dick zu werden, daß es aber nicht zuſammen lauffe, wenn es dicke genug, werden einige Tropffen kalt Waſſer darein gelaſſen. Bey dem Anrichten wird etwas geſchmoltzene Butter darüber geſprenget. Einige thun zu der beſchriebenen Brüh klein gehackte Peterſilie, und einen Löffel voll guten ſauren Rahm, und garniren bey dem Anrichten das Eſſen auch mit gehackter Peterſilie und Muſcaten-Blüthen. Oder man ſchneidet zu den Eyern, Muſcaten-Blüthen, Mehl und dem Schmaltz Citronen-Scheler, und rühret es mit ein wenig Eßig klar, verfähret auch damit wie bey vorigen. Bey dem Anrichten wird zerlaſſene Butter, Muſcaten-Blüthen und klein geſchnittene Citrone darüber gethan. Will man ſie aber backen, ſollen ſie von Rechtswegen eine Stunde im Saltze liegen, darauf trocknet man ſie mit einem Tuch ſauber ab, nimmt Grieß, beſtreuet ſie dick damit, und miſchet ſie fein durch einander, oder man brauchet auch an ſtat des Grieſſes Mehl. Hierauf thut man von dieſen beſtreueten Fiſchen einige in zerlaſſenes Schmaltz, und bäcket ſelbige darinnen fein Gold-gelb und hart nach einander heraus. Bey dem Anrichten werden ſie mit gebackener Peterſilie garniret.

Elſebeer-Baum, iſt ein groſſer und hochſtämmiger Baum, mit einer glatten und weißlichten Rinde; wird auch ſonſt der **Drachen-Baum** genannt, und mehrentheils im Gebirge gefunden. Von dieſem Baum iſt bekannt, daß die Bauer-Weiber am Walpurgis-Tage kleine Aeſtlein von demſelben für Bezauberung brechen, und aus Aberglauben in Ställen und Häuſern an die Thüren ſtecken. Seine Aeſte kommen den Aeſten des Kirſch-Baumes gleich, erſtrecken ſich aber mehr in die Breite, als in die Hohe, dergeſtalt, daß ſie einen ziemlich ſtarcken Schatten von ſich geben. Die Blätter gleichen dem Rüſter-Laub, ſind aber länger und ſpitziger, oben grün und unten weiß, rauh und rings am Rande herum geferbt. Seine Früchte ſind die ſo genannten

Elſebeere, welche denen wilden ſchwartzen Kirſchen gleich, aber kleiner ſind, und nach denen aus fünff Roſen-förmig zuſammen geſetzten Blätlein beſtehende Blüthen folgen. Sie wachſen an langen Stielen, und bekommen, wenn ſie reiff werden, eine ſchwartze Farbe, und einen ſüſſen annehmlichen, wiewohl etwas zuſammenziehenden Geſchmack. Inwendig haben ſie ein wenig weiſſes Fleiſch, und einen ſteinigten Saamen-Kern. Dieſe Beere werden ſowohl, als das Laub in Bauch-Flüſſen und andern Zufällen nützlich gebrauchet.

Elſter,

Elſter, ſonſten auch Aglaſter, Alſter, Atzel oder Hetze genannt, iſt ein Raub-Vogel, und zwar einer von den liſtigſten, und zugleich am allerſchädlichſten, indem er ſowohl in Feldern an kleinem Weidwerck, beſonders an Faſanen, denen er die Eyer ausſauffet, als auch in Höfen und Gärten, an jungen Hünern, Gänſen und Eyern einen groſſen Schaden verurſachet, aber ſich nicht leichtlich mit Schieſſen, oder ſonſt mit Fangen beykommen läßt, hat einen ſchwartzen glänzenden, und gleichſam grün ſchillernden Rücken, einen weiſſen Bauch, kurtze Flügel, und einen langen Schwantz, welcher gantz gantz anders, als vieler anderer Vögel Schwäntze, formirt iſt: Denn an ſelbigem ſind, wie bey den Faſanen, die mittlern Federn die längſten, und die übrigen nehmen Stuffenweiſe ab, ſo daß die äuſſerſten die kürtzeſten ſind. Die Elſtern horſten gemeiniglich nahe an Dörffern, Flecken und Städten, damit ſie nicht weit zu denen Bauer-Höfen und Miſt-Stäten haben mögen, woſelbſt ſie allerhand zu ihrer und ihrer Jungen Nahrung zu ſuchen gewohnt ſind. Sie brüten des Jahres zweymahl, und bringen das erſtemahl vier bis fünff, bey der andern Brut aber drey bis vier Junge aus. Sonſten hat man angemerket, daß ſie ihre Neſter oben mit Dornen und Geniſte zuwolben, damit ſie ſowohl von andern Vögeln, als von Ungewitter und Schloſſen geſichert ſeyn; auf der Seiten aber laſſen ſie ein rundes Loch, welches ſo enge, daß ſie kaum dadurch hin und wieder kriechen können, bey welchem Eingang der Land-Mann zu mercken pfleget, wo daſſelbige Jahr die meiſten Ungewitter herkommen werden, maſſen ihnen die Natur lehren ſoll, dieſen Eingang allezeit ſolchem Strich gegenüber zu machen. Wenn man ihnen die Zunge geloſet, ſo lernen ſie die ihnen vorgeſagte Worte, wie ein Papagey nachſprechen. Ihre Speiſe iſt, ſo lange ſie in der Freyheit ſind, auſſer obbenannten ihren Raub allerhand Gewürme, verfaulte Wurtzeln, auch in groſſem Hunger, abgefallenes Obſt, Eicheln und andere Früchte; in Vogel-Häuſern aber, oder wo ſie in Gemächern herumgehend gehalten werden, nehmen ſie mit Brot und gekochtem Fleiſch vorlieb. Sie ziehen zur Herbſt-Zeit, doch bleiben auch den Winter über viel bey uns. Ihr Fang geſchiehet im Julio und Auguſto mit einer Eule, die man auf eine Stange unter einem Baum, oder gar in den Baum hinein ſetzet, und rings umher auf den Aeſten des Baumes Leim-Spindeln ſtecket, darauf ſie, wenn der Vogelſteller zumahl der Eulen Geſchrey nachahmet, und ſich in einer Hütte verbirget, ziemlich einfallen. Im October aber braucht es nicht einmahl einer Eule, ſondern man kan nur auf einen Baum Leim-Spindeln, wenigſtens etliche Aeſte verbergen, unter dem Baum ſich in einer Hütten verſtecken, und einen Vogel (iſt es eine Elſter, ſo geht es deſto beſſer an) ſtarck ſchreyend machen, als ob er umgebracht würde, ſo fliegen die Elſtern häuſig zu, und fället eine nach der andern herunter.

Elte, Elt-Fiſche, ſiehe Alten.

Eltiß, ſuche Iltiß.

Emmerling, Aemmerling, oder Gold-Ammer, iſt ein bekannter kleiner Vogel, deſſen Farbe am Kopff, Bruſt und gar am Bauch hinunter, ſehr ſchön gelb, ſo daß er wohl unter die ſchönen Vögel darff gezählet werden. Es iſt aber das Gelbe bey einem mehr als bey dem andern, ſonderlich bey jungen mehr als bey alten, mit dunckelbräunlichten Federn untermenget, welche theils hell- theils dunckelbraune Federn, bis an den Untertheil des Halſes, bey dem Rücken und Flügel alſo bedecken, daß wenig gelbes, ja bey manchen gar nichts davon heraus ſcheinet; an dem Kopff, der Kehle und Ober-Theil des Halſes aber fallen bey denen Männlein im Frühling die ſchwartzbräunlichen Federn gar hinweg, daß nichts als gelbes übrig bleibet, und der gantze Kopff ausſiehet, als wenn er mit Wachs überzogen wäre, iedoch obenher, wo der Schwantz bald anfängt, ſind röthlichte Federn zu ſehen, wie die Schwantz-Federn der Nachtigall: Des Emmerlings Schwantz ſelbſten iſt bleich-bräunlicht, und hat zu beyden Seiten an denen zwey letzten Schwantz-Federn, wie die Finken, weiſſe Spiegel. Das Weiblein hat weniger gelbes, als das Männlein. Die Leibes-Geſtalt iſt wohl proportioniret und länglicht. Der Schnabel iſt kurtz, wie an einem Canarien-Vogel, wie denn auch der Emmerling, wenn er mit einem Canarien-Vogel gepaaret wird, ſolche Baſtarte mit ihm ziehet, deren Geſang dem Geſang der beſten Canarien-Vogel nichts nachgiebt. Seine Brut bringet er an der Erden unter Büſchen und an graſichten Rändern aus, und hat meiſtens fünff Junge. Er ziehet zwar Herbſt-Zeit, doch iſt es mehr eine Regung der Natur bey ihme, als daß er wircklich aus hieſigen Landen, gleich andern Vögeln ziehen ſollte, daher kommt es, daß wir ihn auch im Winter iederzeit bey uns ſehen können, wenn er nemlich auf dem mit Schnee bedeckten Feld kein Geäſe mehr antrifft, und dahero mit denen Sperlingen in denen Höfen vor den Scheuren, wo gedroſchen wird, und auf denen Miſt-Stäten ſich einfindet, da er denn am erſten berückt wird, indem er ſich ſonſten nicht gar leicht betriegen läßt. Er iſt eines ſüſſen und angenehmen Geſchmacks, und gegen den Winter ſonderlich fett. Wer einen Emmerling im Vogel-Hauſe halten will, muß ihme bisweilen Haber geben, und mit allerley anderm Saamen abwechſeln, ſo kan man ihm auch manchmahl etwas ſüſſen Quarck, oder wie er an andern Orten genennet wird, ſüſſen Topfen vorſetzen; er will aber einen geraumlichen Vogel-Bauer haben, welcher nicht wie ein Canarien-Häuslein gemacht iſt, darinnen der Vogel auf und abſpringen kan, ſondern vielmehr länglicht, darinnen er in gerader Linie ſeinen Lauff hin und wieder zu nehmen Platz hat.

Empor-Scheune, oder wie die Bauren nur insgemein zu ſagen pflegen, die Por-Scheune, iſt das obere Theil der Scheune, welches von den Balcken über der Scheun-Tenne, bis an die Kehl- oder Hahne-Balcken gehet, und entweder mit dicht an einander gezug-

fügten langen und ſtarcken Stangen-Holtz beleget, oder aber mit Bretern gedielet, und in der Mitte mit einem viereckigten ohngefehr zwey Ellen weiten Loch verſehen iſt, wodurch die auf dieſe Empor-Scheunen gemeiniglich gepanſte Hülſen-Früchte oder anderes Getraide herunter auf die Tenne zum Ausdruſch geworffen werden kan.

Encke, oder wie es einige ſchreiben **Hencke**, iſt ein Nahme, welcher auf Höfen und groſſen Gütern den Fuhr- oder Pferde-Knechten gegeben wird; Bey ſechs Acker-Pferden, wo nemlich der Hoff- oder Schirrmeiſter mit zweyen arbeitet, hat man zween Encken, davon der eine, welcher zugleich des Hoff- oder Schirrmeiſters beyden Pferde mit füttern, putzen und warten muß, der Ober- oder Groß-Encke, der andere aber der Unter- oder Klein-Encke pflegt genennet zu werden. Wo man acht Pferde hat, hält man noch einen Mittel-Encken. Ihre Schuldigkeit ſiehe unter dem Wort Knechte.

Encke, heiſſet man auch an einigen Orten die zwieſelichte Ruthe oder Gabel, ſo vornen am Pflug-Stöcklein in eiſernen Haſpen geſteckt wird, damit die Acker-Leine darinnen aufliegen und darzwiſchen ſpielen kan.

Ende, oder **Enden**, iſt ein Jäger-Terminus, und werden ſowohl die, von den Stangen des Hirſch-Geweyhes herausgehende Sproſſen, als die Spitzen am Reh-Bocks-Gehörne Enden genennet. Hat ein Hirſch an ieder Stange ſechs Enden, ſo nennet ihn der Jäger einen Hirſchen von zwölff Enden. Iſt aber das Gehörne ungleich gezeichnet, alſo daß an der einen Stange ſieben, an der andern aber nur ſechs Enden wären, ſo ſpricht man: Der Hirſch trage vierzehen falſche Enden, weilen die mehrere Zahl vorgehet.

Ende oder **Sturtz**, heiſſet man auch den Schwantz des Hirſchen.

Ende, nennen die Wintzer oder Wein-Gärtner eine iede Ruthe oder Zweig, ſo der Wein-Stock an ſeinen Seiten heraus treibt. Ein **Senck-Ende** aber einen ſolchen Zweig, welcher zu Vermehrung des Wein-Stocks geſencket oder in die Erde eingeleget wird. Siehe **Sencke**.

Enderlinge, ſind Würmer, welche denen Hirſchen zur Frühlings-Zeit, wenn ſie ſich haaren, zuweilen durch den Schlund, Naſen und Maul heraus gehen, zu Zeiten aber durch beſagten Schlund ſo ſtarck treiben, daß das Thier erſticken und crepiren muß. Sie entſtehen aus einem ſaltzigten und ſcorbutiſchen Geblüte, und werden von denen Dohlen aus der Haut gehacket, welches dem Wild ſo ſanffte thut, daß ſie bey ſolchem Schröpffen gantz ſtille halten; und daher kommt es, daß um ſolche Zeit die Häute voller Löcher, und nichts nütze ſind, bis ſie von ſich ſelbſt wieder zulauffen und verheilen.

Endivien, **Antivi**, iſt ein Garten-Gewächſe und Küchen-Kraut, deſſen viererley Geſchlechte gezählet werden, obwohlen den Alten mehr nicht, als zwey bekannt geweſen. Die erſte Art hat Blätter, welche breit und dem Lactuc ähnlich ſind, dicke und runde Stengel, bey drittehalb Schuh hoch, und iſt denen wilden Wegwarten faſt gleich. Die andere Art hat nur etwas ſchmälere und bittere Blätter, als die erſte. Die dritte iſt wieder wenig von der andern Art, und nur der Farbe nach, unterſchieden, indem ſie Schneeweiſſe Blumen hat. Die vierte Art iſt der krauſe Endivien, welcher an Wurtzeln und Blumen der erſten Art gleich kommt, nur daß die Blätter krauſer gewunden ſind, und der Stengel viereckigt und eingebogen iſt. Eine iede von dieſen Arten erfordert ein fettes wohlzugerichtetes Erdreich, und muß im Junio im wachſenden Monden ziemlich dicke geſäet werden, damit man öffters davon ausziehen, und ſolchen, ſobald er fünff oder ſechs Blätter gewonnen, ohngefähr drey Viertel Ellen weit von einander verpflantzen könne. Wenn er ſo ſtarck erwachſen, daß er ſich auf der Erden ausbreitet, ſo wird er bey trockenem Wetter oben zuſammen gebunden, damit er inwendig nicht faul werde, ſondern fein ſchön gelb und weiß verbleibe, weil ſonſten die Pflantzen ſehr zurücke bleiben und verderben. Zum Saamen läſſet man den ſchönſten ſchieſſen, der ſich ſelbſt ohne Verbinden geſchloſſen, und ungezwungen weiß worden; jedoch muß er am Stengel wohl reiff werden, maſſen er ſonſten taub wird, und nicht wohl aufgehet, ſo fället er auch ohnedem nicht leicht aus, wie andere Saamen, und kan dahero ohne Bedencken, ſo lang als nöthig, auf dem Stengel gelaſſen werden. Der Endivien läſſet ſich nicht nur zum Herbſt- und Winter-Salat treflich nutzen, ſondern giebt auch gekocht und warm eine gute und geſunde Speiſe. Die zum Salat dienliche Endivien leiden keine Roß-Dunge, denn ſie werden nicht nur verdrießlich bitter, ſondern auch ſo verderbt davon, daß man ſie gar nicht zur Speiſe genieſſen kan. Wer Endivien den Winter über zu erhalten willens iſt, mag ſolche, wenn ſie vorhero von einem Reiff getroffen worden, ſammt den Wurtzeln ausnehmen, und an einem trockenen Ort etwa vierzehen Tage lang verwahren, bis ſie gantz welck worden ſind, nachgehends derſelben ſo viel man pflantzen will, fein abputzen, zubinden, und in friſchen Sand in einem Keller oder Gewächs-Hauſe einpflantzen und die andern in einem von erſtgedachten beyden Orten dünne von einander auf ein Bret legen, und ſo lange liegen laſſen, bis die verpflantzten bald verbraucht, alsdenn kan man wieder, ſo viel man nöthig hat, ausputzen, oben zubinden, und wieder einſetzen, auch allemahl ſo fortfahren, ſo kan man ohnfehlbar den gantzen Winter durch bis Oſtern, denſelben zur Speiſe haben. Von den übergebliebenen nun mag man im Frühling wieder in den Garten zu Saamen pflantzen, weil ſolcher Saame allemahl viel beſſer iſt, als derjenige, ſo im Frühling geſäet wird, und gleich aufſchieſſet. Die Endivien kühlen ſehr, und ſind alſo wider alle hitzige Gebrechen und Entzündungen,

dungen, inſonderheit der hitzigen und verſtopfften Leber ſehr dienlich.

Engageanten, nennet man die Zierrathen von Spitzen, klaren Zeug mit Spitzen, oder genehet, oder gantz ſchlecht, welches das Frauen-Zimmer bald einfach, bald zwey und mehrfach, über einander friſiret, an den Armen träget, und mit Mäſchlein Band befeſtiget. Sie werden auch Manchetten genennet.

Engelſüß, Stein-Wurtzel, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches ohngefehr einer Spannen hoch wird, und auf den Felſen, ſonderlich aber gerne auf den Eichen-Stöcken oder Stämmen wächſet, als welche letztere Gattung auch vor die beſte gehalten wird. Seine Blätter ſind dem Farren-Kraut ähnlich und in Spalten zertheilet, ſeits des Stiels ſtehen dieſe geſpaltene Blätter ungleich gegen einander, ſind inwendig überall glatt, aber auf dem Rücken haben ſie rothgelbe erhabene und rauhe Tüpfelein, darinnen der Saamen ſtecket. Die Wurtzel iſt krumm, knorrig und zaſerig, von auſſen ſchwärtzlich, inwendig aber grünfärbig, eines ſüſſen, iedoch dabey etwas bittern und zuſammenziehenden Geſchmacks. Das Kraut grünet den gantzen Winter über, behält auch ſeine Blätter bis auf den Frühling, welche erſt verwelcken und abfallen, wenn andere neue hernach folgen. Iſt gut wieder die Gebrechen der Lungen, ſchweren Athem, Huſten, Entzündungen und Seitenſtechen, führet die melancholiſchen Feuchtigkeiten ab, und wird unter die Geblüt reinigende und purgirende Kräuter-Weine mit genommen. Die Wurtzel denen Schweinen unter ihr Futter gegeben, bewahret ſie vor allen innerlichen Zufällen.

Engeltranck, ſonſt auch **Wald-Blume, Laugen-Kraut** und **Mutter-Wurtz** genannt, iſt ein Kraut, welches ſchmälere und weichere Blätter als der Wegerich und einen haarigen, dünnen und Schuh-hohen Stengel hat, auf welchem im Junio die Blüthe hervor kommt, die Wurtzel iſt wie die ſchwartze Nieß-Wurtz geſtaltet, dünn und wohlriechend. Dieſes Kraut, welches in den Wäldern und an feuchten Orten wächſet, ſonderlich aber in Böhmen, um Nürnberg, Helmſtädt, und auf denen Elſaßiſchen Gebirgen gefunden wird, hat die Tugend, dem Gifft zu widerſtehen, den Schweiß zu treiben, das Geblüt zu verſüſſen, und das geronnene Geblüte zu zertheilen; dahero dienet es inſonderheit denenjenigen, ſo einen ſtarcken Fall erlitten, oder ſich mit ſtarcker Bewegung inwendig verletzt haben. Man nimmt aber davon zwey Hände voll ſiedet ſie in einem Maaß Bier, und giebt dem Krancken alle Morgen einen guten Trunck davon, decket ihn wohl zu, und läſſet ihn darauf ſchwitzen; hat er ſich nun weh gethan, ſo empfindet er an dem verletzten Ort ein paar Stunden lang ziemliche Schmertzen, es wird ihm aber auch zugleich durch dieſen Tranck geholffen; wenn hergegen keine inwendige Verletzung geſchehen, empfindet auch der Krancke keine Ungelegenheit. Dieſes Kraut wird gedörret und zu Pulver geſtoſſen, dem Viehe, wenn es nicht freſſen kan, und man vermeinet, daß ihme Gifft beygekommen ſey, eingegeben; es wehret auch, demſelben unter ſein ordentliches Futter gemenget, denen anſteckenden Kranckheiten.

Engel-Tranck, iſt auch ein Kraut von ſchmählern Blättern als Wegerich und einem einfachen hohen Stengel. Die Wurtzel dienet wider den Gifft und Biß gifftiger Thiere. Das damit geſottene Waſſer aber zerbricht den Nieren-Stein, wenn es getruncken wird. Ja das geſtoſſene Kraut lindert äuſſerlich alle Geſchwüre. Dem Viehe dienet es unter dem Futter wider anſteckende Kranckheiten.

Engel-Wurtz, ſiehe **Angelica**.

Engerlinge, ſind eine Art Würmer, welche zwiſchen Fell und Fleiſch bey dem Rind-Vieh anzutreffen, und ſich, weil die Haut daſelbſt ein kleines Loch bekommt, leichte heraus drucken laſſen und dem Viehe, das ein ſcorbutiſches Geblüt hat, ſehr nützlich ſind. Siehe oben **Enderlinge**.

Engliſch-Eſſen, ſiehe **Podeni**.

Engliſche Jungfern-Milch, iſt ein ſo genanntes Waſch-Waſſer, ſo aus folgender Tinctur beſtehet, als rectificirten Spiritu Vini mit Roſen-Blättern, feinen Benzoë, Storax, Würtz-Nelcken, Biſam und Zibet vermenget, welches dem Frauenzimmer eine ſchöne Haut machen ſoll.

Enis, ſiehe **Anis**.

Enkafatrabe, iſt ein grünes Holtz auf der Inſel Madagaſcar und voll Adern, riechet faſt wie Roſen und vertreibet die Ohnmachten, wie auch die Hertzens-Angſt, wenn man es gequetſchet übers Hertz und die Bruſt leget.

Entädern, wird genennet, wenn die Juden an einem geſchächteten Vieh, aus dem Bug die Spann Adern heraus ſchneiden.

Ente, Antvogel, iſt ein bekannter unter das Waſſer-Geflügel gehöriger Vogel, welcher nicht ſo groß als eine Gans wird, und da ſich dieſe mehr auf dem Lande als in dem Waſſer aufhält, ſo läſſet ſich die Ente mehr auf dem Waſſer als auf dem Lande antreffen. Es giebt aber zweyerley Gattungen von Enten, nemlich zahme und wilde. Die

zahmen **Enten** ſind bey einer Haushaltung, wo Waſſer, Seen, Pfützen, oder ſumpfigte Oerter in der Nähe ſind, noch ziemlich nützlich zu halten, da hingegen ſie denen Fiſch-Teichen und der wilden Fiſcherey in Bächen und Flüſſen höchſt ſchädlich ſind, indeme ſie nicht nur der Fiſch-Brut hefftig nachſtellen, und mit ihrem breiten Schnabel, allerhand junge Fiſchlein, als Grundeln, Weiß-Fiſche, Schmerlen, ſondern auch ſo gar ziemlich groſſe Forellen und Hechte angreiffen und verſchlucken. So ſind ſie auch ſonſten ſo gefräſſig, daß ſie allen Unrath aus denen heßlichſten Pfützen, Kroten, Würmer und anderes Ungeziefer in ſich ſchnattern. Ihre Leg-

Zeit

Zeit fängt ſich ohngefehr um Mit=Faſten an, und höret, wenn der Weitzen verblühet, wieder auf. Ihre Eyer werden, weil nicht allezeit gute Brut=Enten zu finden, zum öfftern durch Hüner, Gänſe oder Trut=Hüner ausgebrütet. Einer gemeinen Henne werden zehen bis zwölff, einer Trut=Henne aber zwantzig bis vier und zwantzig Eyer untergeleget. Wo aber viel Waſſer, iſt es am beſten, man laſſe die Enten ſelbſten ihre Eyer ausbrüten, denn ſie ſtets mit den jungen im Waſſer liegen, ſo die Hüner und Trut=Hüner nicht thun können. Den jungen Enten giebt man Körner, daß ſie im Hofe gewohnen und bleiben; ſonſten brauchen ſie in ihrer Auferziehung wenig Mühe und Arbeit, ſind dauerhafftiger als Hüner und Gänſe, werden auch noch ſo bald flicke als dieſelben, und dürffen dahero auch nicht ſo lange geätzt und gefüttert werden. Zur Sommers=Zeit darff man den Enten, wenn ſie auf das Waſſer kommen können, beſonders, wo etwan Meer=Linſen darauf ſind, nicht viel Futter geben; Winters=Zeit aber werden ſie am beſten mit Träbern abgeſpeiſet, oder in Ermangelung derſelben mit angemachten Weitzen=Kleyen, geringer Gerſte, Haber, eingeweichten Brocken Brotes und dergleichen, wovon ſie nachgehends bald zu legen anfangen. Die

Wilden Enten ſind, gleich wie von den zahmen, alſo auch unter ſich ſelbſt ſehr unterſchieden, wovon wir hier nur die vier bekannteſten Arten anführen wollen:

Die **See=Rachen** ſind eine von der gröſſeſten Art Enten, am Leibe gantz weiß, am Kopffe aber ſchwartz. Sie verſchlingen in denen Teichen die gröſten Fiſche, welche ſie in dem Magen und Rachen behalten, bis ſie von unten nach und nach verdauen, und das andere nachrücken können. Zum Schuß ſind ſie ſchwer zu bringen, weil ſie nie rechten Stand halten.

Die **gemeinen groſſen wilden Enten** ſind denen Fiſchen ſo nachtheilig als die vorige Art, indem ſie denenſelben, als ihrer beſten Nahrung, ſehr ſtarck nachgehen. Ihre Jungen brüten ſie an ſumpfigten Orten, ingleichen auf Weiden=Bäumen, ja gar in denen ohnweit den Teichen oder Flüſſen befindlichen Raben= Krahen= und Elſter=Neſtern, von dar ſie ſolche hernachmahls auf das behutſamſte bey dem Halſe in ihrem Schnabel auf das nächſte Waſſer an bequeme Oerter zu tragen, und in Sicherheit zu bringen wiſſen. Der Enterich oder Ent=Vogel wechſelt mit der Ente im Brüten ab, gemeiniglich zur Mittags=Zeit, damit dieſe ihre Nahrung ſuchen kan, und bringen ihre Jungen ordentlich innerhalb drey Wochen aus. Der Enterich ſiehet Aſchen=grau, am Kopff und Hals aber Stahl=grün, glänzend, hat einen ſchwarzen Ringel um den Hals, eine Caſtanien=braune Bruſt, bräunliche und graue Flügel, auf beyden Seiten etliche dunckel=blaue Federn, einen weiſſen Bauch und kurtzen hoch=ſchwartzen Schwantz, auf demſelben aber aufwerts zwey krumm=gelauffene Federlein, als Angeln, rothe Füſſe und einen gelblichten Schnabel, aber dabey eine heiſere Stimme. Die Ente hingegen ſiehet allenthalben, ſonderlich auf dem Kopff und Rücken dunkel=braun=ſprencklicht, auf dem Bauch aber falbicht=grau und gelb meliret aus, hat auch auf denen Flügeln blaue Federn und einen ſtarcken und lauten Schrey. Ihre Eyer ſind gantz grün, ohne einige Flecken, ſo groß als etwan ein Hühner=Ey. Sie nehren ſich auf dem Waſſer mit Meer=Linſen oder Enten=Grieß, Fröſchen und Nattern, auch allerhand Saat und Körnern, ingleichen Gras und andern Kräutern. Sie ziehen des Herbſts zugweiſe mit groſſen Schaaren weg, und kommen im Frühling gar zeitlich, und ſobald nur die Waſſer offen ſind, wieder: jedoch pflegen ſich auch viele des Winters hier zu Lande in warmen Qvellen und Flüſſen, wo es offen bleibet, aufzuhalten, und haben von ferne ſcharffen Wind.

Die **Schmal=Enten** kommen der erſtbeſchriebenen andern Art in allen ſehr nahe, nur daß ſie um ein merckliches kleiner ſind; ſie brüten hier zu Lande in groſſen Sümpffen und moraſtigen Oertern, und ziehen auch, wie jene.

Die **Pfeiff=Enten**, ſo auch **Speck=Enten** genennet werden, ſind den Schmal=Enten an Gröſſe gleich, auſſer daß ſie kürtzere Schnäbel und Hälſe, und einen rundern und derbern Rumpff haben, als jene; anbey iſt ihr Fleiſch viel delicater, als einiges Vogels, ſo ſich von Fiſchen nähret, ſie ſind auch wohl zu ſchieſſen, weil ſie gleich wieder auffallen, wenn ſie geſprenget werden.

Die **wilden Enten** mauſen ſich zwiſchen Johannis und Jacobi, da ſie mit Klopffen und Jagen in den groſſen mit Schilff und Rohr bewachſenen Teichen, in groſſe Steck=Netze, mit zweyen Spiegeln und einem Inn=Garn getrieben, und Haufenweiſe gefangen werden. Man pfleget ſie auch, wiewohl auf eine ungewiſſe und mühſame Art, vermittelſt einer mit Waſſer=Leim über und über beſtrichenen und qver über einen Teich oder Fluß geſpannten Schnure, beſſer aber auf Lock=Herden mit Wänden oder Zug=Netzen, oder auch mit Hoch=Netzen, mit Pentieren oder Häng=Netzen, ingleichen vermittelſt der dazu abgerichteten Lock=Enten, durch Hülffe einiger Treib=Hündgen in ordentlichen Enten=Fängen, oder mit Angel=Hacken zu fangen, oder mit einem hierzu abgerichteten Treibe= oder Schieß=Pferd zu beſchleichen und zu ſchieſſen. Bey ihrer Zurichtung iſt hauptſächlich darauf zu ſehen, daß diejenigen, die etwa nach Moraſt, Sumpff und dergleichen ſchmecken können, weil ſie darinnen ſich aufgehalten, ja nicht zum kochen und in die Paſteten einzuſchlagen, wohl aber zum braten dienen; wiewohl ſich die Enten überhaupt vielmehr zum braten als zum kochen ſchicken, auch im erſten Fall weit geſünder zu verſpeiſen ſind. Dahero wir hier auch nur von dieſen

ſen mit wenigen annoch gedencken wollen: Zuvörderſt aber iſt wegen ihrer Vorbereitung zu behalten, daß ſie gerupffet, geſänget, oder auch gebrühet, und ſodenn ausgenommen werden. Hierauf hacket man ihnen die Flügel und den Kopff, welchen einige auch wohl daran laſſen, ab, und drehet die Füſſe auf den Rücken, daß man aus ihren Krallen die wilde Art urtheilen möge, da man ſie endlich ſpeilert, und ehe ſie noch geſpicket, oder ſonſt auf andere Art zugerichtet werden, auf folgende Art bey dem Feuer anlauffen läſſet: Sie werden nemlich an einen Spieß geſtecket, und damit an einem Kohlfeuer ſo lange herum gedrehet, bis ſie trocken, da man ſie mit Speck oder Butter beſtreichet, wiederum am Feuer umdrehet, daß dieſe Fettigkeit darbey eintrockne, welches ein paar mahl wiederholet, aber auch die Ente iedesmahl, ehe ſie beſtrichen werden ſoll, auf das reineſte abgewiſchet wird, worauf man ſie zum erkalten hinleget. So nun inzwiſchen Speck in gehöriger Gröſſe und Länge geſchnitten worden, kan ſelbige ordentlich damit an der Bruſt und bey den Keulen geſpicket, an einen Spieß geſtecket, und endlich fein ſafftig und weiß abgebraten werden, oder man kan ſie auch ohngeſpicket, und nur mit Speck überleget am Feuer braten, wie bey dem Wort **Braten** angewieſen worden. Einige pflegen die zahmen Enten, ehe ſie ſelbige auf nur gedachte Art braten, auf folgende Weiſe vorzubereiten: Sie miſchen Eßig, Wein, geſtoſſenen Ingber, Pfeffer und Würtznelcken wohl durch einander, gieſſen dieſes der lebendigen Ente in den Hals, binden ihr hierauf mit einem ſtarcken Faden dergeſtalt den Hals zu, daß ſie nicht ſo gleich ſterbe, ſondern nach einer geraumen Zeit alſo verzappele, denn ie länger ſie ſich noch beweget, ie beſſer gehet dieſes eingegoſſene durch das Fleiſch, alsdenn rupffen ſie ſelbige, und verfahren im übrigen mit ihr wie kurtz vorhero erwehnet. Es läſſet ſich dieſes Vieh wie die Gänſe mäſten, und wird ihr Fleiſch deſto ſchmackhaffter. Die Federn und Pflaumen ſind beſſer und edeler als die Gänſe-Federn, auch ſoll es geſunder ſeyn auf denſelben zu ſchlafen denn auf der Gänſe ihren. Nicht weniger kan das Fleiſch eingeſetzet und im Winter lange Zeit friſch erhalten werden.

Enten-Gras, iſt eine Art Rohr oder Schilff, das grün, lang und ſchmal meiſt auf ſtillen Waſſer-Gräben wächſet. Wo es den Grund erreichen kan, ſtoſſet es im Heu-Monat dünne binſiche knopfige Halmen und Rohr-Aehren, doch ohne Frucht heraus. Es iſt Winters-Zeit der wilden Enten und Waſſer-Vögel ihre Nahrung, daher es auch den Zunahmen wohl bekommen.

Entengrieß, Entengrütze, ſiehe **Meer-Linſen.**

Enten-Stöſſer, ſind insgemein alle Raub-Vögel, ſonderlich einige Adler, Habichte und Falcken. Vornemlich fallen auf die Enten die, die zur Baitz abgerichtet ſind.

Enterben, heißt diejenige Perſon von der Erbſchafft in einem Teſtament aus denen in Rechten zugelaſſenen Urſachen, ſo alle auf die Undanckbarkeit oder Religion ankommen, ausſchlüſſen, welche ſonſt nach dem gemeinen Erbrecht erben ſolte, als Kinder, Eltern, Geſchwiſter.

Enterich, Enter, Ent-Vogel oder **Erpel**, wird der Enten-Mann genennet. Er iſt gröſſer und ſtärcker vom Leibe, als die Enten, und kan man ihn bald, wenn er nicht weiß iſt, an ſeinem Ringe, den er um den Hals hat, und an der heiſern Stimme, gleich den wilden Enterichen, erkennen denn die Enten haben eine lautere und hellere Stimme. So haben auch die Enteriche an dem Schweiffe zwey krummgebogene Federn, welche die Enten gleichfalls nicht haben. Ein Enterich, verſtehe ein zahmer, pflegt auf neun bis zehen Enten, zuweilen auch auf weniger gehalten zu werden.

Entrepas, iſt ein unbeqvemer Gang der Pferde, ſo weder im Schritt, noch Trapp, noch Galopp, noch Jagen beſtehet.

Enzian, iſt ein trefliches Mittel wider den Gifft, und das beſte Stück in der Vieh-Artzney, wiewohl es auch den Menſchen in vielen Zufällen, ſonderlich in Verſtopffung der Leber, des Miltzes und Urins, ingleichen wider das viertägige Fieber, Gifft, thörichter oder wütiger Hunde Biß, anſteckende Kranckheiten ꝛc. nützlich und vorträglich iſt. Dieſe Pflantze, welche am liebſten auf den Bergen, an feuchten und ſchattigten Orten wächſet, hat groſſe, breite und gelblicht-grüne Blätter, einiger maſſen den Blättern der weiſſen Nieſe-Wurtzel gleich, treibet einen hohlen, gläntzenden und glatten, ohngefehr fünff bis ſechs Fuß hohen, und eines Fingers dicken Stengel, welcher mit etlichen Knoten abgetheilt, dieſe aber mit zwey und zwey daran heraus gewachſenen Blättern beſetzet ſind. Die Blumen ſind meiſtentheils gelbe, zuweilen auch Himmel-blaue Glocken; man findet ſie auch mit weiſſer, ingleichen mit Purpur-farbner gedüpffelter Blüthe, welche letztere ſchier an der Farbe den Fritillarien gleichen. Die Wurtzel, welche alleine zur Artzney gebraucht wird, iſt groß, dick, glatt, äuſſerlich bräunlich, inwendig aber gantz gelb, und ungemein bitter. Seine Vermehrung geſchiehet in den Gärten am beſten von der Wurtzel, welche im Herbſt oder Frühling gepflantzt wird, denn ob man ihn auch gleich vom Saamen ziehen kan, ſo gehet es doch allzulangſam damit zu.

Entzündung iſt entweder an denen äuſſerlichen Theilen des Leibes eine iede ungewöhnliche Hitze und Röthe, oder aber eine rothe ausgefloſſene und von allerhand Urſachen entſtehende hitzige Geſchwulſt. Im innerlichen aber wird ſonderlich die Entzündung der Lunge bey Menſchen und Thieren darunter verſtanden, welches theils von unmäſſiger Bewegung, ſonderlich in ſtarcker Lufft und kaltem Trincken darauf, ferner von Verſtopffung des Geblütes und dergleichen ent-

entſtehet. So folget gemeiniglich ein Fieber, Huſten, ſchwerer Athem, Auswurff von Materie und dergleichen darauf. Cardobenedicten-Saamen, Fuchs-Lunge und dergleichen helffen dafür.

Epheu, iſt ein wildes Gewächſe, zweyerley Geſchlechts, der groſſe und der kleine. Der groſſe Epheu wächſet in Wäldern, und flicht ſich an die Bäume hinauf, wurtzelt auch in die Rinden derſelben, und in die Steinfelſen dergeſtalt ein, daß, ob man ſolchen gleich unten am Stamm abhauet, er dennoch überflüßige Nahrung an ſich ziehet, und alſo nicht verdorren kan. Er blühet gegen Ausgang des Herbſtes, und bringet moſichte bleich-gelbe Blumen, darauf folgen gegen den Winter traubenweiſe ſchwartze Beeren an langen leichten Stielen, faſt denen Wacholder-Beeren gleich, darinnen drey, vier und mehr ablänglichte Körnlein ſind. Die Blätter ſind erſtlich etwas länglicht, glatt und dick, darnach werden ſie dreyeckigt. In den Wäldern wird er nicht gerne geſehen, weil er den Safft aus den Bäumen, daran er ſich gehencket, an ſich ziehet, und dieſelbe nach und nach verderbet, in denen Luſt-Gärten aber wird er zu Portalen, Spalieren, Bekleidung der Luſt-Häuſer und Gallerien gebraucht, weil kein Gewächs zu finden, das einen ſo dicken Schirm und auch von der Sonnen undurchdringliche Wand machet, wie dieſes. Etliche bekleiden die inwendige Mauren ihrer Gärten damit, da man denn weder Holtz, noch Pfähle oder Geländer, weder Nägel noch Bande ſie anzuhefften braucht, ſondern ſie häckeln ſich ſo rauh und feſt an die rauh beworffene Mauren an, daß ſie von ſich ſelbſt eine überaus luſtige ſtets-grünende, und allezeit bleibliche Spalier daſelbſt anrichten. Man kans zwar von dem Saamen, wohin mans haben will, aufbringen, gehet aber nicht ſo geſchwinde zu, als wenn man die jungen Beyſchößlinge mit den Wurtzeln einſetzet, welches im Herbſt im wachſenden Monden geſchehen ſoll. Er liebt eine naſſe und feuchte Erde, und läßt ſich, wo er einmahl hinkommt, nicht leicht vertreiben, wie ihm denn weder Hitze noch Kälte, weder Sonne noch Schatten, weder Trockene noch Näſſe ſchädlich fället. Doch können auch viele den Epheu in ihren Gärten nicht leiden, weil ſich die Nattern gerne dabey aufhalten, und darinnen gemeiniglich niſten ſollen. Es wächſet ein Hartz oder Gummi aus dem Epheu, ſo nebſt denen Blättern und Beeren auf vielerley Weiſe zur Artzney gebraucht wird, inſonderheit ſind die grünen Blätter davon ein bewährtes Mittel wider die ſogenannten Leich-Dorn und Hühner-Augen, wenn dieſelben in Wein-Eßig eingeweicht, und die inwenige Seiten des Blatts zur Zeit des abnehmenden Monden etliche Tage hinter einander auf die Hühner-Augen geleget, und ſolches täglich drey oder viermahl wiederhohlet wird. Die Blättlein werden auch zu den Fontanellen nützlich gebraucht, noch beſſer aber iſt es, wenn man an ſtat der Erbſen, aus Epheu-Holtz kleine gedrechſelte Kügelein ins Fontanell thut. Der kleine Epheu hat ebenfalls dreyeckigte und fleckigte, aber kleinere Blätter als der groſſe Epheu, kriecht auf der Erden oder an denen Zäunen herum, und trägt weder Blumen noch Früchte.

Eppich oder **Waſſer-Morellen**, wächſt an ſumpfigten Orten, und iſt ein Kraut, ſo einen knopfichten Stengel und länglichte gekerbte ſtarck riechende Blätter hat, trägt im Junio und Julio weiſſe Blümlein, im Auguſt kleinen Saamen, der ſehr hitzig iſt. Wurtzel und Saamen reinigen, das Kraut zertheilet.

Er, wird der Hahn oder das Männgen von einem Vogel genennet, wie Sie oder Siecke das Weiblein.

Erbaut, ſagt man von denen Feld-Früchten, ſo man gegen die Ausſaat in der Erndte bekommet; zum Exempel: Ich habe dreyßig Schock Korn erbaut; ich habe achtzehen Schock Haber erbaut.

Erbellen, ſiehe **Verbellen**.

Erb-Gerichte, bedeutet die mit einem Hauſe oder Gute verknüpffte Gerechtigkeit in einem gewiſſen Diſtrict in allen bürgerlichen Sachen und geringen Verbrechen Gerichte zu halten, und die Gerichts-Nutzungen denen Geſetzen und dem Herbringen gemäß davon zu ziehen. Sie heiſſen auch ſonſt die Unter-Gerichte und werden ihre Fälle verſchiedentlich in unterſchiedenen Ländern beſtimmet. Es iſt alſo hier als ein Nutzungen abwerfendes Pertinentz-Stück eines Gutes anzuſehen, und alſo ebenfalls hauswirtlich und gerecht zu nutzen und zu brauchen.

Erb-Gut, iſt unter denen Land-Gütern ein denen Lehn-Gütern entgegen geſetztes und nach gemeinem Erb-Recht ererbetes Gut. In dieſem Fall bedeutet es aber ein unbewegliches Gut. Sonſt aber heißt alles Vermögen ſo, welches einer durch Erbfolge erlanget, die ſich entweder auf Erb-Recht, oder auf Erb-Vermächtniß, d. i. ein Teſtament, oder aber auf Erb-Verträge, und endlich auch auf Schenkungen gründet, und wird demjenigen Gute entgegen geſetzet, ſo durch Kauf oder Tauſch erlanget wird. Ein ſolcher, der durch Erb-Folge etwas bekömmt, heißt ferner

Erb-Nehmer, und was einer zum Erbe hinterläſſet, **Erbſchafft**, ſo deſſen geſamte Haabe und Vermögen in ſich begreifet.

Erb-Pacht, ſuche **Pacht**.

Erbrechen im Weinberge, ſiehe **Breche**.

Erbſe, iſt eine Hülſen-Frucht, welche auf langen hohlen und ſchwachen, auf der Erden hinkriechenden, oder an dazu geſteckten Ruthen hinanlauffenden, und dicht in einander wachſenden Stengeln hervor kommen. Sie haben weiſſe Blüthen mit Purpur-farbenen Flecken, nach welchen länglichte aus zweyen Hülſen beſtehende Schoten folgen, worinnen die Erbſen, als der Saamen, verſchloſſen ſind. Es giebt deren verſchiedene Sorten, theils ſind weiß-gelb, theils braun, grau-grün- oder blaulicht, und werden hauptſächlich in

die Feld-Erbſen und Garten-Erbſen eingetheilet, wovon die letzten weit wohlſchmeckender, als jene ſind. Wie nun die Erbſen überhaupt einen guten Acker haben wollen, alſo werden inſonderheit die Feld-Erbſen an einigen Orten mit mercklichem Nutzen in diejenigen Brach-Felder geſäet, welche die Sömmerung vertragen können, da denn nur einmahl darzu umgeackert wird. Man ſäet auch die Erbſen in den Acker, ſo vorhero gedünget werden, und das Jahr zuvor Weitzen, Gerſte oder ander Getraide getragen hat, und ſtürtzet alſo denſelben vor Winters, wie gebräuchlich iſt. Allein man mercket an, daß man mehr Stroh als Erbſen bekomme, dieſe auch gerne wurmſtichig werden. Will man ſolches aber doch wagen, und man hat keine gedüngte und noch über dies etwas geringe Aecker, ſo pfleget man den Miſt vor Winters, etwan im October, auf den Acker, worein die Erbſen kommen ſollen, zu führen, ſolchen bald zu bereiten, und in ſelbigem Monat noch im alten Monden unterzupflügen, hierauf im Martio um Gregorii, oder bald hernach, den Acker, wenn er nicht allzu naß iſt, und man denſelben arbeiten kan, zu rühren oder umzuwenden, und nach ſolchen die Ackerfuhren mit Egen fein gleich zu machen. Andere laſſen nur den geſtürtzten Acker einegen, ackern denſelben ſodenn im Martio, wie man ſonſten zur Gerſte zu ackern pfleget, und ſäen hernach die Erbſen darein. Andere machen es wieder anderſt, nachdem es nemlich die Lands-Art, oder eines ieden eigene Erfahrung mit ſich bringet. Es ſäen auch einige die Erbſen in das Rübe-Land. Die Haupt-Regel iſt: Erbſen müſſen einen warmen und fetten, nicht gar zu feuchten, aber auch nicht zu trockenen Boden haben. Der Saamen muß übrigens nicht ſchwartz, nicht wurmſtichig und zerbiſſen ſeyn. Daher er zu leſen und ſonderlich abzuſondern. Keine Frucht erfordert die Veränderung des Saamens und Bodens ſo ſehr als die Erbſen, indem ſie bald ausarten, ſonderlich aber dickhülſigt werden, oder nicht weich kochen. Sie wollen überhaupt bey feuchtem und temperirten Wetter, nicht im Mittags- und auch nicht im Mitternachts-Wind geſäet ſeyn. Das erſte ſoll ſie wurmſtichig, das andere aber hart machen. Wo man vieles und dazu gutes Land hat, da iſt es eine austrägliche Frucht. Sie gelten allemahl ihren Preis. Nur gerathen ſie nicht immer. Der Mehl-Thau und das Wetterleuchten in ihrer Blüthe, ſind ihnen ſehr ſchädlich. Beſonders iſt ihre Saat-Zeit im Martio, wenn die gröſte Kälte vorbey, oder auch noch im April, iedoch beydes mahlen im letzten Viertel; man muß ſie aber vorhero eine Nacht in Miſt-Lachen-Waſſer einqvellen, damit ſie nach dem Säen nicht auslauffen, das iſt, nach einem Regen, durch Abſpülung der mit der Ege darüber gezogenen Erde wieder oben aufs Feld kommen, und folglich von den Tauben und Krahen aufgefreſſen werden mögen. Ja eben dieſes macht ſie auch gelinde. Sie werden auch von einigen in den Acker eingedrucket, indem man mit einem Stock, der ohngefehr anderthalbe Elle lang, als die Helffte eines Beetes, und der mit ſpitzigen Hölzern verſehen, die in gleicher und nicht allzu groſſer Weite von einander ſtehen, Gruben in den Acker drucket, und in iegliche ſodenn eine oder zwey Erbſen hinein fallen läſſet, und endlich die Gruben wieder zuſtöſſet und das Land ebnet. Von dieſer Art, welche mit derjenigen überein kommet, die man bey den Garten-Erbſen brauchet, nennet man auch die Erbſen ſelbſt Steck-Erbſen. Iſt der Acker nach dem Einegen noch ungleich, und haben ſich die Erd-Klöſer durch daſſelbe nicht zwingen laſſen, ſo muß man, ehe noch die Erbſen aufgehen, gleich mit der Waltze dahinter her ſeyn, damit ſie deſto beſſer gehauen und rein geharcket werden können. So bald die meiſten reiff, und das Erbs-Geſtröhde gelb und dürre zu werden beginnet, muß man ſie abhauen oder abſchneiden, und, damit die übrigen grünen auch dürre werden, oder nur meiſtens abweicken, zwey oder drey Tage ungebunden liegen laſſen, aber nicht wohl länger, denn wenn ſie beregnet werden, und denn die Sonne wieder darauf ſcheinet, oder ſonſt etwan nach dem Abbringen warm Wetter einfället, ſo ſpringen die Schoten davon auf, und die Erbſen lauffen häuffig aus. Weil auch die ſtarcken Winde vielmahls die abgeſchnittenen Büſchel wegwehen, ſo iſt es beſſer, wenn ſie mit der Senſe nieder gehauen werden, denn ſo hänget eines am andern, und kan nicht alſo leicht fortgetrieben werden. Am allerbeſten aber iſt es, daß man ſie bey luckerem und etwas feuchten Boden ſonderlich früh mit denen Händen ausrauffe. Sonderlich iſt dieſes nöthig, wenn ſie ſehr liegen. Wenn nun die abgehauene Erbſen ſo lang als nöthig, auf dem Acker gelegen, ſo werden ſie in die Stroh-Seile aufgebunden, eingeführet und weil ſie in den niedrigen Panſen leicht verderben, am beſten auf die Vor- oder Empor-Scheunen geleget, nachmahls, wenn man etwas Erbs-Stroh vor die kalbende Kühe, oder die Zucht-Schaafe benöthiget iſt, ausgedroſchen:. Worbey dies noch zu mercken, daß ſie ſich unter allem Getraide am beſten dreſchen laſſen, indem ſie nur gleich hin ausgebreitet werden, und alſo ein Stroh nach dem andern zu beyden Seiten abgedroſchen wird. Hernach ſchüttet man das abgedroſchene Stroh aus, und bindets in Stroh-Seile; von den ausgedroſchenen Erbſen aber wird nur das Gröbſte abgerechet, denn weil ſie zu ſehr lauffen, und alſo zu viel in die Spreuer kommen möchten, dörffen ſie gar nicht überkehret werden; alsdenn ſtößt man ſie auf der Tenne an einen Ort zu Hauffen, wurfft ſie, wie ander Getraide, gegen den Wind, (doch daß vorn qver über die Scheun-Tenne einige ledige Säcke ausgebreitet werden, damit die Erbſen nicht zur Tenne hinaus ſpringen können) nimmt endlich die vorderſten zu Saamen, die gar geringen aber zum Futter vor die Hüner oder Tauben

ben ab, und verkaufft das übrige, was man nicht in die Haushaltung zur Verſpeiſung und zu Saamen nöthig hat. Man braucht auch die Erbſen, die Maſt-Schweine mit fett zu machen, ingleichen, in Ermangelung des Habers, Winterszeit die Pferde mit zu füttern, welchenfalls ſie aber allemadl des Tages vorher eingeqvellet werden müſſen. Aus dem Erbs-Stroh werden nur lauter Wurm-Gebänder gemacht, und ſowohl den Kühen um Weynachten, wenn ſie zu kalben pflegen, als denen Zucht-Schaafen, ehe ſie lammen, gegeben, auch an ſtat des Heues vorgeleget. Die Spreuer oder Schaalen werden den Kühen mit unter die Siede gemenget. Der

Garten-Erbſen ſind vielerley Arten, als: die kleinen Früh-Erbſen; die ordinari Früh-Erbſen: die niedrigen Früh-Erbſen; die groſſen Früh-Erbſen; die groſſen Stabel-Erbſen; die niedrigen Stabel-Erbſen; die frühen Zucker-Erbſen; die krummen Zucker-Erbſen; die langen breiten Zucker-Erbſen; die langen ſchmalen Zucker-Erbſen; die Kronen oder Trauben-Zucker-Erbſen; die gemeinen Kronen-Erbſen; die niedrigen Zucker-Erbſen; die Krub-Erbſen; oder Erweten van de Gratie, die kurtz an der Erden wachſen, und dennoch viel Früchte tragen. Dieſe Erbſen nun wollen alle gleiche Pflanzung, Wartung und Erdreich haben. Was die Früh-Erbſen anbelanget, müſſen ſie im Frühling, ſo bald man in das Erdreich kommen kan, an einen warmen Ort, wo die Nord- und Oſt-Winde nicht hinkommen können, gepflantzet werden. Man pfleget ſie auch noch früher auf ein Miſt-Beet, oder in eine Glas-Taſſe zu ſtecken, damit man ſie deſto ehender haben möge. Die andern als die Stabel- und Zucker-Erbſen kan man etwas ſpäter pflantzen. Sie erfordern, wie alle übrige Erbſen, ein gut mittelmäßig lucker Erdreich, und wenn ſie aufgehen, ſo ſteckt man ie zwiſchen zwey Stabel-Erbſen eine Ruthe, daran ſie ſich im Aufwachſen, wie die Weinreben mit ihren Zancken an- und aufwinden. Man ſoll die Saamen-Erbſen allemahl vorhero, ehe man ſie ſtecket, in Waſſer mit Schaaf-Miſt vermenget, einweichen, und alle Jahr den Platz und Gegend des Gartens, da man ſie hinpflantzet, verändern: Denn ſonſten pflegen die Früh- und Zucker-Erbſen leicht aus der Art zu ſchlagen, wie denn gewiß aus den dünnſchäligen Zucker-Erbſen, wenn man ſie etliche Jahre nach einander in einen Boden pflantzet, hartſchälige Erbſen werden. Man kan alle Monat etwas Erbſen pflantzen, ſonderlich von den niedrigen Stabel-Erbſen, welches halbe Früh-Erbſen ſind, und bald blühen, ſo kan man den gantzen Sommer durch alle mahl friſche Erbs-Schoten haben. Auſſer dieſen nur erzählten Arten derer Erbſen finden ſich noch einige andere, die in denen Gärten als rare Gewächſe aufgezogen werden, und ſind die Purgier-Erbſen, die Abrus-Erbſen, die Indianiſche ſchwartz-geſprenate Graſe-Erbſen, die grüne Teſineſiſche Erbſen u. a. m. Es geben ſolche guten Nutzen, denn auſſer daß dieſe grün zu Suppen oder an die Speiſen z. E. junge Hüner, Schollen ꝛc. oder als eine Zugemüſe in den Schalen gekocht werden, ſo laſſen ſich auch von den getrockneten und durchgetriebenen ebenfalls ſchmackhaffte Suppen und Zugemüſe anrichten. Einige pflegen die letzten nur mit Waſſer zuzuſetzen, wenn ſie etwas weich gekocht, und das Waſſer davon geſeihet worden, ſaltzen ſie ſelbige ab, richten ſie alſo an, und gieſſen, wenn das Glück gut, noch ein wenig Butter darüber, und verzehren ſie alsdenn mit Strumpf und Stiel. Solche Erbſen auf gute Böhmiſche Art zugerichtet nennet man, wegen der daran gelaſſenen ſchrumpflichen Bälge, **alte Weiber.** Andere laſſen ſie in reiner Lauge einen Sud thun, damit ſie die Bälge leicht abziehen, und doch die Erbſen nicht zerdrucken können, ſolche abgezogene Erbſen trocknen ſie hernach, und gebrauchen ſie an unterſchiedene Eſſen, wo man aber die Garten-Erbſen haben kan, welche, wenn ſie in Schalen ſchon getrocknet worden, dennoch ihre grüne Farbe behalten, wird man ſich nicht leichte auf dieſe Art Mühe geben. Am ſchmackhafftigſten und geſundeſten aber werden ſie auf folgende Weiſe zugerichtet: Wenn ſie zuvörderſt ſauber geleſen, und ſodenn in Waſſer weich gekocht worden, gieſſet man ein halb Nöſſel guten Rahm daran, ſtreichet dieſelben durch einen Durchſchlag in Tiegel, leget ein Stücke Butter darzu, und läſſet ſie folgends fein gelinde auf dem Feuer kochen, bis ſie etwas dicklicht werden, rühret ein wenig weiſſen Pfeffer nebſt etwas Saltz daran, hierzu röſtet man gantz würflich geſchnittenen Speck und Semmel, und ſtreuet dieſes über die angerichteten Erbſen. Wer gerne ſüſſe iſſet, läßt über dem Feuer ein Stücke Zucker, ſo mit Waſſer angefeuchtet, in einem meßingenen Pfännngen braun werden, daß man ihn ziehen oder dehnen kan, wenn die Erbſen nun angerichtet, wird dieſer gebräunte Zucker, an ſtat der geröſteten Semmel und des Specks darüber gezogen, und dieſelben noch darzu mit Zucker gepudert. Es kochen aber nicht alle Erbſen, ſie ſeynd friſch oder getrocknet, wohl und weich, welches man bald dem Waſſer, bald dem Erdboden, darauf ſie gewachſen, zuſchreiben will. Das letzte iſt die ſicherſte Urſache, denn welche Erbſen aus ſtrenger Erde erwachſen, werden insgemein im Kochen nicht weich. Das Erbſen-Mehl, ſo auf das kläreſte gemahlen, pfleget das Frauenzimmer zu gebrauchen, um ſich eine zarte Haut damit zu machen.

Erbſelen, werden auch ſonderlich in Schleſien eine gewiſſe Art ſauerer rother Beeren genennet, ſo aus einem dünnen aſcherfarbenen Holtze heraus wachſen. Sie heiſſen auch Saurach, it. Berberis, und werden wie die Johannis-Beere gepflantzet, und hernach roh oder eingemacht genoſſen. Auch wird ein geſunder Syrup daraus geſotten.

Erbs-Koch, heiſſet ein geringes Eſſen, deſſen eine Helffte aus Erbſen und die andere aus Graupen beſtehet. Beyde Theile werden erſt halb gahr gekocht, darauf ſchlägt man beyde Sorten, ohne daß die Erbſen vorhero durchgeſtrichen würden, zuſammen, und läſſet ſie vollends gahr kochen.

Erbs- oder Erbſen-Sieb, iſt ein Sieb, deſſen Löcher ohngefehr einen Viertels-Zoll Leipziger Maaß ins gevierte weit ſind. Man braucht ſolches, die Erbſen nach dem Wurfen, wenn noch viel kleines Zeug und Gemätſche darunter, damit reine zu machen.

Erbs-Topff, iſt ein irdenes oder zuweilen blechernes bauchiges Gefäß ohne Fuß, ſo wie ein Durchſchlag durchlöchert, darinnen die gekochten Erbſen vermittelſt einer höltzernen Reib-Keule von ihren Hülſen abgeſondert und durchgeſtrichen werden.

Erb-Zins, iſt eigentlich eine beſtändige auf einem Gute, oder nutzbaren Stücke deſſelben hafftende Abgabe an Geld, Capaunen, Hünern, Gänſen, Unſchlitt, Flachs, Früchten und andern, welche der Beſitzer des Gutes, ſo der **Erb-Zinsmann** genennet wird, dem Lehns- oder Zins-Herrn, der ihm ſolches mit Vorbehalt des Eigenthums zum Nutzen und Gebrauch verliehen, darum alle Jahr zu einer gewiſſen Zeit abzuführen ſchuldig iſt, daß er dadurch gedachtes vorbehaltenes Eigenthum des Erb-Zins-Herrns erkenne und bekenne, wie denn dieſer Canon bey Gefahr und Verluſt des Gutes entrichtet werden muß. Er heiſt auch deswegen bisweilen Jahr-Zins. Und weil dieſer Contract und dieſe Art, ein Gut zu beſitzen, eine ziemliche Aehnlichkeit mit denen eigentlichen Mann-Lehn-Gütern hat, ſonderlich da man auch hier von ihrer erſten Natur ſehr abgewichen, und vielerley uneigentliche Lehnen gemachet hat, ſo wird dergleichen Gut ein Lehn-Gut, wie auch dieſe Penſion bisweilen die Lehn oder Lehn-Gelder, wiewohl unrecht genennet, ſondern dieſes letzte iſt vielmehr ein Geld, das bey der Erneuerung des Contracts, wenn bey dem Erb-Zins-Herrn oder Erb-Zins-Mann eine Veränderung vorgehet, muß entrichtet werden. Endlich iſt noch zu wiſſen, daß der Erb-Zins nicht mit andern gar mannigfaltigen und von Alters her, ſonderlich aber der Päbſtlichen Cleriſey aufgebrachten, gewilligten und auf die Land-Güter aus dem Grunde mannigfaltiger Deutſcher Sitten und alten Rechte genommenen Zinſen verwirret werden müſſe, obgleich nicht zu zweifeln, daß man aus unrichtiger Einſicht in das Deutſche alte Zins-Weſen an vielen Orten aus ſolchen Zins-Gütern Erb-Zins-Güter nach den Römiſchen Rechten gemachet, und ſie nach dieſen beurtheilet hat. Doch davon iſt hier nicht der Ort zu handeln. Des Herrn Cantzler von **Ludewigs** Jus Clientelare und der geheime Rath **Böhmer** in diſſert. de vario cenſuum ſignificatu & jure können davon gründlichen Unterricht geben. Wie denn auch von andern Zinſen und Zins-Gütern der Art. Zins nachzuſehen. Bey der Wirtſchafft muß man nur wiſſen, daß Erb-Zins entweder unter eines Land-Gutes Laſten und ordentliche Abgaben, wenn es ein ſolches Erb-Zins-Gut iſt, oder aber unter deſſen Gerechtigkeiten und Pertinentien gehöre, davon es theils ſtändige (fixa), theils unſtändige (non fixa) Gefälle und Einkünffte ziehet, wenn die Erb-Zins-Gerechtigkeit über andere Güter, damit dergeſtalt verknüpffet iſt, daß ſie mit dem Gute auf ieden Herrn deſſelben transferiret wird. Denn eine beſtändige jährliche Einkunfft iſt der jährliche Erb-Zins, den ſolche Erb-Zins-Stücke dieſem Gute entrichten müſſen. Eine unbeſtändige Revenue aber ſind die Lehn-Gelder, die bey den Fällen von den Erben-Zins- oder ſogenannten Lehnleuten müſſen entrichtet werden. Wie nun ein Haus-Wirt auf das erſte, nemlich ob ſein Gut Erben-Zins-Gut oder nicht ſeye? bey dem Ankauff und Anſchlag, hiernächſt aber bey der Verwaltung deſſelben ſorgfältig zu ſehen hat, damit er ſich weder betrüge, oder ein halbes Eigenthum vor ein gantzes kaufe, dieſe Laſt hingegen fein bey ſeinem Anſchlag abziehe, ferner alles mit Einwilligung des Erb-Zins- und Lehn-Herrn thue, ſeinen Zins und Lehn vor allen Dingen richtig mache und ſich alſo vor Verluſt des Gutes oder doch Schaden und Proceſſen in Acht nehme, als weswegen er ſich nach dem Erb-Zins-Recht und Gewohnheit des Landes, bey Rechtsverſtändigen Leuten und Wirten deſſelbigen zu erkundigen hat; Alſo hat hingegen ein anderer Wirt, welcher bey ſeinem Gute Erb-Zins-Intraden hat, ſonderlich darauf acht zu haben, damit dieſelbe richtig erhalten, deshalb die Erb- und Erben Zins-Bücher, und Regiſter, Lehn-Briefe, Acta und Reverſe fein ordentlich und glaubwürdig gehalten, fortgeſetzet, revidiret, in ſeinem wirtſchafftilchen Archiv verwahret, die Erben-Zinſen eingebracht, die Gerechtigkeit ausgeübet, die Fälle beobachtet und ſonſt vigiliret, ja über dem auf rechtmäßige Art und Weiſe nach denen Umſtänden mehr Erben-Zinſen zum Gute zu bringen, oder dieſe Einkünffte ſonſt zu vermehren geſuchet werde. Denn aller Erben-Zins entſtehet nach der Natur dieſer Sache daher, daß entweder ein unangebauetes wüſtes Land oder Gut nach dieſem Vertrag ohne Kauf ausgethan, oder aber mit Vorbehalt des Obereigenthums und eines jährlichen Canonis gegen ein geringes verkaufft wird. Wer dieſes nun bedencket, und hält es zu denen Umſtänden ſeines Gutes, der wird vielleicht Gelegenheit finden, Aecker, Garten, Wieſe, oder einen Platz, oder ein Haus, oder ſonſt ein Pertinentz-Stück, z. E. Mühlen, Schencken, Backhäuſer ꝛc. ſo ihm nicht viel nützet, oder welches ihm beſchwerlich, oder dem er nicht recht vorſtehen kan, oder welches in ſeiner Hand wenigſtens mehr Koſten erfodert, als Vortheil bringt, gegen Erben-Zins auszuthun, ja wohl gar ein erkleckliches An- und Kauf-Geld zu nehmen, und ein feines Stück Geld auf allerhand Fälle zur Renovation auszubedingen.

Erb-

Erb=Zoll, heiſt bey denen Müllern die juſt eines Zolles hohe Ubermaaß, ſo einem neu=zulegenden Fachbaum gegen der Höhe des Mahl=Pfahls zugeleget zu werden pfleget.

Erd=Apffel, iſt eine Pflantze, wovon nur die in der Erde an denen dünnen, und rings herum ſich ausbreitenden Zäſerlein hervor kommende knolligte Wurtzeln genutzet werden können. Dieſe nennet man eigentlich die Erd=Aepffel, allhier in Sachſen um Leipzig herum, wie auch im Magdebnrgiſchen, da hingegen aber giebt man an andern Orten dieſen Nahmen denen unten berührten und daſelbſt ſo genannten Erd=Birnen, und nennet viel mehr die hier berührten Erd=Aepffel, die Erd=Birnen. Wie ſolches im Vogtländiſchen, Franckenlande und im Oeſterreichiſchen geſchiehet. Genug, wir meinen hier nicht diejenige Frucht, die man an dieſen letzten Orten Erd=Aepffel, ſondern die, ſo man Erd=Birnen nennet, dahingegen reden wir hier von denen an andern Orten ſo genannten Erd=Birnen, die wir aber Erd=Aepffel nennen, und von jenen Erd=Aepffel ſo man hier Erd=Birnen nennete wird unter dieſem Wort gehandelt. Unſere hieſige Erd=Aepffel nun ſind von verſchiedener Gröſſe, und manchmahl einer Fauſt groß, hockerigt, einander an der äuſſerlichen Geſtalt nicht gleich, auswendig röthlicht und gläntzend, inwendig aber weiß und fleiſchigt. Wenn ſie gekocht ſind, kommen ſie mit ihrem ſüſſen und angenehmen Geſchmack faſt den Artiſchocken bey. Sie treiben einen oder mehrere zu vier, fünff bis ſechs Schuh hohe dünne, gerade Stengel, welche eine grüne, rauhe Schale, und eine groſſe Anzahl langer, breiter, ſpitziger, und an dem Rand herum weitläufftig gekerbte Blätter haben, ſo eben wie die Stengel rauh anzugreiffen ſind. An dem Gipffel haben ſie gelbe, mit langen Blätlein in die Runde herum beſetzte, faſt denen Sonnen=Roſen gleiche, aber bey weitem nicht ſo groſſe Blumen, in deren Mitte, wenn ſie verblühet, viel kleine Saam=Körnlein hervor kommen, wodurch ſie aber nicht fortgepflantzet werden können, ſondern man nimmt die rothen Knollen oder Aepffel, mittelmäßiger Gröſſe, und leget ſie im Frühling um den Vollmond, ohngefehr drey Zoll tieff, und etwan eine halbe Elle von einander, in ein feuchtes und luckeres Erdreich, allwo ſie ſich, ohne ſonderbare Mühe, und Wartung (nur daß man ſie vom Unkraute reiniget) ungemein vermehren. Gegen den Winter werden die gröſſeſten, ſo viel als man derſelben in der Küche brauchen möchte, ausgegraben, und in dem Keller im Sande bis zur Verſpeiſung verwahret, die übrigen aber läſt man in der Erde ſtehen, weil ſie darinnen zum beſten dauren, doch ſoll man denſelben die Stengel nicht abſchneiden: Denn ſonſten würden die Knollen nicht nur gantz klein bleiben, ſondern auch nicht mürbe genug werden. Man kocht ſie aus Fleiſch, oder bereitet ſie, wie die Artiſchocken, mit Baum=Oel und Eßig kalt; man pflegt ſie auch zu backen, oder mit Saltz und Pfeffer auf gemeine Art, oder aber mit Fleiſch=Brühe und Eßig ſauer zuzurichten. Was man in der Küche nicht gebrauchet, kan man den Maſt=Schweinen geben, als vor welche ſie ein treffliches Freſſen ſind.

Erd=Artiſchocken, werden von einigen die nur erſtbeſchriebenen Erd=Aepffel genannt.

Erdbeben, iſt ein Donner=Wetter, ſo in denen unterſten Klüfften der Erde von der Entzündung ſchweflichter und ſalpeteriſcher Adern, Gänge und ſolcher verſchloſſener Dünſte, entſtehet, indem dieſelben dünne werden, ſich und die Lufft ausdehnen, gröſſern Platz brauchen, und alſo um ſich herum, über und unter ſich ſtoſſen, ja wohl gar mit Gewalt durchbrechen, und alles, was ihnen im Wege iſt, zertrümmern, wenn ſie ſehr feſt verſchloſſen, ihre Menge groß, und die Höhlen ſehr feſt, die Erde aber umher nicht hohl oder löchericht iſt. Wenigſtens erfolget nach dem verſchiedenen Verhältniß dieſer Umſtände eine gröſſere oder geringere Erſchütterung des Erdbodens, und man wird an denen obern Flächen dieſer Oerter, ja allen deme, was darauf gebauet iſt, hefftige Stöſſe gewahr. Bisweilen wird alles eingeworffen und zerriſſen, oder es thut ſich endlich die Erde gar auf, verſchlinget Städte und Dörffer, wirfft und ſpeyet gantze Regen von Schwefel, Pech, Feuer und Steinen von ſich, zerſpaltet die Berge und Felſen, verurſachet Erden=Fälle und dergleichen. Und es kan ſolchergeſtalt wohl nicht leicht geſchehen, daß man nicht allerhand Anzeigen eines Erdbebens in der Lufft, an dem Waſſer, an denen Thieren und ſo fort gewahr werden ſolte, welches hier nicht ausgeführet werden kan. Man wird aber leicht daraus erkennen, daß dieſe Sache der groſſe Gott unter andern ſolchen natürlichen Wirkungen ebenfalls zu einem gantz beſondern Mittel ſeiner erſchröcklichſten, plötzlichſten und nicht zu entfliehenden Strafgerichten wegen derer damit verknüpften Umſtände brauchen könne, wodurch Menſchen und Thiere, ja gantze Wirtſchafften, Städte und Länder heimgeſuchet, und in einem Augenblick verderbet werden müſſen. Wohl dem, der alsdenn bereit iſt, vor ihm zu erſcheinen.

Erdbeere, ſind kleine, rothe oder weiſſe Früchte, welche entweder in Wäldern, auf Bergen und Hügeln, von ſich ſelbſten wachſen, oder aber in Gärten mit Fleiß gezogen werden. Jene ſind zwar die kleinſten, aber eines natürlichern und kräfftigern Geſchmacks, als dieſe, deren man dreyerley Sorten hat, als: die gemeinen groſſen und rothen Erdbeere; die weiſſen Erdbeere, und die groſſen Engliſchen Erdbeere, welche die Frantzoſen Caprons heiſſen. Die Pflantze, worauf ſie wachſen und welche Erdbeer=Kraut oder Erdbeer=Strauch genennet wird, hat rauhe, äderichte, und am Rande herum eingekärbte Blätter, welche oben grün und an der untern Seite weißlicht ſind, und deren allezeit drey beyſammen auf einem Stiele wachſen. Der Haupt=Stengel breitet ſich in viel zarte und etwas rauhe Zweige oder Stengelein aus, und träget weiſſe aus fünff

fünff Blätlein zuſammen geſetzte Blüthen, (wiewohl auch eine Art gefüllte Blüthen hat) worauf eine ablang-runde und oben etwas zugeſpitzte Frucht folget, die auſſen herum mit vielen kleinen Saam-Körnlein bedeckt iſt. Man ziehet das junge Erdbeer-Kräutlein aus, und verſetzet ſolches ein paar Tage nach dem Vollmond Reihenweiſe in einen leichten mit Sande vermiſchten Grund; man pfleget auch die Rabatten in denen Luſt-Gärten damit einzulaſſen. Sie blühen ordentlich im Mertzen und April, und werden zu Anfang des Sommers reiff, weil ſie auch, wenn man ihrer wohl wartet, deſto ſüſſer und gröſſer werden, ſo muß man das Unkraut davon fleißig ausjäten, und die Pflänzlein, wenn ſie ein wenig erwachſen, an Stäblein binden, damit die Früchte nicht an der Erde liegend verfaulen, oder von Eydexen, Schnecken, Kroten und anderem Ungezieffer bekrochen und angegriffen werden mögen. Will man ſpät hinaus Erdbeere haben, ſo ſchneidet man die erſten Blüthen hinweg, da ſie denn nach und nach wieder treiben, und alſo etwas ſpäter, als ſonſt gewöhnlich, ihre Frucht bringen. Wenn der Herbſt gantz vorbey, ſoll man noch vor völlig eindringender Winter-Kälte die Blätter abſchneiden, und die abgeſtutzten Pflantzen mit kurtzem Miſt bedecken, ſo werden ſie aufs künfftige Jahr deſto beſſer tragen. Die Erdbeere ſind eines angenehmen Geſchmacks, löſchen den Durſt, und geben in groſſer Hitze eine treffliche Erfriſchung, weil ſie aber wegen ihrer kalten und feuchten Natur nicht allen Mägen anſtändig, ſonderlich da ſie leichtlich faulen, und dadurch ein Fieber verurſachen können, als thut man am beſten, wenn man ſie mit Weine, Zucker, mit etwas geriebener Citronen-Schale an- und zu einer ſo genannten kalten Schale machet. Etliche wollen zwar, man ſolle auch Zimmet daran thun, allein weil derſelbe denen Beeren ihren natürlichen guten Geſchmack benimmt, ſo läßt man ſolches lieber davon. Von denen Erdbeeren macht man einen guten Eßig, (ſiehe **Eßig**) und einen treflichen Safft, und zwar dieſen letztern alſo: Nimm Erdbeere, zerſtoſſe ſie wohl in einem ſteinernen Mörſer, preſſe den Safft heraus, meſſe ſolchen und thue ihn in einen neuen Topff, wirff auch ſo zu einem Nöſſel Safft zwey Pfund ſchönen, reinen Zucker hinein, decke den Topff wohl zu, und laſſe es zuſammen ſieden, bis es eine rechte Safft-Dicke überkomme, da man ihn denn nachgehends, wenn er erkaltet, in einem Glas verwahren kan. Dieſer Safft dienet vor alle innerliche unnatürliche Hitze um die Bruſt und Lunge, Entzündung der Leber und des Miltzes, und kan nicht weniger wider hitzige Fieber und andere giftige Kranckheiten nützlich gebrauchet werden.

Erdbeer-Spinat, ſiehe **Spinat**.

Erd-Birn, ſind ein Gewächs, wie die Erd-Aepffel, und heiſſen auch an andern Orten Erd-Aepffel, nur daß ſie nicht ſo lange Stengel treiben, weiſſe Blumen und gelbe Früchte haben, welche auch weit körnichter und nicht ſo mehlicht, wie die Erd-Aepffel ſind, wenn man ſie kocht. An vielen Orten nennet man ſie auch Tartuffeln. Es iſt aber auch dieſes was anders. Man leſe davon die Leipziger Sammlungen 1 St. 1743 den erſten Art. ſo von oeconomiſchen Sachen handeln. Man beypflantzet gantze Stücken auf dem Felde damit, bey groſſen Haushaltungen ſowohl eine gute Zukoſt vors Geſinde, als ein treffliches Futter vor die Schweine zu haben. Man muß ſie fleißig jäten, und, wenn das Kraut etwas erwachſen, mit der Kraut-Hacke umhacken, und das Erdreich um iede Pflantze aufhäuffeln. Ihre Pflantzung hat am beſten D. Kühnhold in der oeconomia experim. beſchrieben. Zu Ende des Herbſts gräbt man ſie aus, und verwahret ſie in dem Keller in Sand, da man ſie denn ſortiren, die größten verſpeiſen und verkauffen, die mittelmäßigen zum verpflantzen behalten, und die kleinen denen Maſt-Sauen geben kan, welche ſie ſowohl als die Erd-Aepffel treflich gerne freſſen. Diejenigen, ſo im Frühling wieder gepflantzet werden ſollen, müſſen ihre Aeuglein unverletzt behalten. Ehe man ſie aber wieder pflanzet, muß man zuvor das Land mit etwas kurtzem Miſt überdüngen und untergraben, und alle ſchädliche Wurtzeln, als Winden und Quecken fleißig ausleſen, ſo werden die Knollen oder Birnen deſto beſſer und gröſſer. Man kan ſie gar füglich an alles Fleiſchwerck gebrauchen, und ſie übringens auf eben dergleichen Arten, wie die Erd-Aepffel zurichten. Es halten einige dieſe ſowohl als die Erd-Aepffel vor die Americaniſche Patatas, deren ſchon D. Joh. Joach. Becher in ſeiner närriſchen Weisheit und weiſen Narrheit Sect. I Art. 6. gedencket, und meldet, wie er ſie bereits zu ſeiner Zeit in den Oeſterreichiſchen mit gutem Nutzen gepflantzet, und gutes Brot und Brantewein daraus gemacht habe, ſiehe unten Patatas. Es wird von vielen dafür gehalten, daß ſie vielen andern Nutzen hätten, daß man Brantewein daraus brauen, ja die erfrornen dennoch auf gewiſſe weiſe vors Vieh brauchen könne, denn ſie erfrieren leicht. Allein einige widerſprechen dieſem Nutzen. Siehe obengedachter Sammlungen VII und XI St. So viel iſt gewiß, ſie ſind nützlich und ſonderlich in Mittel-Lande zu bauen.

Erdboden, Erde, Erdreich, darunter wird der obere und Frucht-tragende Theil oder Fläche der Erden, worein man zu ſäen und zu pflantzen pfleget, in der Wirtſchafft ſonderlich verſtanden. Es iſt aber der Erdboden hauptſächlich dreyerley Art: Nemlich, entweder von purer und lauterer Erde; oder von purem Sand, oder aber von Erden und Sand vermengt, und dahero auch vermiſchter Art. Der Erdboden, welcher aus lauter Erde beſtehet, iſt wiederum mancherley: Denn einer iſt wärmer als der andere; der hoch liegt, und dabey leimigt iſt, hat eine warme und ſehr fruchtbare Eigenſchafft, dergleichen auch die gar ſchwartzen Aecker zu ſeyn pflegen; dahingegen derjenige, ſo niedrig liegt, viel kälterer Eigenſchafft und nicht ſo fruchtbar iſt, wie jener. Der ſandigte Erdboden iſt von hitziger Art, und trägt, wenn er allzuhoch liegt, gar wenig Frucht, denn die Hitze iſt Sommerszeit

auf

auf demſelben zu groß, und brennet alles aus, welcher aber niedrig, und auf Waſſern oder Quellen lieget, iſt nicht ſo ſehr hitzig, weil von dem Waſſer gleichſam eine kleine Feuchtigkeit über ſich ſteiget, und den Sand abkühlet. In dergleichen ſandigten Boden wächſet wohl noch etwas, jedoch von keinem beſondern Uiberſchuß. Wo aber ein gemengter Erdboden, als die dritte Hauptart iſt, ſo muß man wohl Achtung darauf haben: Welches Theil: Ob die Erde oder der Sand? die Oberhand habe, nemlich weſſen am meiſten ſey? denn daſſelbe Theil hat auch an der Eigenſchafft den Vorzug, und wird alſo der Boden auch um ſo viel beſſer, oder um ſo viel ſchlimmer ſeyn. Auſſer dieſen dreyen Haupt-Arten hat man noch eine beſondere Abtheilung: Denn da findet man 1) ſchwartze Erde; 2) graue Erde; 3) gelb- und leimigten Erdboden; 4) rothes Erdreich; 5) ſteinigte Felder; 6) ſandigen Boden; 7) thonigten Boden: 8) rothen und zugleich leimigten, 9) grau und ſandigten, und dann auch 10) ſtein- und ſandigten Boden. Was nun 1) die ſchwartze Erde betrifft, ſo weiß man aus der Erfahrung, daß darinnen wegen der mit ſich führenden Fettigkeit allerley Getraid, wie es Nahmen hat, auch alles Saamenwerck wohl wachſe, und dieſelbe nicht ſo ſtarck, wie ein anderer hungeriger Boden, gedünget werden dörffe; wobey aber zu mercken, daß dergleichen ſchwartze Felder mit dem Pfluge wohl durcharbeitet und tieff und lucker geackert ſeyn wollen, ſonderlich da man bey dieſer Art eines guten Bodens in die Tieffe verſichert iſt, und nicht beſorgen darff, daß man durch den tieff geſteckten Pflug einige wilde Erde mit in die Höhe bringe. So mag man auch auf ſolchen ſchwartzen Boden den Saamen wohl dick ausſäen, und die Hand voll Körner nehmen, weil er die Stärcke hat zu treiben. Doch haben dieſe Felder auch die Art an ſich, daß ſie bald naß und auch wieder bald feſte werden, dahero man in derſelben Beſtellung die Mittelzeit wohl in Obacht nehmen muß. 2) Der graue Boden, ſo ein wenig fahl, und wie Mergel ausſiehet, iſt gleichfalls ein herrliches Erdreich im Wachsthum, welches ſich fein lauter hält, und nicht feſte zu pflügen iſt, auch nicht offt gedünget werden darff, dahero auch das Getraide lauter und rein darinnen wächſet. 3) Der gelbe und leimigte Erdboden iſt zwar der beſte nicht, doch auch nicht der ſchlimmſte, ſondern mittelmäßig, und will ſcharff gedünget ſeyn, wornach aber gemeiniglich ſchwer Korn, auch Gerſten, Haber, Erbſen und abſonderlich der Flachs gerne wächſet. 4) Das rothe Erdreich iſt faſt das geringſte, auch böſe zu arbeiten, und will wohl gedünget und gewartet ſeyn, da denn noch ziemlich Getraide auſſer dem Weitzen, darinnen wächſet. 5) Die ſteinigten Felder ſind unterſchiedlich, und führen theils gute Erde oder Leimen mit ſich, welchen falls ſie vor mittelmäßig zu achten, und mehrentheils Korn und Haber tragen; diejenigen Felder aber, worauf neben den Steinen rothe Erde und Sand gefunden wird, ſind ſehr geringe, alſo daß ſelten etwas anders, als Sommer-Korn und Haber darauf fortkommt, worbey ſie noch überdieß eine ungemein ſaure Arbeit, und recht gute Düngung erfordern. 6) Der ſandigte Boden iſt auch unterſchiedlich: Denn der mit der Erde vermengte iſt gut, und wächſet rein- und ſchönes Korn und ander Getraide darinnen. Sandigt- und leimigter Acker iſt auch noch gut, denn dieſe werden nicht leichte zu naß, noch auch zu dürre. Sandige und ſteinigte Felder bringen bey naſſen Jahren gut Korn, in trockenen dürren Jahren aber verſcheinet das Korn gemeiniglich, das iſt: Es bekommt dünne Körner, die noch darzu ein ſehr grau und fahligtes Mehl geben. In ſchwartzen und ſandigten Feldern pfleget alles Getraidig wohl zu wachſen. 7) Der thonigte Boden iſt auch meiſtentheis zugleich ein ſaurer Boden, weil er viel Näſſe an ſich ziehet, und langſam trocken wird; dahero auch in ſolchem Boden viel Treſpen mit unter dem Korn wächſet. Weitzen und Gerſte will gar nicht darinnen arten: Weil auch der Thon durch die Näſſe den Dünger ſcharff auszuziehen pfleget, ſo wollen ſolche thonigte Felder ſonderlich gut gedünget, und denn ſowohl mit dem Pflügen und Egen, als auch mit der Säezeit wohl getroffen ſeyn: Denn säet man zu zeitig, ſo erkältet der Saame in der Erden; will man es aber laſſen trocken werden, ſo fließt das Erdreich, wie Tafeln zuſammen, und werden denn durch das Pflügen groſſe Stücken, und gantze Zeilen erbrochen; dahero ein Hauswirt vorhero wiſſen ſoll: Ob ſein thonigtes Feld kalt oder warm liege? Iſt es kaltes Land, ſo muß er es deſto zeitlicher beſtellen, damit es auch um ſo eher herfür kommen, und ſich vor dem rauhen Winter ſchützen möge; iſt das Land aber warm, ſo muß es deſto langſamer beſtellet werden, damit es ſich nicht überwachſe, und wenn ja ſolches geſchieht, ſo iſt es beſſer, daß man ſolches mit den matten Jährlingen und Lämmern übertreiben, und dieſelben ſich darauf erholen laſſe, als daß es von den rauhen Winden abgewehet werde. 8) Roth- und leimigter, zuweilen mit etwas grauer Erde vermiſchter Boden, iſt von der Mittel-Gattung, und wächſet Weitzen, Dünckel, Korn, Gerſte, Haber, Erbſen und Wicken darinnen, doch muß ihm mit fleißiger und der Lands-Art gemäſſer Wart- und Düngung geholffen werden. 9) Im grauen und ſandigten Feld, wenn ſelbiges fett gedünget wird, wächſet das Getreide zwar mehrentheils dünne, doch aber auch friſches und gutes. 10) Steinigt- und auch zugleich ſandigte Aecker, welche ſehr hitzig ſind, geben zwar auch rein- aber gleichfalls dünnes, und mit etwas Treſpen vermengtes Getraidig. Wie ſonſten der Erdboden oder das Erdreich zu allen Arten des Getraides und der Hülſen-Früchte, ingleichen der Gärten, Weinberge, Hopffen-Gärten ꝛc. beſchaffen ſeyn ſolle, und wie ſolcher zu düngen und zu verbeſſern, iſt bey ihren allerſeitigen Special-Benennungen a parte zu finden. So kan auch hierzu das Wort Düngung nachgeſchlagen werden. Man muß aber auch, wenn man den Erdboden allein in Anſehung des Acker- und Garten-Bau-

es oder derer darauf zu erbauenden Pflanzen, betrachtet und erkennen will, die dazu gantz ungeſchickten Arten des Erdbodens anmercken. Dahin gehöret ein gantz felſigter und ſchiefrigter Boden, der doch noch zu einigen wilden Bäumen bisweilen dienet, ferner wo mineraliſche und metalliſche Geſchiebe und Adern liegen, kalckigter und ſaltzigter oder mit Sumpff und Moraſt, ingleichen mineraliſchen Quellen durchſickerter, ferner gantz weiſſer bloſſer Sand-Boden, und endlich ein Boden, der aus einer todten Flog-Erde, wo kein Düngen hilfft, beſtehet, oder aber ſehr ungleich iſt, und alſo mit ſo genannten Stein-Sand- und andern Gallen durchzogen wird, wenn gleich ein gutes Fleckgen bisweilen kommt. Auf alles dieſes iſt in Anſehung dieſes Zwecks bey dem Erdboden zu ſehen. Allein ein Wirt darff deswegen nicht glauben, daß dieſer zum Acker- und Garten-Bau ſchlechter Erdboden nicht ſonſt genutzet und gebrauchet werden könne, wenn er fleißig ſeyn will. Die Wirtſchafft lehret uns noch viel mehrere nützliche Dinge und Früchte, theils nach der bloſſen Natur, theils vermittelſt unſers Fleiſſes in dem Schooſſe der Erden finden. Nur muß man nachdencken, und gewiß bey iedem Fleckgen oder Schritt der Erden die Stimme des Schöpffers hören: Alles zum Nutzen! Schickt ſich mancher Boden nicht zu dieſem, und iſt es auch nicht möglich, denſelben durch Vermiſchung anderer Erde, Rajolen, Ausrotten, Pflügen und Düngen zu verbeſſern, ſo dienet er vielleicht, um Frucht- und Weide-Kräuter, oder aber Holtz und Buſch-Werck anzupflantzen. Er liefert uns einen Steinbruch, eine Sand- Thon- Kalck- oder Leim-Grube. Er dienet ſeiner Lage nach zu Teichen und Fiſchereyen. Man kan darauf ein nützliches Gebäude über oder unter der Erde führen. Er hält in ſeinem Schooſſe allerhand Brunnen-Quellen, Mineralien und Ertzt-Adern, Flöze, Stöcke u. ſ. f. Und aus dieſen allen entſtehen noch viel mehr hauswirtliche Geſchäffte des Erdenbaues über und unter der Erde. Ein Hauswirt muß alles heraus zu ſuchen und nach Gelegenheit auch nicht das kleinſte Fleckgen ohngenutzet zu laſſen wiſſen. Denn er weiß: Der Erdboden iſt die groſſe unerſchöpfliche Schatz-Kammer der Natur, darinne die Wirtſchafft alles ſuchen und finden kan und muß, was Menſchen in dieſem Leben brauchen.

Erd-Eichel oder **Erd-Nuß**, iſt ein Gewächs, deſſen Kraut denen Wicken und Linſen gleich kommt und eine ſchöne Purpur-farbene Blüthe hat. Im Julio bringen ſie Schötlein und darinnen Saamen, wie die kleinen Erbſen. Die Wurtzeln ſind rund und faſigt, gut zu eſſen, und bedürffen geringe Wartung, wo ſie nur mürben Grund finden; in Oeſterreich wachſen ſie auf den Feldern, anderer Orten aber werden ſie von dem Saamen und den knollichten Wurtzeln fortgepflantzet. Sie wachſen, wo ſie einmahl hinkommen, gerne fort, werden gekocht und gebraten genoſſen, ſind eines lieblichen Geſchmacks, und geben keine böſe Nahrung; wo man ihrer aber zu viel zu ſich nimmt, da erregen ſie Winde, machen Schleim, und beſchweren den Magen. Aus ihrer Blüthe wird ein Waſſer gebrannt, welches dem Roſen-Waſſer am Geruche faſt gleich kömmt.

Erd-Epheu, ſiehe **Gundel-Reb, Gundermann.**

Erd-Eydechſe, ſiehe **Eydechſe.**

Erd-Flöhe, ſind kleine rothe mit Flügeln verſehene Würmlein, welche ihren Nahmen ohne Zweiffel daher bekommen haben, weil ſie gleich denen eigentlich ſo genannten Flöhen zu ſpringen pflegen. Dieſe ſind vor die Kohl- Kraut- und andere zarten Pflantzen und Gewächſe ein höchſt-ſchädliches Ungezieffer, und kommen gemeiniglich im April zum Vorſchein. Wo man nun dergleichen verſpüret und merket, darff man nur Rus aus der Feuer-Mauer, oder aus einem Maltz- oder Darr-Ofen gantz klein klopffen oder reiben, und mit Waſſer durch einander rühren, und wenn die Pflantzen am Abend mit Waſſer begoſſen ſind, ſo ſoll man das Rus-Waſſer darüber herſprengen, und ſolches zwey oder drey Abend hinter einander continuiren, ſo werden ſich die Erd-Flöhe bald verlieren. Ein gewiſſes und probirtes Mittel wider die Erd-Flöhe ſoll auch dieſes ſeyn: Stoſſe oder zerhacke Knoblauch klein, geuß Waſſer darauf und laß es wohl weichen, ſeihe das Waſſer von dem Knoblauch ab, und gieſſe es auf den Saamen, den du ſäen willſt, und dich deswegen der Erd-Flöhe beſorgeſt, als Rüben, Cappes-Kraut, blauen Kohl, Lein, Senff, Kreſſe und dergleichen, laß es ein wenig darauf ſtehen, darnach ſeihe das Waſſer von dem Saamen wieder ab, und ſäe ihn in Gottes Nahmen, die Erd-Flöhe werden ihn gewiß zu frieden laſſen. Man muß aber den Saamen, wenn er zuſammen klebt, durch vieles Reiben wieder von einander bringen. Man darff ſich auch nicht beſorgen, daß Rüben, Kraut und andere Saamen den Geſchmack von dem Knoblauch behalten, denn das Erdreich ziehet ſolchen Geſchmack aus dem Saamen gantz an ſich, daß man die geringſte Spure vom Knoblauch nicht zu finden vermag. Capp-Saamen, Rüben- Kohl- und andere dergleichen Saamen, ehe man ſie ſäet, mit Baum-Oel genetzet, ſollen keine Erd-Flöhe aufkommen laſſen; ſo werden auch die Rüben milde davon, und laſſen ſich gerne kochen. Die general-Grund-Regel wider alles ſolch kleines Ungezieffer, ſo denen Früchten ſchadet, wenn es bald dieſe bald jene zu ihrem eigenen angenehmen Futter haben, iſt dieſe: Weil das Ungezieffer, ſonderlich mit ſehr zarter Empfindung des Geruchs, Gefühls und Geſchmacks verſehen, ja durch das widrige dieſer Empfindungen auf die Flucht und gar in den Tod gebracht wird, ſo muß man eben denenjenigen Pflantzen einen ihnen widerigen Geruch und Geſchmack vermittelſt der Präparation des Saamens beyzubringen ſuchen. Wenn man dieſes nun abmercket, ſo iſt man vermögend dieſem Ungeziefer leicht zu begegnen. Sonſt

werden

werden auch die Roßameiſen vor derſelben Feinde gehalten; wenn man ſie demnach mit Gemülbe in guter Portion auf das Beet ſtreuet, und ſolches höchſtens drey Tage hinter einander thut, ſo freſſen dieſe die Erd-Flöhe reine weg.

Erd-Geſchmack, ſagt man, habe der Wein, wenn er von der Natur des Erdreichs, worauf er gewachſen, eine etwas unangenehme Eigenſchafft an ſich genommen, welche vor dem ordentlichen Wein-Geſchmack im Trincken vorſticht.

Erd-Gewächſe, darunter werden alle Bäume, Kräuter, Getraide und andere Früchte, ſo aus der Erde hervor wachſen, verſtanden.

Erd-Moos, ſiehe **Gürtel-Kraut.**

Erd-Morgeln, ſuche **Morgeln.**

Erd-Nuß, ſiehe **Erd-Eichel.**

Erdrauch, Acker-Raute, Tauben-Kropff, iſt ein ſubtiles Kräutlein, welches eine dünne ſpitzige und lange mit vielen Zäſerlein verſehene Wurtzel hat, woraus im Anfang des Aprilis ſeine Blätlein, faſt wie die Coriander-Blätlein, hervor kommen, nur daß jene zärter, weicher und grüner ſind. Der Stengel wächſet einer halben Ellen hoch, mit vielen gleich dem Stengel viereckigten Neben-Aeſtlein, an deren Gipffel viele zuſammen gedrungene Purpurbraune Blümlein im Majo herfür kommen. Nach der Blüthe beſaamet er ſich rund, wie der gemeine Coriander. Dieſes Kraut iſt eines bittern Geſchmacks, und wenn es beſchnitten wird, ſo tropffet es und weinet, wie die im Martio beſchnittene Reben. Man findet ihn allenthalben in den Weinbergen, auch zuweilen in Flachs-Feldern, hat gerne guten fetten Grund, und wird zum Ausbrennen im Ende des Mayens geſammlet. Das davon gebrannte Waſſer wird als eine trefliche Blut-Reinigung in ſcorbutiſchen und langwierigen Kranckheiten, nebſt andern von dem Kraut und Wurtzel bereiteten Artzneyen nützlich gebrauchet.

Erdreich, ſiehe **Erdboden.**

Erd-Schollen, werden in den thonigen Feldern diejenigen groſſen Stücke zuſammen gefloſſener Erde genennet, welche bey dem Pflügen als Stücke Taffeln erbrochen werden, und kommen von der Beſchaffenheit des Erdbodens her, theils in Anſehung ſeiner Güte, theils in Betrachtung ſeiner Lage, ſiehe **Erdboden.** Es will demnach ein alſo beſchaffenes Feld in ſeiner Beſtellung wohl in acht genommen werden. Und ſolche Schollen müſſen klein und der Acker durch allerhand Pflügen und Arbeit, zu rechter Zeit und ſonderlich alsdenn, wenn ihm der Saame anvertrauet werden ſoll, klar werden.

Erd-Schwamm, iſt ein leichtes und lockeres Erd-Gewächſe, welches einen kurtzen dicken Stiel, und auf ſolchem einen runden, breiten und platten oder ſpitzig zulauffenden Kopff trägt, ſo nach denen verſchiedenen Gattungen derſelben dicker oder dünner gefunden werden. Sie haben weder Blüthen noch Körner oder Saamen, und ſind theils als eine Speiſe zu gebrauchen: als die **Morcheln**, welche vor die geſundeſten und beſten gehalten werden, **Reißken**, **Pfifferlinge**, **Brätlinge**, **Stein-Pülze**, **Geblichen** oder **Eyer-Schwämme**, **Herren-Pülze Champignons**, **Moos-Schwämme** und andere mehr; zum Theil aber ſind ſie nicht zu eſſen, als der **Wolfs-** oder **Boſiſt**, der **Lerchen-Schwamm**, **Eichen-Rüſtern-** und **Fichten-Schwamm**, ja etliche ſind gar giftig, als die **Fliegen-Schwämme** rc. von welchen allen an behörigen Orten ein mehrers. Durchgehends werden zwar die eßbaren Schwämme von denen mehreſten vor Lecker-Bißlein gehalten, und entweder alleine auf allerley niedliche Arten zubereitet, oder an die delicateſten Speiſen gethan; alleine da ſie nicht anders als Auswürffe der Erden anzuſehen, und von allerhand Unrath und Fäule derſelben ihren Urſprung haben, ſo bleiben ſie doch eine ſchleimige, kalte und ungeſunde Speiſe. Man pfleget allerhand eßbare Erd-Schwämme zu dörren, hernach zu Pulver zu ſtoſſen, und ſolches an Brühen, Fricaſſeen, Paſteten und dergleichen zu thun, welches denenſelben einen guten und angenehmen Geſchmack zu wege bringt. Siehe **Schwämme.**

Erd-Würmer, ſiehe **Regen-Würmer.**

Eremitage, Einſiedlerey, iſt ein gewiſſes an einem abgelegenen Orte in einem Garten oder Buſche zur Luſt angelegtes niedriges Gebäude, welches inwendig mit Moos, Baum-Rinden, ſchlechtem Holtzwerck, rauhen Steinen, Tannen-Reiſſe und dergleichen bekleidet und mit allerhand kleinen Zierathen ausgeſetzt, auch zum öfftern mit verborgenen Waſſer-Künſten verſehen, überdem aber offt aus verſchiedenen Abtheilungen, Gegenden und Zimmern beſtehet. Man bedienet ſich derſelben zu einer Abwechslung, friſche Lufft zu ſchöpffen, der Einſamkeit darinnen zu pflegen, oder aber guten Freunden ein Divertiſſement damit zu machen.

Erheben und Erniedrigen, wird von einem Bären geſaget, welcher bald in die Höhe, bald auf die Erden ſiehet, um etwas zu erfahren.

Erlegen, heiſſet bey der Jägerey, wenn man ein Stücke Wild umbringet, es ſey durch ſtechen oder ſchieſſen.

Erle, Erlen-Baum, Eller, iſt ein hochſtämmiger, eben nicht beſonders dicker, jedoch gerad aufwachſender Baum, welcher am allermeiſten an den Waſſern und ſumpfigten Orten zu finden iſt, wie er denn ſeinen Wachsthum guten theils von der ſumpfigten Feuchtigkeit hat, auch dahero gähling in die Höhe ſchieſſet, und an recht fetten Orten, jährlich offtmahls halben Fingers breit im Safft aufſetzet, welches denn auch die Urſache, des von einigen gemachten Unterſchiedes, zwiſchen der weiſſen und ſchwartzen Erle iſt: Denn ſtehet ſie an einem feuchten Orte, ſo hat ſie ein dunckel-grünes, fettes und klebriges Laub, befindet ſie ſich aber auf einem trockenen Lande, ſo iſt ihr Laub etwas

weiß-

weißlichter, dahero dieſe die weiſſe, jene aber die ſchwartze Erle genennet wird. Ihre Blätter ſind auſſer dem bey nahe rund und gantz ſubtil zäckicht. Der Saame aber wächſet an langen Stielen, daran Trauben-weiſe Zäpflein hangen; wenn nun an ſelbigen Zäpflein die Schuppen ſich aufthun, ſo fliegt ein gelblichter Saamen heraus, welchen die Zeiſigen gerne freſſen, und deswegen faſt den gantzen Winter über hier zu Lande bleiben, auch wo dergleichen groſſe Saamen-tragende Erlen ſtehen, ſich gerne Hauffen-weiſe aufhalten. Das Erlen-Holtz tauget über der Erde zum Bauen wenig oder gar nichts, hingegen gehet es im Waſſer-Bau und in Moräſten, allem andern Gehöltze vor, maſſen daſſelbe, wenn es vom Waſſer oder Sumpff beſtändig bedecket bleibet, undenckliche Jahre, ohne Fäulung und andern Schaden dauret. Es dienet auch dieſes Holtz unvergleichlich zu denen Brunnen- und Waſſerleitungs-Röhren, auſſer dieſem aber denen Leiſten-Schneidern, zu Schuh-Stiefel- und Pantoffel-Abſätzen, und wird nicht weniger, wegen der dauerhafften Kohlen, mit gutem Nutzen zum brennen verbraucht. Die Rinden brauchen die Hutmacher zur ſchwartzen Farbe, ingleichen die Leder-Färber, nicht weniger die Schuſter, welche noch etwas alt Eiſen darzu in das Waſſer legen. Die Knoſpen werden wegen ihrer guten ſchwartzen Farbe, die ſie geben, und mit welchen das leinene Tuch gefärbet wird, hochgehalten; mit dem Erlen-Laub aber, welches fett und klebrich, ſoll man nicht nur die Flöhe vertreiben können, wenn man es eine Zeitlang in einer damit beſetzten Kammer ausgeſtreuet liegen läſſet, und hernach mit denen darauf geſprungenen Flöhen auskehret, ſondern man pflegt auch damit die Schaafe, ob ſie geſund, oder nicht, zu probiren. Denn man legt ihnen im December oder Januario Erlen-Laub zu freſſen vor, welche Schaafe nun dieſes Laub luſtig und begierig freſſen, die hält man vor geſund; die es aber nur übermaulen, oder gar nicht freſſen wollen, haben gemeiniglich Noth an der Lungen oder Leber, werden daher billig vor ungeſund gehalten, und ſind ie eher ie beſſer zu verkauffen. Weilen auch das Erlen- oder Ellern-Laub, wenn es zur Fäulung kommt, das ſchönſte und klärſte Waſſer ſchwartz, unrein und ſtinckend zu machen pflegt, ſo werden die Erlen-Bäume und Gebüſche an denen Teichen oder Fiſchhältern nicht gerne geduldet, ſondern weil ſie, wie gedacht, mit ihrem Laub das Waſſer und den Grund inficiren, folglich die Fiſche kranck oder gar abſtehend machen, mit ihren Stöckern aus dem Grunde ausgerottet. Die Vermehrung dieſes Holtzes geſchiehet von ſich ſelber, wenn nemlich der abfallende Saame nur die Erde ergreiffet. Es kan auch durch Ausſtreuung des Saamens, gleich anderm Holtze fortgepflantzet werden, es muß aber ſothaner Saame vorhero eingeweichet ſeyn. Er wird zwar an wäſſerigten Orten gepflantzet, da man denn beym Einſetzen alle Zweige, die über eines Fingers hoch von der Wurtzel über ſich gehen, abſchneidet, und damit denen neuen Zweigen zu einem beſſern Wachsthum verhilfft, er ſchläget aber ſonſten auch am liebſten von dem Stamme aus, läſſet ſich leichtlich ſchneiden, und in die Höhe bringen, weilen das Wetter ſeinem Hiebe nichts ſchadet, indem derſelbe wegen der ſonderbaren Fettigkeit des Baumes, bald wieder verlaufft. Sonſt giebt die Erle, wenn ſie nicht zu eintzelnen Stämmen erwächſet, ſondern in Gebüſche ausläufft, ein ſonderbar gutes Schlag-Holtz, ſo man faſt alle fünff bis ſechs Jahre abholtzen kan, nachdem der Boden gut und feucht iſt, und wenn ſie abgetrieben, (ſo im zunehmenden Monden, zu rechter Jahrs-Zeit, entweder im Herbſte, wenn das Laub abgefallen, oder im Früh-Jahr, da die Knoſpen anfangen wollen, ſich zu vergröſſern, geſchehen ſoll), ſo wächſet und ſchläget ſie am Stamme in viel Sommer-Latten aus, und vermehret ſich bey allen Hauungen. Es wächſet auch gute Weide und Gras bey ihr: Denn die Wurtzel hebet den moraſtigen Boden in die Höhe, machet ihn etwas trucken und tragbar. Man hat ſie gerne an denen Geſtaden, Ufern und Rändern der Flüſſe, denn ſie wehren denen groſſen Waſſern, daß ſie nicht ſo leicht in die Ufer reiſſen können, und helffen alſo viel wider das Anſchlagen der Wellen und ſtreng anlauffenden Stromen, welche an denen Dämmen und Geſtaden waſchen, und die Ufer wegſpülen; unter denen Wurtzeln halten ſich auch die Fiſche und Krebſe gerne auf. Man muß aber ſolche Erlen bald zu Schlag-Holtz machen, denn wenn man die Stämme allzugroß und ſtarck wachſen läſſet, ſo kan der Wind ſolche wohl faſſen, und weil der Rand am Waſſer meiſtens hohl, ſo ſencket und neiget ſich der Stamm gegen das Waſſer, bekommt alſo das Uiber-Gewichte, und bricht mit der Wurtzel und Ufer zugleich ein, nimmt viel Erdreich mit ſich, und geſchiehet alſo zum öfftern groſſer Schaden an Dämmen und Ufern; welches aber, wenn man den Stamm bey Zeiten, und ehe er ſo ſtarck wird, abhauet, nicht zu beſorgen iſt, indeme ſich die Wurtzel ſolchenfalls erſtärcket, und deſtomehr denen Waſſern und Fluten widerſtehet.

Erlen-Fincke, wird der Zeiſig genennet, weil er dem Erlen-Saamen ſo ſehr nachſtellet.

Erndte, (Augſt oder Obſt) dieſes Wort wird theils vor die Arbeit, das Abbringen und Aufſammlen der Feld-Früchte; theils vor die eingeerndtete Früchte ſelbſten, da man zum Exempel ſpricht: Er hat eine ſchöne Erndte gehabt: Oder, es iſt ihm die Scheune mit der gantzen heurigen Erndte verbrannt; und theils vor die Zeit der Erndte gebraucht: Von welchen insgeſammt in folgenden gleich mit mehrern gehandelt werden ſoll. Die Erndte oder die Ab- und Einbringung der gegen den eingeſtreueten Saamen von Gott beſcherten Feld-Früchte, iſt die letzte und beſte Feld-Arbeit, um welcher willen der Haus-Vater das gantze Jahr über ſo viel Mühe und unverdroſſene Arbeit anwendet. Es hat derſelbige, wie bey

dem

dem Wort Einführen bereits zum theil gemeldet, vor der Erndte ſich zeitlich nach fleißigen und arbeitſamen Leuten oder Schnittern und Mähdern, (wo er nicht ſelbſt eigene Leutè oder Unterthanen genug hat) umzuthun, und mit ihnen ein gewiſſes Gedinge zu machen, damit man bey angehender Erndte Schnitter, Mähder und Aufſammler bey Handen habe, und die Erndten-Arbeiten nach Gebühr verrichten könne. So muß ſich auch der Haus-Wirt vor der Erndte mit einem guten Vorrath an Stroh-Seilen oder Schob-Bändern verſehen, worzu er das gute, lange und ſtarcke Korn- oder Roggen-Stroh nehmen laſſen, und darauf Achtung geben ſoll, daß die Knopffe wohl und dauerhafft gemacht werden, damit nicht nachgehends die Seile und Bänder im Aufbinden brechen, oder aus einander gehen, und darüber viel Zeit in der Erndte verſäumet werde. An etlichen Orten wird das Korn nicht in Stroh-Seile gebunden, ſondern die Garben-Bänder werden ſogleich vom Korne im Felde gemacht; Weil ſich aber hierdurch viele Körnlein ausreiben, ſo halten lieber andere hierzu gemachte Seile in Vorrath, die man kurtz vorher, ehe man ſie braucht, ins Waſſer tuncket und zähe machet, wormit denn die Garben deſto feſter und beſſer zuſammen gebunden werden können. Wie übrigens vor der Erndte Schiff und Geſchirre, Scheunen und Scheun-Dächer beſtellet, und die Acker-Pferde gefüttert und gewartet ſeyn ſollen, iſt oben unter dem Wort Einführen bereits erinnert worden. In der Erndte ſelbſten, hat man ſo wohl auf die Zeit, als die Art des Abbringens zu ſehen. Die Zeit betreffend, ſo muß man fürnehmlich mit derſelben nach dem Wetter, nach der Landes-Art, und nach der Reiffung der Feld-Früchte ſich richten: Denn gleichwie eine Saat nach der andern folgt, alſo wird auch das Getraide eines nach dem andern zeitig und reiff; dahero auch die Früchte, wenn ſie recht reiff und zeitig ſind, abgebracht werden ſollen. Doch hat ein verſtändiger Haus-Wirt darbey wohl zu beobachten, daß ſein Getraide nicht gar zu reiff oder überreif werde, weil es ſonſten im Schneiden und Hauen ausfället, und wohl die Helffte davon auf dem Acker liegen bleibt. Hingegen darff es auch nicht zu unreiff ſeyn, indeme die Körner, ſo daraus gedroſchen werden, auf dem Boden einſchrumpffen und eindorren, welche hernach viel Kleyen, aber wenig Mehl geben, auch durchaus nicht zu Saamen zu gebrauchen ſind. Wenn die Frucht-Aehren alle zugleich gelbe zu werden beginnen, ſo iſt die rechte Erndte-Zeit vorhanden, und damit nicht länger zu warten, maſſen es viel beſſer iſt, daß die Körner das wenige, ſo von ihrer Trocknung noch übrig iſt in der Scheune gar erreichen, als auf den Feldern: und das um obangezogener Urſache willen. Inſonderheit pflegt das Sommer-Getraide, wenn man es überſtändig werden läſſet, einzubrechen und durch das Hauen groſſen Schaden zu leiden. Doch ſoll man ſich hüten, daß man kein Getraide unreiff oder naß einführe, weil es ſonſt in der Panſe bald auf einander erwärmet, wovon die Körner erſticken, das Geſtrohde verfaulet, und alſo wieder Schade daraus erfolget. Es halten zwar einige dafür, das Einerndten des Getraides ſeye am beſten im abnehmenden Monden zu bewerckſtelligen, weil es ſich denn wohl erliegen und lange dauren ſoll, als dergleichen ſie auch bey dem Flachsrauffen und allerley Früchte einzulegen, zu beobachten pflegen, weil man aber ſolchen nicht allezeit erwarten kan, ſo muß ſich ein Haus-Wirt in die Zeit zu ſchicken wiſſen, und vor allen dieſes beobachten, daß die beſte Zeit zu Erndten, früh Morgens und noch vor Tage ſeye, ſobald es nemlich anfängt lichte zu werden, und weil der Thau noch auf der Frucht lieget, da es ſich zumahl mit der Senſe am beſten abbringen läſſet; das Aufbinden und Einführen hingegen muß, wenn die Früchte trocken, geſchehen. Die Art zu Erndten iſt, nach denen verſchiedenen Landes-Arten, auch unterſchiedlich: Denn an einigen Orten, zumahl, wo man die ſchmalen und hochgetriebenen Beete hat, wird ſowohl Winter- als Sommer-Getraide mit der Sichel abgeſchnitten, da nemlich der Schnitter in die lincke Hand ſo viel Hälmer, als er damit faſſen oder erreichen kan, zuſammen nimmt, und ſolche mit der in der rechten Hand habenden Sichel unter der lincken Hand abſchneidet. Anderer Orten, wo man breite Beete hat, wird alles Winter- und Sommer-Getraide, auſſer dem Rübſen, welcher mit der Sichel abgebracht werden muß, mit der Getraide-Senſe abgehauen, wodurch man zwar zeitiger fertig wird, und vom Korn längere Schütten Stroh bekommt, alleine man leidet auch doppelten Schaden darbey, denn es werden vielmehr Körner durch den Senſen-Hieb ausgeſchlagen, und weniger Schütten Stroh gemacht, weil viel in Wirr-Bunde oder Wurm-Gebände gehet. An einigen Orten wird nur Korn, Rübſen und Bohnen geſchnitten, Gerſte, Haber, Erbſen, Linſen und Wicken aber gehauen. Weitzen und Korn, wenn nicht viel Gras und Vogel-Wicken darunter, (welcher wegen man ſonſt ſolch Getraide zwey oder drey Tage lang auf dem Felde liegen und trocknen läſſet) werden bald aufgeſammlet, aufgebunden, und gemandelt, oder in Mandeln geſetzet. Wenn man Leute und Zeit hat, ſo iſt auſſer dem Hafer und der Gerſte, das Schneiden mit der Sichel allezeit hauswirtlicher. An der Maaß hat man auch eine kurtze und mit einer Hand zu führende Hau-Senſe, womit der Mähder durch die eine Hand das Getraide abſchlägt, durch die andere aber, vermittelſt eines Hackens in Häufgen ziehet. Die Bewegung iſt zwar nicht ſo ſcharff, als die von unſern groſſen Senſen. Allein es thut doch Schaden. Sonſt fällt auch die Frage vor: Ob es beſſer um die Garbe oder vor Geld und zwar entweder vor Tage- oder Acker-Lohn ſchneiden zu laſſen? Gerſte und Haber, abſonderlich dieſe letztere Frucht, läſſet man einige Tage liegen und röſten, nachgehends werden ſolche geharckt, in Stroh-Seile gebunden, gemandelt und hierauf eingeführt. Die von dem Schnitt ſtehen bleibende Stoppeln werden, wo keine Trifften ſind, und man ſolche

nicht

nicht mit dem Vieh überhüten laſſen muß, entweder mit der Senſe abgehauen, und zum Feuermachen im Winter gebraucht, oder aber auf dem Acker angezündet und verbrennet, welches, wenn es darauf regnet, dem Felde, abſonderlich denen zähen, fetten, leimichten Auen-Feldern eine trefliche Düngung giebet. Nach der Erndte, und zwar ſobald die Mandeln vom Felde, ſoll der Haus-Wirt, wo er anderſt nicht mit dem geitzigen Nabal einerley Praedicat, nemlich eines heilloſen Mannes führen will, dem göttlichen Befehl gemäß, denen Armen und nothdürfftigen Leuten das Aehren-Leſen nicht verwehren; ſeinen Schnittern, Mähdern und andern arbeitſamen Leuten, ihr ſauer-verdientes Lohn geben, und den Zehenden, wenn er welchen ſchuldig, richtig einliefern, auch überhaupt alles dasjenige beobachten, was derſelbe nach dem Einführen (worauf man ſich hiermit, Kürtze halber beziehet) in einem und dem andern zu obſerviren hat.

Erndten-Leitern, ſiehe Leitern.

Erndten-Regiſter, iſt ein accurates Verzeichniß aller eingerndteter, und ſowohl im Winter- und Sommer-Feld, als auch in denen geſömmerten Brach-Stückengewachſener Feld-Früchte, worinnen unter jedem Getraide-Titel, oder einer jeden Frucht Benennung, erſtlich die Numer oder der Bey-Nahmen, und die Lage des Feldes; die Anzahl der Beete, der Inhalt des beſäet geweſenen Stückes; wie viel Fuder und was vor Dünger darauf gekommen, oder wie viel Tage der Pferch daſelbſt geſtanden; denn die in ſelle erbaueten Schocke, Mandeln und Garben, nächſt deme der davon denen Schnittern gegebene Zehenden, bey denen gehauenen Früchten aber, das Mähder-Lohn, und endlich der netto-bleibende, und in die Scheunen eingebrachte Vorrath, an Schocken, Mandeln und Garben ordentlich ſpecificiret, auch zu beſſerer Nachricht, vornen an in ſolchem Erndten-Regiſter oder Tabelle, das Säe- oder Ausſaat-Regiſter, wie viel nemlich an Scheffeln, Vierteln und Metzen, auf jedes Stück, in Körnern, im vorigen Herbſt oder dieſes Früh-Jahr ausgeſäet worden, wiederholet wird. Dergleichen Regiſter werden von Haushaltern oder Verwaltern, nach verrichteter Erndte ihren Herrſchafften eingeſchickt, und von einigen zugleich ein Project, wie die künfftige Düng- und Beſtellung geſchehen ſolle, mit beygeleget.

Erndten-Wagen, ſiehe Wagen.

Erpel, ſuche Enterich.

Error Calculi, heiſſet ein Irrthum, oder ohne Vorſatz begangener Fehler, in denen Zahlen einer Rechnung. Salvo Errore Calculi, pflegen Rechnungs-führende Beamte, Verwalter und dergleichen, zu Ende ihrer Rechnungen zu ſetzen, und durch dieſe Cautel zu verhüten, daß, falls ſie etwas in gedachten Rechnungen ſollten verſehen haben, ſolches ihnen nicht nachtheilig fallen und zum Schaden gereichen möge.

Erſte Art, ſiehe Arten.

Erſticken, iſt ein Unfall, welcher manchmahl unter die Schaafe kommt, da dieſelben, wenn ſie gleich bey Leibe und vorhero gantz und gar nicht kranck geweſen ſind, plötzlich niederfallen, in ihrem eigenen Blute erſticken und ſterben; So bald dieſer Unfall gemercket wird, darff man nur Schell-Kraut nehmen, das an den Zäunen wächſet, gelb blühet, und wo es abgebrochen wird, rothe Milch giebet, das dörre man, zerſtampffe es und gebe es ihnen in Saltz zu lecken, ſo iſt ihnen geholffen; doch muß dieſe Hülffe gleich anfangs geſchehen.

Erſtling, wird die Erſt-Geburt vom Vieh genennet.

Erſtrecken, iſt eine bey denen Fiſchern gebräuchliche Redens-Art, und bedeutet ſo viel, als gröſſer wachſen. Zum Exempel: der zweyjährige Karpffen-Saamen wird auf einen Sommer zum Erſtrecken (daß er nemlich ſolche Zeit über gröſſer und länger wachſe) ausgeſetzet, woraus denn der dreyjährige Saamen erzeuget wird.

Erſtreck-Teich, oder Streck-Teich, ſiehe Teich.

Erwürgen, nennet man bey der Jägerey, wenn ein Wild weder erleget noch gefället, ſondern durch Hunde gehetzet wird, ſo daß ſie dieſes umbringen.

Ertzt, ſiehe Minerophili Berg-Wercks-Lexicon. Denn das Bergwercks-Weſen iſt ſo weitläufftig, daß es ein eigenes Lexicon erfordert.

Eſche, ein Fiſch, ſuche Aeſche.

Eſche, Eſchen-Baum, Aeſche oder Aſche, iſt ein Wald-Baum, welcher aller Orten, ſowohl auf Bergen, als in der Ebene in warmen und kalten Lande, beſonders aber in denen ſumpfigten und wäſſerigten Oertern, und inſonderheit da wächſet, wo er ſeine dicke und ſtarcke Wurtzeln wohl auszubreiten Raum hat. Er wird zu einem geraden, ſtarcken und hohen Stamm und treibet ſehr lange und Schnur-gerade Aeſte, hat lange und paar-weis gegen einander über gewachſene Blätter, deren vier oder fünff Paar an einem Zweige ſtehen, und an deſſelben Spitze mit einem einzelnen Blatte ſich gleichſam ſchlieſſen, welches Laub dem Nuß-bäumenen Laub faſt gleich kommet, aber um ein merckliches klein und ſchmalblättrichter iſt, und von dem Rind- Schaf- und Ziegen-Vieh treflich gerne gefreſſen wird, weswegen man es zu dörren und denenſelben im Winter vorzulegen pfleget. Die Blüthe iſt rauchhärig, und von weiſſer Farbe, worauf längliche und oben zugeſpitzte Hülſen folgen, in denen der Saame, ſo ein kleiner Kern, faſt wie ein Haber-Körnlein geſtaltet, verborgen liegt; dieſer iſt roth, hart, herbe und bitter, und wird in den Apothecken Lingua avis genannt, weil er faſt ſo geformet iſt. Das Holtz dieſes Baumes iſt ungemein zähe, wie Leder, weiß, feſte und viel härter, als Nußbäumenes, und wird dahero nicht nur von den Wagnern ſtarck verarbeitet, ſondern auch von denen Tiſchern zu allerhand Haus-Geräthe, und weil es wegen

der

der ſchönen wäſſerigten Adern oder Jahrwachſes, überaus wohl ins Geſichte fället, auch von dem Holzwurm nicht angegriffen wird, gerne zu Ausſtäffelung vornehmer Zimmer verbraucht. Dieſes Holtz giebt im Brennen einen guten Geruch, brennet ſittſam und dampffet nicht ſehr, daher es in groſſer Herren Caminen gebraucht wird. So giebt es auch gute Kohlen, darinnen ſie faſt kein Holtz übertrifft. Uiber dieſes werden demſelben, ſo wohl den Blättern als der Rinde, viele und faſt unglaubliche medicinaliſche Tugenden zugeſchrieben, welche man auf ihrem Werth und Unwerth beruhen läſſet; dieſes aber iſt gewiß, daß das Holtz dieſes Baumes, wenn es zu rechter Zeit, nemlich im Frühling, wenn das Laub vollkommen heraus, im wachſenden Monden abgehauen werde, von Natur die Krafft und Tugend habe, das Bluten zu ſtillen und eine friſche Wunde, wenn dieſelbe oder auch nur die Waffen, damit die Verwundung geſchehen, mit dieſem Holtz beſtrichen, der Schaden aber nur mit friſchem Waſſer fleißig ausgewaſchen wird, nicht geſchwähren zu laſſen, ſondern auf das ſchönſte auszuheilen, dahero es auch von denen Chirurgis das **Wund=Holtz** genennet wird. Man kan dieſes Holtz auch zu lebendigem oder Schlag=Holtze ziehen, da denn alle zehen Jahre ein Gehaue zum Abholtzen taugt. Wer es vom Saamen aufbringen will, muß ſolchen, wenn er abzufallen beginnet, ſammlen und für Winters annoch ſäen, aber nicht tieff unterbringen. Er lieget faſt ein gantz Jahr, ehe er aufgehet, bevorab wenn die Witterung ſelbiges Jahr nicht ſonderlich zwiſchen Wärme und Feuchte temperiret iſt, derohalben muß er wohl in acht genommen werden, damit der beſäete Platz nicht mit Unkraut verwachſe, oder ſonſten Schaden dazu geſchehe. Wenn man die jungen Eſchen verſetzen will, muß man ſolches thun, ehe ſie allzutieff einwurtzeln, weil ſie auſſer dieſem, und wenn ſie zu lange geſtanden, ohne Schaden nicht ausgehoben werden können; die beſte Zeit hierzu iſt im Herbſt im zunehmenden Monden. Wegen ihrer ungemein ſtarcken Sömerung, werden ſie in Feldern und Wieſen nicht gerne gelitten, hingegen ſtehen ſie in Hecken und Alleen deſto beſſer; ſo laſſen ſie ſich auch, wegen ihrer Dauerhafftigkeit im Wetter ohne Schaden ſchneideln.

Eſcheritzen=Baum, ſiehe **Sperber=Baum**.

Eſchlauch, ſuche **Lauch**.

Eſch=Wurtz, ſiehe **Diptam**.

Eſel, iſt ein bekanntes vierfüßiges, langſames, faules, tummes, doch dabey gedultiges, und mit einem ſchlechten Tractament vorlieb nehmendes Laſt=Thier, welches, wie alle Thiere, ſo groſſe Hertzen haben, furchtſam und unverſchämt, kan die Kälte nicht vertragen, und wird etwa 30 Jahr alt. Hat eine harte Haut, auf dem Rücken ein Creutz, und kan auf der Mitte des Rückens nicht viel, deſto mehr aber hinten auf den Hüfften tragen. In Theſſalien, Arabien und Paläſtina, giebt es derer eine wilde Art, die geſchwinder als ein Pferd, oder dem gleich lauffen ſollen, desgleichen giebt es nach Herodoti und Æliani Bericht in Indien und Africa, Eſel mit Hörnern, deren Figur bey dem *Ulyſſe Aldrovando*, in ſeinem Buche von Thieren mit einer Huf oder ungeſpaltenen Klauen, im fünfften Capitel zu ſehen. Auch ziehet man von Pferden und Eſeln, indem eines mit dem andern beleget wird, eine Art, ſo **Maul=Eſel** genennet werden, davon dieſes Wort nachzuſchlagen. Eine Eſelin trägt eben ſo lang, als ein Mutter=Pferd, bringt auch nur einen jungen zur Welt, ſie meidet das Licht, wenn ſie gebähren will, wegen der blöden Augen des jungen. Die Eſel=Füllen kan man mit gutem Nutzen anderthalb Jahr oder zwantzig Monat an der Mutter trincken, und in ſolcher Zeit die Eſel=Hengſt=Füllen, ſo man nicht zur Zucht brauchen will, reiſſen oder verſchneiden laſſen. Ein Eſel ſoll ſeiner äuſſerlichen Beſchaffenheit nach groß, vierſchrötig und ſtarck ſeyn, lange Ohren, glatte ſchwärtzlichte, braune oder Mäus=farbene Haare, groſſe Augen und weite Naſen=Löcher, langen Hals, breite Bruſt und Rücken, hohe Schultern, ein ausgefülltes Creutz und kurtzen Schwantz haben. Ihre Nahrung iſt ſehr ſchlecht, ſie freſſen Dorn und Diſteln, Stroh und Spreu, auch alles, was die Pferde aus der Krippe geworffen oder Ochſen und Kühe liegen laſſen. Kleyen und Träber ſind ihnen etwas niedliches, ingleichem was vom groben Getraide und Mehl ausgeſiebet wird; wenn ſie aber zu ſchwerer Arbeit angeſtrenget werden, ſo pfleget man ihnen das Futter zu verbeſſern, und etwas Haber und Brot zu geben, ſich deſto beſſer wieder zu erholen. Ob im übrigen dieſes Thier gleich noch ſo ſehr verachtet iſt, daß ſein Nahme zu einem Ehrenrührigen Schimpff=Wort gediehen, ſo hat es dennoch ſeinen guten Nutzen; denn an denjenigen Orten, wo man Eſel zu halten pflegt, und ſelbige im Gebrauch ſind, müſſen ſie die Frucht=Säcke in die Mühle, hingegen das Mehl, Maltz und Schrot wieder aus derſelben zurücke tragen, im Karren ziehen, das Feld egen, auch wohl gar pflügen. Auſſer dieſem nur erwehnten Nutzen, den dieſes Thier in Betrachtung ſeiner Arbeit ſchaffet, ſo iſt inſonderheit vor allen den übrigen Stücken, welche zu Erhaltung der Geſundheit des Menſchen etwas beytragen, und in den Apothecken verbrauchet werden, die vortrefliche Milch das vornehmſte, welche wegen ihres balſamiſchen Weſens, wenn ſie behörig gebrauchet wird, den Menſchen ein geſundes und langwieriges Leben verſpricht. Sie öffnet den Leib, reiniget die Gedärme, dienet vor Gicht und Podagra, und heilet alle innerliche Entzündung; äuſſerlich aber gebrauchet, und das Geſicht damit gewaſchen, machet ſelbige ſchöne Haut, ſtärket, in den Mund genommen, das Zahn=Fleiſch. Auf die gahr gemachte Haut des Eſels läſſet ſich wohl ſchreiben, das auch mit Dinten darauf geſchriebene aber leicht und bequem wieder auslöſchen, dannenhero ſolche zu Rechen=Blättern, ſo nützlich als beſtändig.

Eſelein, ſiehe **Aſſel=Wurm**.

Eſels=Gurcken, ſuche **Gurcken**.

Eſels-Huf, heiſſet man an einem Pferd, wenn es einen hohen Huf und enge Ferſen hat. Dergleichen Pferde pflegen gemeiniglich zwanghüfig zu werden, oder den Huf-Zwang zu bekommen, denen dahero die Wände mit dem Wirck-Meſſer weit ausgeſchnitten werden müſſen.

Eſpalier, ſiehe Spalier.

Eſpan, ſiehe Anger.

Eſparcette, iſt ein ſehr nützliches Futter und Weyde-Kraut vor das Vieh, welches zwar längſt bey uns einzeln und wild unter denen Sträuchern und an Bergen nebſt anderm Graſe gewachſen, nicht aber ſo, wie nunmehr ſeit ohngefehr 50 Jahren bekannt geweſen u. ordentlich zur Beförderung der Viehzucht vermittelſt ſeines Saamens angebauet worden. Daher wurde es auch anfänglich denen Deutſchen als ein fremdes Kraut unter dem Nahmen des Türckiſchen Klees, ingleichen unter dem Frantzöſiſchen Nahmen Eſparcette als ein auf Wieſen nachzuſtreuendes Gras-Kraut von denen, die mit dem Saamen einen Handel anfiengen, in verſchiedenen kleinen Schrifften angeprieſen, da doch den Nahmen des Türckiſchen Klees ein gantz anderes Kraut führet. Andere haben es mit dem Spaniſchen Klee verwirret. Der Saamen deſſelben ſiehet aus wie die ſo genannten Bettel-Läuſe und hat eine Hülſe, in welcher ein Körnigen, wie die Vogel-Wicke verſchloſſen iſt. Im Aufgehen ſiehet es aus als eine kleine Bohne, ſchießt endlich als eine Wicke in die Höhe und trägt eine röthlichte Blume und etwas länglichte Blättergen, hat einen ſafftigen Stengel, wenn es noch jung iſt, welcher aber, wenn es alt wird, harthälmigt wird. Es wird, wie man den Saamen haben kan, im Früh-Jahr, um Johannis, Jacobi, Michaelis, Martini, in die Erde, nachdem ſolche genugſam klar und tieff gehacket worden, geſäet und wohl eingeeget. Ein ieder ſchlechter, ſchieffrichter, ſteinigter, rother und geringer Boden, auſſer dem puren Sand iſt ihm gut. Es wächſt auf und an Bergen und Ebenen, und dienet geringe einhübigte Wieſen fruchtbar und reich zu machen. Das erſte Jahr läßt man ſelbiges ruhen. Und wenn es ſeine Blüthe treibet, ſo läßt man ſelbige ſtehen, damit man Saamen bekomme, den man nach Jacobi, wenn er bräunlicht wird, abſtreiffet. Nach dieſem kan man es des Jahrs drey bis viermahl abſchneiden und ſolches in die 15 bis 20 Jahr continuiren. Bey dem Abſchneiden aber läſſet man einige Stengel mit Saamen ſtehen, welcher ausfället und ihn alle Jahr dicker machet. Im Früh-Jahr aber kan man einem damit beſäeten Flecken noch beſſer helffen, wenn man Aſche darauf ſiebt. Er dienet zu einem vortreflichen Futter vor Rind- Schaaf- Pferde- und Schweine-Vieh, auch vor Gänſe, theils grün, theils als Heu. Nur muß man, wenn man Heu daraus machen und es zum Wicken-Futter brauchen will, daſſelbe, wenn es in der Blüthe ſtehet, ehe es harthälmigt wird, abhauen. In ſolchem Stande treibt es dicke Manns-lange Wurtzeln, welche, wenn es endlich abſtirbet, ausgehacket und in dem vor Winters umgeackerten Flecke liegen bleiben, hernach untergepflüget werden, und den Boden ſo gut als ein anderer Dünger wieder düngen. Einige haben, um auch das erſte Jahr, da man ſolches muß liegen laßen, den Fleck zu nutzen, Gerſte oder Haber mit unter geſäet. Allein die Erfahrung hat gelehret, daß der Saame kaum die Helffte aufgegangen, indem das Getraide denſelben vertumelt, alſo daß man ſelbigen das andere gantze Jahr nicht hauen kan. Daher iſt es am beſten ſolchen alleine zu ſäen. Auch muß man keine Bäume darein ſetzen, indem dieſelben nicht darinne fortkomme. Solcher geſtalt kan man wüſte und unfruchtbare Länder, die kaum den Saamen wieder geben, und wo der Dünger nichts hilfft, ingleichen ſehr geringe Wieſen zu fruchtbaren Futter- und Weyde-Flecken vermittelſt dieſes Krautes machen, dadurch aber im Stande ſeyn, auch an ſolchen Orten, wo keine Auen und Wieſen ſind, mehr Vieh zu halten, folglich ſo wohl der Vieh-Zucht als dem Ackerbau dadurch zu Hülffe kommen, über dem aber die guten Wieſen vermieten und das Gras verkauffen. Es iſt bereits viel davon geſchrieben. Jedoch haben einige allzu viel davon gerühmet, wie z. E. Feldeck in dem Böhmiſchen und Oeſterreichiſchen Haushalter, und ein beſonderes kleines Tract. ſo davon gleich anfangs zu Regenſpurg heraus kam. In denen Breßlauiſchen Natur- und Kunſtgeſchichten findet man auch Nachricht davon, und im achten Stück der Leipziger Sammlungen von oeconomiſchen Sachen, ſind davon verſchiedene neue Anmerckungen aus der Erfahrung gemachet.

Eſpe, ſiehe Aſpe.

Eßig, iſt die bekannte ſaure flüßige Materie, welche ſowohl in den Küchen zu mancherley Speiſen, als auch in der Artzney-Kunſt ſowohl innerlich als äuſſerlich vielfältig gebrauchet wird. Man macht ihn von Wein, Bier oder wildem Obſt; Er wird auch aus Gerſten- oder Weitzen-Maltz zubereitet, und ihm zuweilen auch ein beſonderer Würtz-Geſchmack oder Farbe gegeben, aus allerhand Blumen, Früchten und Kräutern, als Blumen-Nelcken, Roßmarien-Blüth, Korn-Blumen, Violen, Roſen, Kirſchen, Erdbeeren, Hindbeeren, Hollunder-Beeren, Schlehen, Lavendel, Krauſemüntze und dergleichen. Es ſind aber die gemeinſten Arten Eßig zu machen, als woran einem Haus-Vater am mehreſten gelegen iſt, dieſe: Wer einen guten Weitzen-Eßig machen will, der nehme zwey Metzen Weitzen-Maltz, zwey Metzen Weitzen-Schrot (es darff aber kein Mehl heraus kommen) und eine Metze Gerſten-Maltz; mache dieſes zuſammen mit nicht gar zu heiſſem Waſſer ein, ſo ſtarck, daß ein Stecken darinnen ſtehen kan, gieſſe nach einer halben Stunde, achtzehen Waſſer-Kannen wohl geſottenes Waſſer darauf, und laſſe es ungerühret drey Stunden ſtehen; Hernach kan man es abziehen, und zum Ofen etwas erhaben, in ein mit einem Zapffen verſehenes

Faß

Faß ſetzen, auch demſelben, ſo bald man eine Hand darinnen erleiden kan, drey Meß-Kannen Hefen geben, alles wohl umrühren, und zwey Stunden lang gähren laſſen; Hierauf nehme man mit einem Durchſchlag oder Seiher, die Hefen, weil ſie in die Höhe gähren, rein ab, und binde das Faß, wenn die Hefen alle ſind, mit einem Tuche feſte zu, laſſe es Tag und Nacht, bis es lauter wird, ſtehen, zapffe es darnach ab, und nehme die niedrigſten Hefen weg, ſpüle das Faß mit heiſſem Waſſer aus, und gieſſe, wenn die Hefen heraus ſind, den Eßig wiederum in das Faß, binde es feſte zu, und laſſe ihn vierzehen Tage ſtehen, darnach iſt er ſauer; Er muß aber alsdenn wieder abgezogen, und in ein Faß gefüllet werden. Wenn er ſechs Wochen gelegen hat, und er ſoll länger dauren, ſo muß man ihn noch einmahl abziehen und langen Pfeffer darein werffen. Eine andere Art, gemeinen Eßig zu machen, iſt folgende: Nimm eine Metze Weizen- und eine Metze Gerſten-Maltz, ſchrote es zuſammen, thue es in eine Wanne, und geuß Abends vorhero etwas kalt Waſſer darüber, damit es nur ein wenig erweiche. Des andern Tages gieß achtzig Meß Kannen ſiedend Waſſer darüber her, rühre es eine halbe Stunde um, und gieſſe es, weil es noch warm iſt, durch ein Sieb, rühre ein Maaß Hefen darein, und laſſe es drey Tage gähren. Hierauf muß es in ein Faß gegoſſen, und zum Ofen geſetzt werden: wenn es in drey oder vier Tagen nicht ſauer worden, ſo wirff Brot-Rinden darein, oder hänge geſtoſſene Pfeffer-Körner in einem leinenen Tüchlein hinein, ſo wird es ſauer.

Aus **Obſt** einen guten ſauren **Eßig** zu machen, verfähret man alſo; Es wird das ſauerſte Obſt, es ſey wild oder ſchlecht heimiſch, in einem Trog gantz klein geſtampffet, wohl ausgepreſſet, und dieſer Safft ordentlich in Fäſſer gefaſſet, daß er darinnen vergähre; hierauf füllet man ihn entweder auf kleine Wein-Fäßlein, oder ſo ſie gantz neu, brühet man ſelbige vorhero mit ſcharffem ſiedenden Eßig aus, und ſtellet dieſelben zu einem warmen Ofen, damit der Eßig darinnen recht ſauer werden möge. Einige thun langen Pfeffer und Mutter-Nägelein darein. Dieſer Eßig wird noch beſſer, wenn er von gutem ſafftigen Obſt gemacht werden kan, wie ſich denn aus dem Lauer von gutem Obſt-Moſte, noch ein treflich guter Eßig bereiten läſſet; Uiberhaupt aber wird der Eßig aus dem Obſt vor weit geſünder als der andere geachtet.

Ein guter **Bier-Eßig** wird folgender Geſtalt gemacht: Man nimmt Zapffen-Bier, wirfft glüende Kohlen darein, damit die Bitterkeit heraus kommt, ſiedet es in einem groſſen Topff oder Keſſel, läſſet es überkühlen, wirfft langen Pfeffer, eine Ober-Rinde vom Brote, und ein wenig Alaun darein, und gieſſet es in ein eichenes Fäßlein; darein man vorhero etliche Löffel voll guten Eßig gethan, ſo iſt der Eßig fertig, und hält ſich lange.

Einen guten **Wein-Eßig** kan man von ſolchem Weine machen, welcher abſtehen oder verderben will, wenn man ihn bis auf das Drittel, oder welches beſſer, bis auf die Helffte einſiedet, und fleißig abſchäumet, ein paar Hand voll Saltz, und etwas von geſtoſſenem Pfeffer dazu thut, hernach in gute Fäßlein füllet, und ſie alſo zehen oder zwölf Tage an der Sonne mit halb eröffnetem Spunde ſtehen läſſet. Oder: Man nimmt zwey Fäſſer von einer Gröſſe, füllet davon drey Viertel mit friſchen Wein-Träbern, auf die nie kein Waſſer gekommen, läſſet die Träber vier oder fünff Tage alſo in den Fäſſern über einander erhitzen, wie ſie denn von ſich ſelbſt thun werden, gieſſet darnach in eines von dieſen Fäſſern den ſchadhafft wordenen Wein, bis er eine Viertel Elle hoch über die Träber gehe, läſſet aber ſolchen, wenn er vier und zwantzig bis dreyßig Stunden darauf geſtanden und gegohren, unten beym Zapffen wieder ab, und gieſſet ihn auf das andere noch ungebrauchte mit Träbern beſagter maſſen gefüllte Faß, und läſſet ihn auch ſo lang wie vorhin vergähren: nach dieſem wieder abgezapfft, und auf das erſte gegoſſen, alſo wechſelt man ſo lange um, von einem Faß zum andern, bis er aus der leimichten und dicken Farbe, eine ſchöne helle und klare überkommt, hernach zieht man ihn ins rechte Eßig-Faß ab, und läſſet ihn vollends zu Eßig werden. Eben auf ſolche Art wird auch von den Wein-Hefen ein guter Eßig gemacht, wenn ſolche ausgepreſſet, und auf die Wein-Träber aus einem Faß ins andere wechſelsweiſe gegoſſen werden. Aus Wein oder Waſſer in Eil, guten Eßig zu machen, darff man nur ſaure Aepffel in einem Ofen dörren, zu Pulver ſtoſſen, und etwas davon in Wein oder Waſſer thun, ſo wird zur Stund guter Eßig daraus. Man kan auch zur Herbſt-Zeit die Körner aus den Wein-Beeren recht dürre werden laſſen und zu Pulver ſtoſſen, hernach ſtarcken Wein-Eßig darüber gieſſen, und wenn es drey bis vier Stunden zuſammen gebeitzet, das Pulver wieder dörren, ſolches alſo dreymahl wiederholen, und wenn man geſchwinde Wein-Eßig haben will, nur etwas von dieſem Pulver in Wein werffen, ſo wird er ſogleich zu Eßig werden. Dieſes läſſet ſich auf gleiche Weiſe mit einer friſch gebackenen, und noch gantz warmen Brot-Rinde bewerckſtelligen, und ſind dieſe Eßig-Pulver in bedürffendem Fall, ſonderlich im Felde nützlich zu gebrauchen. Noch eine der beqvemſten Arten iſt, daß ein Haus-Vater keinen Abgang an gutem ſauren Eßig haben möge, und doch, wenn er einmahl damit verſehen, niemahlen ferner einigen kauffen dörffe, wie ſolche in folgenden beſtehet: Man verſchaffet ſich zuvörderſt ein gutes und von ſtarckem Eßig bereits eingeſogenes Eßig-Fäßgen von zehen, zwölff und mehr oder weniger Kannen, füllet dieſes mit ſcharfem zubereiteten Eßig, legt es an einen warmen Ort, mit nicht gantz zugemachtem Spunde, ſtecket in daſſelbe ordentlich einen höltzernen Hahn, und ſo offte man etwas unten zu dem Gebrauch heraus zapffet, füllet man oben iedesmahl wiederum eben ſo viel Waſſer hinein, als Eßig heraus gekommen, welches denn unter der Zeit, als man wieder etwas von dieſer Materie vonnöthen, gleichfalls Eßig wird;

ſollte aber, wenn man vielleicht in groſſer Menge dergleichen gebrauchet, und dieſe Vermiſchung ſo bald auf einander folget, der Eßig dadurch ſchwach werden, kan man ihn entweder durch geſtoſſenen langen Pfeffer, der in einem Säcklein hinein gehangen wird, wiederum ſcharff machen; oder es können zwey ſolche Fäßlein in Vorrath da liegen, daß man bey öffterm Gebrauch damit abwechſele.

Eſtouffade, iſt ein Eſſen, da nemlich Tauben, Capaunen, Kalb- oder Lamm-Fleiſch ꝛc. nachdem es wohl geklopfft, geſaltzen, mit Mehl oder Grieß beſtreuet, in braun gemachter Butter oder Speck geröſtet, ſodenn in Fleiſch-Brüh gemächlich über einem Feuer gekocht wird, wozu gemeiniglich allerhand Gewürtz, Wein, Citronen-Schalen, ja einige gute Kräuter mit geleget werden, und auffochen müſſen.

Eſtrich, ſiehe Aeſtrich.

Etterdum, ſuche Eiderdun.

Eule, Nacht-Eule, iſt ein Raub-Vogel, welcher nur bey der Nacht ſeine Nahrung ſuchet, und auf den Raub ausflieget, bey Tage aber ſich ſtille und verborgen hält. Es giebt deren verſchiedene Arten, welche meiſtentheils einerley Farbe, nemlich bräunlich mit weißlicht eingefaſten Federn, und an der Bruſt faſt wie die Habichte gefleckt ſind, alle aber einen groſſen und ſtarck mit Federn bewachſenen Kopff, groſſe fürchterliche Augen, einen kurtz-gekrümmten Schnabel, und kurtzen Hals haben; Die Bruſt iſt breit, der Schwantz mittelmäßig, doch eher kurtz als lang zu nennen, die Flügel lang, und die Füſſe, welche niedrig ſind, hat die Natur mit Klauen, wie die Habichts-Füſſe begabet, damit ſie den Raub greiffen können. Die gröſſeſte Gattung iſt der ſo genannte Uhu oder Schuhu, welcher an Gröſſe dem Stein-Adler nicht viel nachgiebet. Dieſer hat auf dem Rücken wenig oder nichts weißlichtes, ſondern iſt faſt gantz dunckelbraun, wie theils Habichte, an der Bruſt aber ſind die Federn falb, mit ſchwartzen Flecken eingeſprengt, hat hellgläntzende Goldgelbe Augen, und an beyden Seiten des Kopffes zwey von Federn zuſammen gewachſene Hörner, oder gleich wie Ohren, ſpitzig in die Höhe ſtehende Federbüſche, einen, gegen die äuſſerliche Figur zu rechnen, leichten und hagern Leib, aber dabey eine ſolche Stärcke, daß er einen Haſen mit ſeinen Fängen heben, und in der Lufft zu ſeinem Horſt forttragen kan. Er horſtet gerne an felſigten, klippigten Oertern, woſelbſt er in die Klüffte, damit er vor den Ungewittern geſichert ſeyn möge, ſeine Eyer, deren er über zwey nicht ausbringet, auf bloſſem Boden leget. Er ziehet nicht weg, ſondern bleibet Winters-Zeit in ſeinem Revier, und raubet, was er bey der Nacht antrifft und bemächtigen kan. Sie werden jung aus ihren Horſten genommen, und auf die ſo genannten Krahen-Hütten aufgeſtellet, Raben, Krähen und andere groſſe Vögel damit anzulocken. Die mittlere Gattung, welche eigentlich den Nahmen Eule führet, iſt ohngefehr in der Gröſſe eines Haus-Hahns, gröſſer oder kleiner nach dem Unterſchied ihrer Arten, welche alleine darinne beſtehet, daß ſie nicht alle Ohren haben, noch gleicher Gröſſe ſind. Sie leben ſieben biß acht Jahr, und iſt nichts an ihnen, als meiſtens Federn, haben einen groſſen Kopff und kleinen Leib, ſind geſchleyert anzuſehen, wie ein altes Weib, mit groſſen Augen und krummen Schnabel. Sie thun in denen Faſan-Gärten, und an wildem ſowohl als zahmen Geflügel, bey langen finſtern und kalten Nächten, da man ihnen nicht auf den Dienſt warten kan, groſſen Schaden, bey Tage aber verſtecken ſie ſich in hohle Bäume und Löcher, oder doch in dicke Aeſte, und drücken ſich hart am Stamm gantz geſchmeidig zuſammen, weil ſie ſonſten, wenn ſie ſich blicken laſſen, von allen Vögeln nicht allein hefftig angeſchrien und verrathen, ſondern auch ſehr verfolget werden. Diejenigen, ſo in alten Mauren und wüſten Gebäuden ſich aufhalten, pfleget man **Stein-Eulen**, die aber in hohlen Bäumen wohnen, **Horn-Eulen** zu nennen. Die dritte und kleineſte Gattung ſind die ſogenannten **Kautze**, welche einerley Geſtalt, Art und Natur, wie die Eulen haben, nur daß ſie um ein ziemliches kleiner und nicht gröſſer, denn eine Taube ſind. Jedoch haben ſie nicht einerley Gröſſe, ſondern ſind theils etwas kleiner als die andern, welche zum Unterſchied Stein-Kautze genennet werden. Sie bleiben Winter- und Sommers-Zeit hier zu Lande, und halten ſich in wüſten Gebäuden, auch hohlen Bäumen auf; Ihre Nahrung iſt mehrentheils Mäuſe, welche ſie, gleich denen Eulen des Nachts ſuchen, und weil auch zwiſchen dieſen und allen andern Vögeln eine ſonderliche Antipathie ſtecket, ſo werden dieſelbe, und zwar am beſten die groſſen Kautze, zu der Leim-Stange, Feld- oder Platt-Baum gebraucht, womit die kleinen Vögel herbey gelocket und gefangen werden. Sie werden hierzu aus denen Neſtern gehoben, und jung auferzogen, weil ſich die alten gar ſchwerlich fangen laſſen.

Eulgen, nennet man unter dem Wochen-Zeug, ein weiſſes viereckigtes Tüchlein, von ſaubern Cattun oder andern weiſſen Tuch, ſo man den Wochen-Kindern über die Köpffe und um das Geſichte zu ſchlagen, auch unten am Hälsgen zuzubinden pfleget, das übrige aber, was herab hänget, wird mit eingewindelt. Es ſind dieſelben vornher und um den Kopff herum gefüttert, um und um aber insgemein mit kleinen zarten Spitzgen umſetzet und friſiret.

Eyben-Baum, Eybiſchbeer-Baum, Eybiſch-Wurtz, Eyche ꝛc. ſuche unter **Ei**.

Eydechſe, Heydechſe, iſt ein Ungeziefer, in Hecken, alten Mauren, Erd-Löchern, ſumpfigten Gräben und moraſtigen Orten ſich aufhaltend, hat vier kurtze Füſſe und einen langen Schwantz, mehrentheils grau und grün, doch findet man ſie auch mit andern Farben untermiſcht. Soll die Menſchen ſehr lieben, und ihren Speichel auflecken, hingegen ein deſto gröſſerer Feind der Schlangen, Kröten und Spinnen ſeyn. Man theilet ſie in die

Erd-

Erd-Eydechſen und in die **Waſſer-Eydechſen**, wovon jene ohne Gifft, dieſe aber giftig ſind. Doch ſiehet man, wo Vieh gehalten wird, beyde nicht gerne, weil ſie demſelben ſehr ſchädlich ſeyn ſollen. Sie zu vertreiben, darff man nur einen Storch halten, welcher ſie balde weglangen wird. Wenn ſie gleich mitten entzwey gehauen ſind, ſo leben und bewegen ſich doch beyde Theile ziemliche Zeitlang, ja wenn man ſie genau zuſammen legt, wie ſie zuvor geweſen, ſo wachſen ſie vollkommen wieder an einander. Sie haben einigen Nutzen in der Artzney, und werden innerlich wider die Kröpfe und äuſſerlich wider die Brüche gebraucht.

Eyer, ſind die bekannten rundlichten oder länglicht runden Gefäſſe, welche in denen Leibern der Vögel, Fiſche und einiger Amphibiorum, oder ſowohl im Waſſer, als auf dem Lande lebender Thiere, als Schlangen, Eydechſen, Krebſe ꝛc. weiblichen Geſchlechtes wachſen, und worinnen die Materie zu einer kleinen Frucht oder einem Thier von gleicher Art verborgen und eingeſchloſſen iſt. Die Eyer von denen Fiſchen machen den Rogen aus, die Eyer von den Vögeln (worunter alles zahme und wilde Geflügel verſtanden wird,) beſtehen aus einer noch im Mutter-Leibe hart werdenden Schale, (deren Farbe nach der von der Weisheit ihres Schöpffers denen Thieren beygelegten Eigenſchafft, weiß, grau, röthlicht, grünlicht, oder buntſprencklicht iſt,) aus dem Häutlein, dem Eyerweiß, und dem Gelben oder Dotter, welcher zuweilen doppelt iſt. Das Weiſſe dienet denen Hünern oder Vögelein zur Speiſe, bis ſie etwas groß werden, wenn ſie denn innerhalb dem Ey erſtarket, ſo dienet ihnen das Gelbe an ſtat der Milch. Der Anfang oder das Bildniß des Vogels findet ſich in dem reinern und durchſichtigen Theil des Weiſſen in Geſtalt eines kleinen Düpffeleins oder Bläsleins, ſo das Auge genennet wird. Von denen Hennen werden auch zuweilen Eyer geleget, ohne daß ſie von dem Hahne getreten worden; es ſind aber dieſelben unfruchtbar, und werden **Wind-Eyer** oder **Spor-Eyer** genennet, welche der gemeine Mann von Hahnen gelegt zu ſeyn, aus einem alten Irrthum, und wider die geſunde Vernunfft vorgiebt. Nebſt dieſen haben einige von den Eigenſchafften der Eyer annoch bemerken wollen, daß aus den ſpitzig langen Eyern Hahnen, und aus den runden Hennen ausgebrütet würden; die etwas bleichgelb ausſehen, wären von keiner guten Subſtantz, ſondern ſehr wäſſerig und alt, dahero ſolte man vor allen, die ſchon weiſſen und kleinen zur Speiſe erwählen, indem ſolche die alleredelſten und geſundeſten; überhaupt laſſe ſich ein friſches und gutes Ey, aus folgenden erkennen, wenn es nemlich im Waſſer zu Boden gehet, und nicht ſchwimmet, gegen das Licht gehalten, ſchon hell, der Dotter aber ja nicht bleich ſcheinet, und ſo man es in der Hand ſchüttelt, daß es nicht ſchlottere. Indem aber in einer wohlbeſtellten Haushaltung, zu nöthiger Bedürffniß ſo wohl, als wegen beſſerer Nutzung, ſonderlich bis zu der Zeit Eyer in Vorrath aufbehalten werden müſſen, da die Hüner zu legen aufgehöret; ſo iſt man auch bedacht geweſen, wie die Eyer auf eine Zeitlang friſch zu behalten: Einige ſammlen hierzu nur die Eyer, welche vom Monat Julio an bis zu Anfang des Septembris geleget worden, ſetzen dieſe in Heu oder Hexel, oder in ſehr wohlgetrocknete und nicht übel riechende Säge-Späne, alſo mit den Spitzen unter ſich, daß keines an das andere rühre, und überſchütten ſie mit eben dergleichen Materie, da ſie ſich denn bis in den Januarium und wohl noch länger, gut behalten laſſen: Noch andere machen einen Teig aus Aſche und Saltz-Waſſer, umſchlagen damit die Eyer, da ſie ſich auf ſolche Art ein gantzes Jahr friſch halten ſollen. Die Zurichtung der Speiſen, welche allermeiſt aus Eyern bereitet werden können, ſind vornemlich folgende: **Eyer mit Brat-Würſten**, ſchneidet man zuvörderſt friſche oder geräucherte Würſte, wenn ſie auf dem Roſt halb gahr gebraten worden, in Stücke, und wirfft ſie zu brauner Butter, in einen Tiegel. So nun in einem Nöſſel guter Milch zehen bis zwölff Eyer zerklopffet, und ſie ein wenig geſaltzen worden, gieſſet man dieſes über die Würſte zu der Butter, rühret es wohl durch einander, und nachdem das meiſte Feuer unter dem Tiegel weggeſchüret, läſſet man es zuſammen dämpfen, bis es gahr iſt, zum Anrichten. **Eyer-Brot zu backen**: Zu einer Metze Weitzen-Mehl, Nürnbergiſch Maaß, ſchlägt man ein halb Schock Eyer, nachdem man ſie wohl zerklopffet, mit ein und ein halb Nöſſel Milch, zwey Pfund friſchen zerlaſſenen Schmaltz, und ein Nöſſel gute Weiß-Bier-Hefen wohl untermiſchet, ſaltzet ſolches, und knetet den Teig ſo lange damit ab, bis es ſich nicht mehr anhänget, läſſet ihn an einem warmen Ort aufgehen, knetet ihn ſodenn von neuem ab, und ſo er nochmahlen wohl aufgegangen, wircket und formiret man nach ſeinem Gefallen die verlangten Brote daraus, welche hernach abgebacken werden müſſen. **Eyer auf Butter**: Wenn man in einem Tiegel ein Stück Butter braun gemacht, ſchlägt man die Eyer darein, und läſſet ſie gahr werden, wenn ſie nun angerichtet, hält man eben eine glüende Schauffel darüber, und machet ſie zuoberſt auch vollend gahr, und ſaltzet ſie. Ein **Eyer-Creme**, läſſet ſich ſowohl aus dem Weiſſen, als aus dem Dotter alſo zubereiten: Man quirlt im erſten Fall das Weiſſe von zwölff oder ſechszehen Eyern, im andern Fall aber bis zwantzig Eyer-Dottern, in einem Topffe, ſetzet eine Kanne gute Milch zum Feuer, daß ſie ſiede, thut zu den geklopfften Eyern ein Viertel-Pfund Zucker und ein wenig Roſen-Waſſer, und gieſſet endlich die geſottene Milch auch hinzu, und rühret ſolches beſtändig, daß es nicht zuſammen lauffe und doch dick werde, zu dem Ende tropffet man ein wenig kaltes Waſſer hinein, ſchüttet endlich dieſen Creme durch einen Durchſchlag, in eine gantz gleich geſtellte Schüſſel, ſo daß er keine Blaſen bekomme, oder ſo ja kleine Bläsgen entſtehen ſolten, ſticht man ſolche mit einer Steck-Nadel auf, und ſchlichtet ihn oberſt mit einem

Meſſer oder Spahn gantz glatt; bey dem Anrichten kan er auf das zierlichſte nach eigenem Gefallen garniret werden. **Fricaßirte Eyer** zu machen, ſo ſchälet man zwölff hart geſottene Eyer, und wirfft ſie in kaltes Waſſer. Hierauf werden ſie Scheibenweis geſchnitten, ordentlich in eine Schüſſel geleget, mit ein wenig Jngber und Pfeffer beſtreuet, und mit einigen Stückgen Butter über Kohl-Feuer ſo lange geſetzet, bis die Butter zergangen, inzwiſchen werden auch drey Eyer-Dottern mit einer Meſſerſpitzen Mehl gequirlt, und an dieſelben halb Eßig und halb Waſſer gegoſſen, ſo viel man der Brühe benöthiget, ſaltzet dieſe, thut etwas Butter hinzu, und rühret es ſo lange am Feuer um, bis es dicke werde; alsdenn gieſſet man dieſe Brühe über die Eyer, und läſſet ſie wohl durchziehen, bey dem Anrichten wird ein wenig Butter darüber geſprützet. Auf gleiche Art werden auch die verlohrnen Eyer fricaßiret, nur daß ſie nicht erſt in Butter, als wie dieſe, paßiren dürfen. **Gebackene Eyer:** Hierzu machet man etwas Schmaltz in einer Pfanne heiß, ſchläget in eine Kelle ein Ey, beſtreuet dieſes mit etwas Saltz und Mehl, ſetzet daſſelbe ins heiſſe Schmaltz, und bäcket es darinnen, womit man ſo lange fortfähret, bis dergleichen Eyer genug, welche ſich ſodenn zu Spinat, Kohl, Grün-Kraut, und dergleichen Eſſen ſchicken: Man pfleget ſelbe auch Ochſen-Augen zu heiſſen. Oder man ſiedet Eyer hart, ſchälet ſie, und ſchneidet ſolche entzwey, und nimmet die Dottern heraus, welche klein gehacket werden: zu dieſen thut man in Milch eingeweichte, und wiederum ausgedruckte Semmel, kleine Roſinen, Muſcaten-Blüthen, ein wenig Rahm und Butter, rühret dieſes in einem Caſſerol über dem Feuer, gleich als gerührte Eyer, wenn zuvorhero noch ein paar Eyer dazu geſchlagen worden, daß ſie nun in der Hitze nicht ſo hart und dicke werden, thut man ſie in ein ander Geſchirr, füllet damit das abgeſottene Eyweiß ſtat der Dotter, und ſetzet dieſe hernach ordentlich in eine Schüſſel, um welche vorhero ein Krantz von Teig gemachet worden, gieſſet ein wenig, mit etwas Rahm vermiſchte zerlaſſene Butter daran, ſetzet ſie in einen Back-Ofen, und läſſet ſie oben braun anbacken; machet endlich darüber eine gehörige Soſſe, garniret ſie mit Zimmet und kleinen Roſinen. **Gerührte Eyer:** Nachdem man Butter übers Feuer geſetzet, ſchläget man, ehe ſie gar zergehet, Eyer in einen Topff, rühret ſelbige erſt klar ab, ſchüttet ſie alsdenn zur Butter, und rühret dieſelben ſo lange überm Feuer, bis ſie gantz dick und bröcklicht ausſehen, ſaltzet ſie ein wenig, und ſtreuet Muſcaten-Blüthen darüber; einige werffen auch wohl anfangs in die Butter drey bis fünff gewäſſerte und nach dieſen klein gehackte Sardellen, oder gewäſſerten Honig, ingleichen Milch von den Heringen; noch andere hacken eine gebratene Kalbs-Nieren klar, machen ſie unter die Eyer, und verfahren im übrigen damit, wie zuerſt beſchrieben worden. Bey dem Anrichten pfleget man auch wohl in Schmaltz geröſtete Semmel-Schnittgen unter zu legen. **Geſetzte Eyer,** bey dieſen beſtreichet man die Schüſſel, darein die Eyer geſetzet werden ſollen, fein dick mit Butter, oder man gieſſet an deren ſtat Baum-Oel hinein, ſchläget die Eyer darauf, ſetzet die Schüſſel mit ſelbigen über das Feuer, und läſſet ſie von unten gahr werden, oben aber wird eine glüende Schauffel darüber gehalten, daß ſie anlauffen, ſaltzet ſie ein wenig, und ſtreuet Muſcaten-Blüthen darüber: und ſo man ſich des Baum-Oels bedienet, ſeihet man das Oel davon ab, macht es heiß, ziehet es wieder über die Eyer, läſſet aber nicht viel daran, und beſtreuet ſie nebſt gedachtem Gewürtze mit Parmeſan-Käſe. **Geſottene Eyer,** derer ſind zweyerley, hart und weich geſottene, die letzten ſind die geſündeſten, zumahlen wenn das Mittel darbey getroffen, und ſelbige auch nicht ſo lauter gelaſſen worden, dahero pfleget man offt die Eyer gleich mit dem Waſſer zuzuſetzen, und nimmt ſie augenblicks, da das Waſſer ſieden will, heraus, ſo ſollen ſie am beſten ſeyn. Zu denen hart zu ſiedenden Eyern nehmen einige ſcharffes Saltz-Waſſer, laſſen ſelbige, wenn ſie die Schalen etwas geknicket, in dieſer Laken einige Stunden liegen, da ſie denn geſaltzen ſchmecken, und Saal- oder Sohl-Eyer genennet werden; nicht weniger ſind einige gewohnt, die harten Eyer zu färben, und alsdenn mit Scheid-Waſſer darauf zu ſchreiben, und mancherley Figuren darauf zu reiſſen. Da ſieden ſie ſelbige im Waſſer, Bier oder Eßig, darinnen zuvorhero klein geſtoſſener Alaun aufgelöſet, und die Farbe aus einer gewiſſen Materie ausgezogen worden, wie ſie denn zu der gelben Farbe, die äuſſerſten braunen Schalen von Zwiebeln gebrauchen, zu roth, Fernambuck-Spähne, gieſſen ſie aber nur zu dieſer rothen Farbe etwas Lauge, ſo bekommen ſie ſchön Viol-Blau, die andere blaue Farbe aber machen ſie aus Blau-Spänen, u. ſ. w. **Geſtürtzte Eyer,** hierzu iſt eine Form vonnöthen, daran insgemein ein Dutzend Eyer-Näpfgen hangen, in dieſe thut man bey einem ieglichen ein wenig Schmaltz, und läſſet dieſe Forme überm Feuer heiß werden. Inzwiſchen thut man in ein Nöſſel Milch etwas Mehl, quirlt es gantz klar, wäſchet zwölff Eyer mit Saltz fein rein und weiß, machet an zwey Orten Löcher hinein, und bläſet das Weiſſe mit ſamt den Dottern in die erwehnte Milch, welches man alsdenn mit Saltz und Muſcaten-Blüthen würtzet. Wenn man nun dieſe Klare wohl unter einander gequirlt, gieſſet man von ſelbiger etwas in iedes Näpfgen, leget eine Eyer-Schale dazu, gieſſet noch ein wenig darüber, und läſſet es alſo backen. Wenn denn auf der einen Seite es genug gebacken, alsdenn kehret man es auf die andere, ſo wird die Schale gäntzlich überzogen, und ausſehen, gleich als ein Apffel. Sind ſolche nun fertig, können ſie alſo trocken aufgeſetzet werden. **Grüne Eyer,** zu dieſen wird anfangs Peterſilie klein gehackt, in Butter gerö-

geröſtet, und wiederum in eine Schüſſel gethan; hiernächſt machet man in einige Eyer unten und oben Löcher, bläſet das Inwendige zu der grünen gehackten Peterſilie, ſchüttet erſtlich in Milch geweichte und denn wieder ausgedruckte Semmel, kleine Roſinen, Muſcaten-Blüthen, nebſt ein wenig Saffran und Saltz darzu, rühret alles wohl durch einander, füllet endlich damit die ausgeblaſenen Eyer-Schalen, machet die Löcher mit Teig zu, tropffet in dieſelben Butter, ſtecket hölzerne Spießgen durch, und brät ſie alſo am Feuer; Oder es wird folgende Fülle gebrauchet: Mann nimmt wie bey vorigen eingeweichte Semmel, ein paar Loffel guten dicken Rahm, zerlaſſene Butter, Ingber, Muſcaten-Blüthen, Saltz, Rinder-Marck, und viel gehackte Peterſilie, thut dieſes alles zu den ausgeblaſenen Eyern, und rühret es wohl durch einander, füllet die Schalen damit, thut ſelbige in ſiedend Waſſer, und läſſet ſie kochen; Wenn ſie nun hart geſotten, ſo nimmt man ſolche heraus, ſchälet die Schale davon, richtet ſie in eine Schüſſel an, und leget ein Stücke Schmaltz hinzu, gieſſet Brühe darauf, beſtreuet ſie mit klar geriebener Semmel und Muſcaten-Blüthen, läſſet ſie auf dem Kohl-Feuer fein langſam kochen; einige pflegen auch ein paar klar gehackte Sardellen durch einen Durchſchlag, mit der Brühe darüber zu reiben. **Saure Eyer**, dieſer ſchläget man in eine Schüſſel ſo viel vonnöthen, ſchüttet hernach ſelbige in ſiedenden Eßig und läſſet ſie darinnen anlauffen, nach dieſem qvirlt man in ein wenig kaltem Eßig zwey Dottern klar, gieſſet den geſottenen Eſſig darzu, leget ein Stücke Butter zu den Eyern, und ſaltzet ſie ein wenig; letztlich gieſſet man die abgeqvirlten Dottern hinein, läſſet ſelbige etwas zuſammen anlauffen, richtet alles zuſammen auf eine Schüſſel an, reibet Zucker und etwas weiſſen Pfeffer darüber. **Verlohrne Eyer**, ſolche ſchlägt man entweder eintzeln in ſiedend Waſſer, oder man ſchlägt ſie zuerſt auf eine Schüſſel, ſchüttet ſie darauf zuſammen dahinein, und läſſet ſie darinnen anlauffen, bis ſie recht ſeyn, da man ſie denn heraus nimmt, und gebrauchet, wozu man ſie haben will. **Eyer-Käſe zu machen**, ſo rühret man in eine Kanne gute Milch ein wenig Zimmet und Roſen-Waſſer, ſchlägt 12 Eyer daran und qvirlt es klar, ſetzet ſolches in einem verzinnten Caſſerol über ein Kohl-Feuer, rühret es immer zu, daß es nicht anbrenne, bis es wie Käſe zuſammen lauffe, ſchüttet ihn in die erwählte Forme, welche auf ein Geſchirr hohl geſtellet ſeyn muß, damit das Waſſer von der zuſammen gelauffenen Milch rinnen könne, drücket ihn mit einer Kelle fein gleich in der Forme, und läßt ihn ſtehen, bis er kalt iſt. Inzwiſchen nimmt man 5 Eyer-Dottern, qvirlt ſie in einem Nöſſel Milch klar, ſetzt dieſe über ein Kohl-Feuer, rühret ſie ſehr fleißig, damit ſie nicht zuſammen lauffen, und thut geriebene Citronen-Scheller und Zucker darein. Iſt nun dieſe Brühe gahr, und der Käſe in der Forme kalt, ſo thut man dieſen letzten aus der Form auf eine Schüſſel, ſtreuet kleine Roſinen darüber, richtet die Brühe darüber an, und beſtreuet das Eiſen mit Zimmt und Citronen-Schellern: Oder man pfleget anderthalbe Kanne guten Rahm und 20 Eyer wohl durch einander zu miſchen, rühret geriebenen Zucker darein, und rühret es über einem gelinden Feuer ohne Unterlaß, ſonſt leget es ſich gerne an. Hierauf nimmt man ein halb Pfund gute abgezogene Mandeln, ſtöſſet ſie mit Zucker und Roſen-Waſſer vermiſcht gantz klein, wirfft ſelbiges zu den Eyern, vermiſcht es damit, und wenn es bald anfähet zu ſieden, wird es zuſammen gehen und wäſſerig werden. Sodenn hebt man es vom Feuer, und verfähret eben ſo damit, wie nur beſchrieben worden. **Eyer-Kuchen zu backen**, ſchlägt man die Eyer darzu auf, qvirlt ſie klar, rühret einen Eß-Löffel voll Mehl und ein wenig Saltz darunter, worzu man noch, wer Belieben daran hat, Peterſilie, Gundermann, Schnittlauch und dergleichen klar geſchnitten, darein menget. Hierauf ſetzt man einen flachen Tiegel, oder eine eiſerne **Eyer-Kuchen-Pfanne** mit Butter über das Feuer, und läſſet dieſe braun werden, gieſſet die ſchon zurecht gemachte Eyer hinein, und bäcket ſie darinnen; während dieſer Zeit lüfftet man mit dem **Eyer-Kuchen-Schäuflein** von der Seite den Kuchen, und ſtecket, wenn er nicht fett genug, noch etwas Butter hinein; hierauf kehret man ihn um, ſchmieret die Pfanne aufs neue mit Butter, ſchüttet den Eyer-Kuchen verkehrt hinein, und läſſet ihn vollends gahr werden. Manchmahl pfleget man den Eyer-Kuchen mit Schincken, geräucherten Würſten, Böcklingen und dergleichen zu füllen, welche Stücke gantz klar und dünne, und etwas länglicht geſchnitten ſeyn müſſen, da ſie denn, ſo bald die Eyer in die Pfanne zum backen geſchüttet worden, ebenfalls oben darauf mit geworffen werden ſollen, ehe der Kuchen harte wird und man ihn umwendet. Verlanget man einen **Eyer-Kuchen** mit einer Soſſe oder Brühe zu machen, ſo rühret man erſt zu 3 Pfennigen Semmel in Milch wohl geweichet 8 Eyer, thut ein paar Meſſerſpitzen Mehl, etwas Saltz und ein wenig Muſcaten-Blüthen daran, rühret es wohl durch einander, und ſchüttets in den Tiegel zu der braun gemachten Butter, und lüfftet den Kuchen, daß er nicht anbrenne, kehret ihn auch um, wie ſchon beſchrieben. Inzwiſchen ſiedet man eine Kanne guten Rahm, gieſſet ſolchen alſo ſiedend über den Eyer-Kuchen, und läſſet ihn wiederum eine Weile daran kochen. Darnach ſeihet man dieſen von den Eyer-Kuchen, rühret ein Stückgen Buttrr und 3 Eyer-Dottern unter einander, gieſſet den Rahm darzu, qvirlt es, daß es nicht zuſammen lauffe. Bey dem Anrichten wird dieſe Brühe über den Eyer-Kuchen gegoſſen, und derſelbe mit etwas Muſcaten-Blüthen beſtreuet. Oder man nimmt ſtat des Rahms ein Nöſſel Wein, gieſſet

gieſſet ſolchen über den Eyer-Kuchen, und läſſet ihn eine weile daran kochen, darauf wirfft man eine Hand voll kleine Roſinen an den Eyer-Kuchen, rühret ins beſondere in ein wenig Mehl 4 Eyer-Dottern, ein paar Tropfen Wein und etwas Saffran, wohl durch einander, gieſſet den Wein von dem Eyer-Kuchen an dieſe aufgeſchlagene Eyer, und ziehet ſolche damit ab; bey dem Anrichten wird dieſe Brühe, welche am Feuer ein wenig dicklicht worden, darüber gegoſſen, und mit Zimmet und Zucker der Kuchen beſtreuet. **Eyer-Würſtgen** zuzurichten, bereitet man zuvörderſt eine Klare aus einigen Eyern, ein paar Meſſerſpitzen Mehl, Saltz und zwey Löffeln Rahm mit etwas Muſcaten-Blüthen, und bäcket daraus in einem Tiegel oder ſolchen Eiſen dünne Eyer-Plätze wie Plintzen, wenn dieſe gebacken, ſo machet man folgende Fülle zu den Würſtgen: Man ſchneidet eine gebratene Kalbs-Niere gantz klein, thut geriebene Semmel, Ingber, Citronen-Scheller, nebſt ein wenig Saltz darzu, miſchet alles wohl durch einander, wozu auch nach Gefallen kleine Roſinen und geſchnittene Mandeln genommen werden können, ſchläget zwey Eyer-Dottern daran, und gieſſet zwey Löffel guten Rahm hinzu. Mit dieſer beſchriebenen Fülle werden hierauf die gemachten Eyer-Plätzgen beſtrichen, und wie Würſtgen zuſammen gerollet. Endlich beſtreichet man eine Schüſſel mit friſcher Butter, leget die Würſtgen ordentlich darein, gieſſet gute Fleiſch-Brühe darüber, wie auch etwas Wein, Citronen-Scheller, Muſcaten-Blumen, und läßt es fein langſam auf einem Kohl-Feuer kochen, bey dem Auftragen beſtreuet man dieſe mit Zucker. Der Haupt-Nutzen der Eyer iſt, nächſt der jetztgedachten Verſpeiſung, in welcher die Hühner-Eyer denen andern allen vorgezogen werden, die daraus erzielende Brut, wovon unter dem Wort **Ausbrüten** ein mehrers zu finden iſt.. Das Eyer-Weiß und der Dotter werden auch zur Artzney gebrauchet, inſonderheit aber aus dem letztern ein nützliches Oel wider den kalten Brand ꝛc. zubereitet; und aus der Schalen machet man den klaren Sand in die Stuben-Uhren. **Wie Eyer ohne Henne auszubrüten**, davon kan unter dem Wort **Ausbrüten**, und wie ein Ofen zuzurichten, darinnen man mehr als tauſend Eyer auf einmahl ausbrüten laſſen kan, unter **Brut-Ofen**, die verlangte Nachricht gefunden werden.

Eyer-Näpffgen oder **Schälgen**, ſind kleine zinnerne und nach der Form eines Eyes ausgedrehete Pfännigen, theils ohne, theils mit Knöpffgen oder kleinen Füßgen, darauf ſie ſtehen, darein man die Eyer, ſo weich geſotten worden, wenn man ſie aufgeſtochen, leget, und auf dieſe Art daraus zu eſſen pfleget.

Eyer-Stock, wird ſonderlich bey Hühnern dasjenige Behältniß oder der Urſprung genennet, woſelbſt nemlich die Eyer erzeuget und gebildet werden.

Eymer, ſiehe **Eimer**.

Fach-Baum, an einigen Orten auch **Spund-Baum** genannt, iſt das lange und groſſe Stücke Quer-Holtz, welches unmittelbar vor denen Gerinnen einer Mühle über den Mühl-Graben hinüber geleget iſt, und worauf die Grieß-Säulen und Schutz-Breter ſtehen, das Waſſer in einer gewiſſen Höhe aufzuhalten. Diesfalls wird er der **Mühlen-Fachbaum** genennet, welcher nicht nur für ſich allenthalben nach der Bley-Wage Waſſer-gleich liegen, ſondern auch mit dem Mahl-Pfahl (Eich-Pfahl oder Sicher-Pfahl) nach Abzug des dem Fach-Baum gewöhnlicher maſſen zugelegten Erb-Zolls, Wag-Recht eintreffen muß, und ſich auf keiner Seiten ſencken darf, damit das Waſſer aller Orten in gleicher Höhe darüber weglaufen möge. Bey denen Wehren werden die Fach-Bäume quer über den Abfall-Graben, oder das Wehr-Waſſer geleget, und zum Unterſchied der Mühlen-Fachbäume, **Wehr-Fachbäume** genennet. Ein neuer Fach-Baum darff nicht einſeitig, ſondern muß in Beyſeyn der nächſten Ober- und Unter-Mühl-Nachbarn, und derer geſchwornen Müller geleget, oder zum wenigſten adjuſtiret werden.

Fache, werden von einigen die leeren Plätze genennet, welche an einer höltzernen Wand durch die Verbindung der Seulen, Bänder und Riegel entſtehen, ſiehe **Felder**; ingleichen führen dieſen Nahmen diejenigen Abtheilungen, welche man in denen Wäſch-Köthen, Schräncken, Repoſitoriis und dergleichen von Bretern zu verfertigen pfleget.

Fach-Reuſſen, ſiehe **Fiſch-Reuſſen**.

Fackel-Jagd oder **Abend-Jagd**, ſiehe **Nacht-Jagd**.

Fächſer- oder **Fähſer-Holtz**, iſt ein Winzer-Terminus, und wird dasjenige Knot-Holtz alſo genennet, welches im geringen Boden zwey Jahr, in gutem Boden oder Schur-Erde aber nur ein Jahr gelegen, und im folgenden Jahr fein gemächlich ausgehoben worden.

Fährde, ſiehe **Fährte**.

Fähre, iſt ein flaches, niedriges und breites Fahr-Zeug, mit welchem man vor ein gewiſſes Fahr-Geld Menſchen, Pferde und Wagen mit Hülffe eines Fähr-Mannes und ſeiner Knechte, oder wenn der Fluß nicht breit, an einem über demſelben geſpannten Fähr-Seil über einen Strom oder Fluß ſetzet. Wenn bey einem Land-Gute die Gerechtigkeit eine Fähre zu halten iſt, ſo hat daſſelbige daran, nachdem die Paſſage ſtarck, eine gute Revenüe, welche nach Gelegenheit durch Pacht oder einen anſehnlichen Erben-Zins gar vortheilhafftig genutzet werden kan.

Fähriger Wald, wird ein junges Gehauich oder junger Hau genennet, welcher zwar abgehauen worden, aber allbereit dergeſtalt wiederum erwachſen iſt, daß das Wild und Vieh an denen jungen Bäumlein die oberſten Sproſſen nicht mehr erreichen oder abfreſſen kan.

Fähr=Mutter, iſt eine ungeſchnittene Sau oder Mutter=Schwein, welche zur Zucht gehalten wird. In wohl eingerichteten Haushaltungen pfleget man ſie jung aufzuerziehen, und immerzu an ſtat der alten und abgehenden Sau=Mütter nachzuſchaffen. Man hält aber gemeiniglich diejenigen unter den Fähr=Müttern vor die beſten, ſo ein breites Hintergeſtelle, einen abhängenden Bauch, viel Zitzen, einen hohen Rüſſel und lange Seiten haben. Dieſe ſoll man nicht ehe belegen, als wenn ſie achtzehen bis zwantzig Manate alt ſind: Denn ob man gleich ſolchergeſtalt eine Tracht miſſen muß, die man hätte haben können, wo ſie eher wären zugelaſſen worden, ſo wird doch dieſer Verluſt dadurch reichlich wieder erſetzt, wenn ſo ſchöne, groſſe und ſtarcke Ferckeln fallen, auf die man ſich ſonſten, wo im zwantzigſten Monat die andere Tracht fiele, keine groſſe Rechnung machen dörffte. An etlichen Orten nimmt man bey der Zulaſſung der Schweine keine gewiſſe Zeit in Acht, ſondern man läßt die Schweine, ohne einiges Bedencken, unter einander gehen und weiden, daß ſie ſich belauffen können, wenn ſie wollen; allein, weil hernach die Wurff=Zeit ſo ungewiß iſt, daß man öffters, wenn es am ungelegenſten, und gantz auſſer der Zeit iſt, ſich mit ihnen ſchleppen und placken muß, ſo laſſen ſie einige entweder das erſte mahl im Mittel des Mertz=Monats, zum andern mahl aber um das Ende des Octobers belegen, damit ſie zum Theil um die Schnitt=oder Erndte=Zeit, theils aber um Lichtmeß ferckeln, welches die beſten und beqvemſten Zeiten zu Auferziehung der Ferkeln ſind, oder man läſſet vom December an, bis zu der Frühlings=Tag=und Nacht=Gleiche, den Hackſch oder Eber zu den Fähr=Müttern, da denn die Jungen iederzeit in die beſte Frühlings=und Sommers=Zeit fallen, auch alsdenn von den Müttern mit der Milch am leichteſten ernähret, und auch ſonſten beſſer über ſich gebracht werden können. Eine Fähr=Mutter trägt, nach ihrer Zulaſſung, vier gantzer Monate, ehe ſie ferckelt, und bringet bisweilen zehen, zwölff, auch wohl funffzehen Junge, die man ihr aber niemahls mit einander, ſondern, wenn ohngefehr drey Wochen vorbey, nur bis auf ſieben oder achte laſſen, und den Reſt in die Küche gebrauchen oder verkauffen ſoll. Gegen das Ende der Trage=Zeit muß man ihr mehr und ein wenig beſſer Futter geben, als ſonſt, weil ſie ietzt nicht alleine ſich ſelbſt, ſondern noch die vielen Jungem im Leibe zu ernehren hat. Zwiſchen der Trage=Zeit ſoll ſie auch nicht hefftig gejaget, noch geſchlagen werden, damit ſie nicht verwerffe; und ſind auch keinem Thier die Lenden leichter einzuſchlagen, als den Schweinen. Wenn man vermercket, daß die Fähr=Mutter ferckeln will, ſo muß der Stall mit einer reinen Streu verſehen, allenthalben wohl vermacht, und die Sau warm gehalten werden, ſonderlich wenn ihre Ferckel=Zeit im Februario, und zu Anfang des Mertzens einfället. Inſonderheit muß man, ſo bald die Fähr=Mutter Junge bekommen, derſelben ein dick laulichtes Geträncke bringen: Denn etliche freſſen für Geitz und Hunger ihre Jungen, wenn man nicht bey Zeiten zu ihnen kommt, und ſie auf ietztgedache Weiſe verſorget. Man muß auch nachgehends ſo lange die Jungen ſaugen, die Mutter wohl füttern, und ihr beſſer zu freſſen geben, nemlich die Spreuer und das Geſpühle wohl mit Schrote mengen, damit ſie die Ferckel gut ſäugen, und dieſe auch wohl wachſen und zunehmen können. Wenn eine Fähr=Mutter über ſechs Jahr alt wird, ſo bringet ſie gemeiniglich matte und ſchläffrige Junge, dahero man ſie ſodenn mit gröſſerm Nutzen ſchneiden laſſen, und auf die Maſt ſtellen kan.

Fährte, Fährde, Fahrt, Ferde, oder Gefährd, wird das Gemercke oder die Spur genennet, welche ein Bär, Hiſch, Schwein, oder anderes Stücke von dem gröſſern Wildpret mit ſeinem Tritte auf dem Erdboden macht, und woraus deren Geſchlecht, Gröſſe, Stärke und Alter von den Jägern judiciret werden kan. Eine **Wieder=Fährte** wird genennet, die von einem Stücke Wild im Zurückgehen gemacht wird. Wie die Fährte bey iedem Wild beſchaffen, und was ein iegliches vor Zeichen in ſeiner Fährte gebe, iſt allezeit behörigen Orts mit angeführet.

Fällen, ſagt man, wenn einer einen Baum umhauet, oder ein Thier todt machet.

Fänge, werden bey der Jägerey an einigen wilden Thieren, wie auch bey denen Jagd=Hunden die groſſen Zähne genennet, welche ihnen vor denen andern um vieles hervor ragen.

Färber=Läppgen, ſiehe Bezette.

Färber=Röthe, Grapp oder Krapp, iſt ein Gewächſe, deſſen Wurtzel denen Färbern zum Rothfärben ſehr dienlich iſt. Es giebt deren zweyerley Sorten, wilde und zahme. Die wilde, welche man auch die kleine Färber=Röthe nennet, iſt nicht rar, und findet man ſolche vieler Orten, aber nicht beſonderes häufig, ſondern nur eintzeln; die zahme aber wird nicht nur in Italien, Franckreich, Seeland und Flandern, abſonderlich um Ryſſel herum, ſondern auch heut zu Tage an vielen Orten Teutſchlandes, um Breßlau, Magdeburg 2c. gebauet. Sie iſt mit allerhand Arten Erdreichs, wenn es nur nicht allzu lettigt noch allzu ſandigt iſt, vergnügt, beſonders mit einem mittelmäßig feuchten Boden, wenn nur derſelbe gut darzu geackert, und vor dem Winter nach Nothdurfft gedünget wird, indem dieſe Färber=Röthe den Acker nicht ſo, wie die Waide ausſauget und mager machet, ſondern vielmehr durch ihr Kraut beſſert und dünget. Sie wird zur Frühlings=Zeit im Mertzen, oder zu Anfang des Aprils im abnehmenden Monden, nachdem vorhero der Acker, auf welchen ſie ſoll geſäet werden, von allem Unkraut wohl geſäubert worden, damit ſelbiges nicht die Kräffte der Erden an ſich ziehen, noch ſeine Wurtzeln mit der Röthe vermiſchen möge, und zwar auf eben ſol-

che Weiſe, wie der Hanff ziemlich dicke geſäet, das Feld nachgehends wohl eingeeget, vor dem Vieh mit Zäunen oder Geländern wohl verwahret, und zu verſchiedenen mahlen, ſo offt es nemlich die Noth erfordert, von allem Unkraut fleißig gereiniget. Darauf läſſet man die Wurtzeln achtzehen Monat lang (denn eher gelangen ſie nicht zur gehörigen Gröſſe und Stärcke) in der Erde ſtehen, nach welcher Zeit diejenigen, welche am dickeſten oder gröſſeſten ſind, im September des darauf folgenden Jahres ausgegraben, an der Sonne getrocknet, im Backofen gedörret, auf einer Stampf-Mühle zu Pulver gemahlen, und in doppelten Säcken zum Gebrauch aufgehoben werden. Wenn nun erſtgedachter maſſen im September das Einſammlen der ſtärckſten Wurtzeln geſchehen, ſo bedecket man die überbliebenen Wurtzeln, nachdem vorhero die Blätter oder das Kraut von denenſelben abgeſchnitten worden, wohl mit der Erden, und läſt ſolche dick und groß werden, bis über das Jahr zum folgenden Monat September, da man alsdenn wieder die gröſſeſten davon ausreiſſet, und alſo folgends alle Jahre im Monat September; welches acht oder zehen Jahre lang währen kan, daß ſolche immerdar ihre Röthe geben, entweder von denen Wurzeln, welche man darinnen um gröſſer zu werden gelaſſen hat, oder von denen, welche in dem Grunde der Erden ſtecken, oder auch, welche aus den kleinen Fäſerlein, oder aus dem, was von andern ausgeriſſenen Wurtzeln übrig geblieben, hervor wachſen. Nach dieſem nun iſt es nöthig, daß man einen friſchen Acker zur Röthe anlege, wenn anderſt nicht bereits einer darzu fertig lieget, den vorigen aber braucht man zum Getraide, worzu er gar dienlich iſt, weil, wie oben bereits erwehnet, die Röthe den Boden, worinnen ſie gezielet worden, um ein groſſes fruchtbar macht. Die Röthe ſelbſten vermehret ſich ſo leichtlich, daß auch, wo ihr Gipffel nur in die Erde gebogen wird, er daſelbſt Wurtzeln ſencket, und, wo der Acker ſchon ſehr erſchöpffet, zur Wiedererſetzung dienen kan. Es kan auch, vermittelſt des Verſetzens, ein neuer Rothe-Bau wieder angeleget werden, wenn man nemlich alle kleine Wurtzeln von dem vorigen Bau zuſammen ſuchet, und ſelbige, wie kleine Zwiebeln, in den Färber-Röthe-Acker (deſſen Erde zuvor wohl umgearbeitet worden) verſetzet, welches denn dem Rothe-Bau um ſo viel zuträglicher iſt, wenn zumahl die eingepflantzte Wurtzeln bereits etwas groß ſeyn, und alſo viel leichter in der neuen Erde zum Wachsthum gelangen können. Die Stengel, ſo dieſe Färber-Röthe treibet, ſind rund, lang, viereckicht, und gleichen faſt den Stengeln des Klebkrautes, nur daß jene weit gröſſer und ſteiffer ſind. Um ſolche wachſen die Blätter in Form eines Sterns, und zwar an denen daran befindlichen Abſätzen. Die Blüthe beſtehet aus grüngelben fünffblätterigen Blümlein. Eine iede Blüthe, wenn ſolche vorbey, bringet zwey Beere, welche erſtlich roth, und wenn ſie reif, ſchwartz, voller Safft und zuſammen gewachſen ſind, in deren iedem ein kleines mit einer dünnen Schale umgebenes Saamkörnlein ſtecket. Die Wurtzeln ſind dünne, lang und roth. Was vor ein Unterſcheid ſey zwiſchen der Krapp und Färber-Röthe, iſt unter der Beſchreibung des erſtern zu finden; ja nach der Zeit ihrer Auswerffung mercket man derer zweyerley, die Keim-Röthe nemlich und die Herbſt-Röthe, deren die erſte der letztern vorgezogen wird. Wer von dem Anbau und der Wartung dieſes Gewächſes ein mehrers zu wiſſen begehret, kan ſolches in dem Schleſiſchen Wirtſchaffts-Buche lib. 1. p. 127 nachſchlagen. Auſſer dem Mediciniſchen Gebrauch dienet ſie hauptſächlich zur Färberey.

Fäule, iſt eine von denen Kranckheiten, womit die Stämme derer Obſt-Bäume zuweilen behafftet ſind. Es zeiget ſich ſolche an der Rinde, wenn nemlich dieſelbe dadurch beſchädiget iſt, und kan mit Kälber-Blut und Küh-Miſt, da der Baum im abnehmenden Monden damit beſtrichen wird, oder auch mit ſpitzigem Wegerich in Eßig geſotten; item, mit Erden, ausgebrannten Ofen-Leimen, worunter ein wenig Queckſilber vermenget, und nachmahls um den Baum herum geſchlagen, geheilet werden.

Fahren, ſagt man vom Haſen, wenn er auf dem Hintern fortriſchet.

Fahren, iſt auch eine wirtſchafftliche Arbeit, da Menſchen allein mit Schubekarn und Radebergen, oder aber mit Hülffe der Ochſen oder Pferde, und einem einſpännigen Karn, oder Carriole mit zwey Rädern, oder mit vierräderichten Wagen, Caleſchen, Kutſchen und Caroſſen, Menſchen oder andere Dinge leicht und ſchwer belaſtet, auf ebenen oder bergichten, guten oder ſchlimmen Wegen, weit und ferne von einem Ort zum andern bringen. Weil nun das Fahren ſolchergeſtalt in Anſehung der dabey gebrauchten menſchlichen und viehiſchen Bewegungs-Krafft, derer dazu dienenden Maſchinen und Werckzeuge, derer darauf geladenen Sachen, der Ferne und Beſchaffenheit des Weges und ſo fort gar vielerley iſt, ſo gehöret dazu bey einem Wirt eine beſondere Vorſicht und Anſtalt nach dieſem Unterſcheid, ſonderlich aber ein guter Fuhrmann, der eine oder mehrere gewiſſe Arten des Fahrens, gründlich nach allen dieſen Stücken nicht allein verſtehet, ſondern auch Klugheit und Stärcke genug beſitzet, nach verſchiedenen zufälligen Umſtänden Geſchirr und Vieh recht zu brauchen und zu regieren, die Laſt recht zu treffen und zu packen, jenes nicht ohne Noth oder muthwillig zu verderben und dergleichen. An dem Fuhrwerck und Geſchirr kan man einen Wirt und ſeine Leute ziemlich erkennen und urtheilen, ob was an ihm ſey. Dieſe Geſchicklichkeit iſt nebſt der Geſchicklichkeit zu pflügen, zu egen, zu waltzen, und endlich das Vieh wohl zu warten, die gantze Geſchicklichkeit eines rechten Acker- und Fuhr-Knechts. Wenigſtens muß er wiſſen, die Land-hauswirtlichen Fuhren

ren wohl zu verrichten, wenn er gleich keinen rechten Kutſcher oder Straſſen-Fuhrmann abgeben kan.

Fahrende Wut derer Hunde, ſiehe Wut.

Fahr-Kummt, ſuche Kummt.

Fahr-Maus, ſiehe Maus.

Falck, iſt einer von denen edelſten Raub-Vögeln, welcher auf beſondere Art von den Menſchen dergeſtalt gezähmet und abgerichtet werden kan, daß er nach ſeines Herrn Willen in freyer Lufft andere Vögel oder Thiere greiffet, bey demſelben, ſeiner vorigen Freyheit vergeſſend, ſich iederzeit wieder einſtellet, und das gefangene Wildpret überbringet. Die Falcken ſind nicht allein nach der Landes-Art und mancherley Raubes, ſondern auch an Geſtalt, Farben und Federn ſehr unterſchieden, indem einige groß und lang, andere dagegen kurtz und dicke, einige braun, einige gelb, andere grau oder blond zu finden. Die Falcken auf dem Lande und im Gebirge haben gelbe Hände, dagegen haben die, ſo an der See-Küſten oder am Strande ſich aufhalten, und von Tauchern oder andern Waſſer-Vögeln ſich nehren, etwas grünlichte. Im erſten Jahre werden einer ieden Art Falcken fünff unterſchiedliche Nahmen beygeleget: Nemlich Niais, wenn er in der Gegend, da er gehecket iſt, oder nach ſeinem erſten Ausfluge, welcher im Majo geſchiehet, gefangen, oder aber aus dem Neſte gehoben worden, da er ſeinem Nahmen nach, noch einfältig, tumm und läppiſch geweſen. Wenn er im Junio, Julio und Auguſto gefangen, und alſo im Sommer ſchon begierig und hurtig worden, heiſſet man ihn Gentil. Vom September bis in December nennet man ihn Paſſagier, einen Fremden oder Landſtreicher, welcher des Herbſts ſeinen Zug hält, wird er aber jährig, ſo wird er Antanaire oder Antenido genennet, dieweil er wieder zurücke flieget, und das erſte mahl zu niſten vermeinet, ob er gleich noch nicht vermauſet hat; nach dem Vermauſen aber heiſſet er endlich Hagard, weil er, wenn er alsdenn erſt gefangen wird, eigenſinnig, wild und daher übel zu zähmen iſt. Die bekannteſten Arten der Falcken ſind folgende: Der Sacre- oder Sacker-Falck, (Groß-Falck) welcher aus Irrland und Podolien, auch aus der Tartarey, Cypern und Candia zu uns gebracht wird, hat einen kleinen und oben flachen Kopff, einen kurtzen und ſtarcken Schnabel, groſſe weite eröffnete Naſen-Löcher, runde und helle Augen, einen langen und ſtarken Hals, breite Bruſt und Rücken, groſſe Flügel-Bogen, lange Schenckel, groſſe knorrichte Füſſe, ſchwartze ſcharffe Klauen, und einen langen Schwantz. Er iſt von widerſpenſtiger tückiſcher Art, dahero man auch groſſe Gedult mit deſſen Abrichtung haben muß, weil er aber ein arbeitſamer und ſtarker Vogel iſt, ſo brauchet man ihn, Kraniche, Reiger oder Reiher, wilde Gänſe, Rehe und Haſen damit zu baitzen. Wenn man ihrer zween zuſammen auf eine Stange ſtellet, ſo werden ſie bald zahm. Der Lanier oder Schwimmer iſt zwar auch tückiſch, aber darbey von groſſer Geſchwindigkeit, und ſehr gut zum Haſen-Baitzen, muß aber wohl abgetragen werden, ehe er zahm wird. Er liebet die Hunde von Natur, und folget ihnen gerne nach. Man fänget ihn meiſtens in Sicilien, da er auf hohen Bäumen und Felſen horſtet. In unſerm Deutſchland wird er deswegen der Schwimmer genannt, weil er im Fliegen ſich gleichſam, wie einer, der im Waſſer ſchwimmet, zu bewegen pfleget. Der Ger-Falck, Gerfaut, iſt etwas kleiner, als ein Adler, iedoch gröſſer, als ein Habicht, und kan als einer von denen wackerſten und ſtärckſten Vogeln wegen ſeines ſchnellen Fluges und deſſen Steigens vortrefflich zur Reiger-Baitz genommen werden. Er kommt aus Irrland und Norwegen, und achtet der kleinen Vogel nicht, ſondern ſtöſſet nur die groſſen, als Kraniche, Schwanen, Reiger, Trappen ꝛc. doch giebt es auch einige darunter, die ſich auf die Rebhüner gut abrichten laſſen. Der Alphanet, welcher aus der Barbarey kommt, wird unter allen Falcken vor den luſtigſten und ſchönſten Vogel gehalten, und zur Haſen- und Rebhüner-Baitz abgerichtet. Er iſt gemeiniglich blond von Federn, und ſteiget ſehr hoch, daß er bey hellem Wetter kaum zu ſehen, und ob er ſchon mehrentheils kleiner iſt als der Lanier oder Schwimmer, ſo findet man iedoch etliche ſo groß als die Sacker-Falcken, welche ſehr gut, und ſich zu allerhand Weydwerck gebrauchen laſſen. Der Berg Falck hat eine runde Bruſt, kurtzen Leib und langen Schwantz, ſtarcke und ſehr gelbe mit ſcharffen Fängen begabte Hände. Auf dem Rücken und auſſerhalb den Flügeln iſt er Aſchen-grau, welche Farbe aber ie länger ie lichter, und nachdem er ſich vielmahl gemauſet, immerzu gelb-färbigter wird. Er iſt gar wilder Art, und fänget nur die groſſen, aber keine kleine Vogel. Der Häger-Falck iſt nicht groß vom Leibe, und nicht viel gröſſer als ein Sperber, aber gar ſtarck und muthig, hat einen breiten Kopff, feurige Augen, einen kurtzen Hals, ſehr lange Flügel, ſtarcke Knochen und kurtze Beine, welche ausſehen, als ob ſie ſchuppicht wären, wie eine Schlange oder Eydexe ſeyn mag. Dieſer Falck, welcher ſein Neſt auf hohe und faſt unerſteigliche Felſen macht, iſt leichtlich abzurichten, und gut mit ihm umzugehen. Sein Raub ſind mehrentheils groſſe Vögel, als Reiger, Kraniche, wilde Gänſe und dergleichen. Der Kohl-Falck iſt vom Leibe etwas kürtzer als der Berg-Falck, hat einen groſſen Kopff, lange Schwingen, und dergleichen Schenckel, kurtze Füſſe und kurtzen Schwantz, auſſen an demſelben ſo wohl, als an den Flügeln iſt er gantz ſchwartz-braun, an der Bruſt aber ſchwartz geſprenget, und hat unter den Augen ſchwartze mit denckel-brauner Farbe ſchattirte Maaſſen oder Flecken. Der weiſſe Falck iſt gegen dem vorigen mit vieler weiſſen Farbe geſprenget und vermenget, hat auch gröbere Füſſe und Knochen als derſelbe,

ſelbe, und wird aus den mitternächtigen Ländern zu uns gebracht. Der rothe Falck wird alſo genennet, weil er in Ausſtreckung ſeiner Flügel eine dunckele Röthe zeiget, und was ſonſt an andern Falcken weiß-fleckigt, das iſt an dieſem roth mit ſchwartz geſprenget. Dieſer Falck iſt etwas kleiner als die vorigen, doch ſtarck an Klauen, Schnabel und Füſſen, auch ſchnell im Flug, welches er iedoch nicht lange aushalten kan. Der Baum- oder Lerchen-Falck iſt zwar ein kleiner, iedoch ſchöner und hertzhaffter Vogel, der ſich aber nimmermehr zum Baitzen abrichten läßt. Zum Lerchen-Fang hingegen iſt er trefflich wohl zu gebrauchen, denn wenn man ihn nur in der Mauſe-Zeit der Lerchen, das iſt, zu Ende des Auguſti auf der Hand trägt, und wenn die Lerchen auffliegen, denſelben etwas in der Lufft flattern läßt, ſo werden die Lerchen ſo furchtſam, daß ſie gleich zur Erden fallen, und ſich faſt mit den Händen greiffen laſſen, mithin durch den Tiraſſe oder Haar-Schlingen gar leichte gefangen werden können. Von dem Blaufuß und Sperber, ſo gleichfalls Falcken-Arten ſind, iſt unter ihrer ſpecialen Benennung gedacht. Aus denen vielerley Arten der Falcken entſtehen manchmal Baſtarte, wenn ſie ſich in der Brunfft-Zeit vermiſchen, welche iedoch offtmahls zum Baitzen gar wohl zu gebrauchen ſind. Die Falcken fängt man auf unterſchiedliche Arten, und zwar, wie alle andere Raub-Vögel mit aufgerichteten Garnen, Wänden, Rinnen, Schleiffen, Leim-Ruthen ꝛc. und Habichts-Fängen. Wenn man junge Falcken ausnimmet und aufziehen will, muß man ihnen allezeit friſches Fleiſch von jungen Tauben und Wald-Vögeln geben, das nicht über einen Tag alt ſey, dieſelben aber damit nicht überladen, und ſie alſo neun Monat alt werden laſſen, ehe man ſie auf die Hand ſitzen läſſet. Wenn man ſie zum Aufſitzen gewöhnen will, muß man ſie erſt auf Stangen und Aeſten von Bäumen aufſitzen lernen; hernach werden ſie durch langwieriges Wachen, welches ſie zahm und kirre machen muß, zum Hauben-Tragen, und folgends zum Luder und auf Weydwerck gewöhnet, indem man ſie ins Feld nimmt, und ihnen daſelbſt allerley Thiere zeiget, darauf ſie ſollen abgerichtet werden. Das Baitzen mit dieſen Vögeln geſchiehet folgender Geſtalt: Man reitet, indem der Falke verkappt auf der Hand ſitzet, auf die Refier, und hat kleine Spür-Hunde bey ſich, denn nun dieſe was auftreiben, ſo macht man dem Falcken das Geſichte frey, und wirfft ihn auf den Raub zu, auf welchen er in einem Bogen-Schuſſe zuſtöſſet; ſo bald er etwas gefangen, ſo ſetzet er ſich nieder, und läſſet ſich von dem Falckenier den Raub mit guter Manier abnehmen, der ihm denn alſobald etwas vom Geaſe giebet. Wenn der Falcken Mauſe-Zeit iſt, das iſt, wenn ihnen die alten Federn ausfallen, und neue davor wachſen, welche gemeiniglich zu Ende des Mertzens ihren Anfang nimmet, ſo muß man ihnen kurtz vorhero in Baum-Oel genetztes Schaaf-Fleiſch, das in friſchem Waſſer ein wenig abgeſchlagen worden, vorgeben. So offt man ihnen aber friſches Geaſe vorleget, ſo offt muß man ihnen auch das alte Geaſe wegnehmen. Sie müſſen auch vor Endigung ihrer Mauſe-Zeit, ehe man ſie aus dem Zimmer, worinnen ſie ſolche Zeit über eingeſperret geweſen ſind, heraus nimmt, mit einer gelinden Purgation gereiniget werden. Ein vermauſter Falck wird genennet, welcher ſeine Federn nur erſt einmahl verändert hat; ein madrirter Falck aber, welcher ſolche mehr als einmahl erneuert hat. Von denen Falken wird alſo Weydmänniſch geſprochen: Der Falck zeucht in die Höhe: der Falck ſenckt ſich wiederum: der Falck ſieht auf den Raub: reißt den Raub mit den hintern Klauen: der Falck greifft an, liegt unter, verlieret das Feld. Ihre Neſter heißen Geſtäude. Wenn ſie gefangen, werden ſie mit Reuſchhauben gehaubt; wenn man ſie aber anfängt zu tragen, alsdenn werden ſie erſt recht gehaubt. Sie ſtehen auf der Hand oder Stange, und ſitzen nicht. Sie werden berichtet, und nicht zahm gemacht; man locket und ätzet ſie auf das Luder: das Luder giebt man aus; ſie werfen alle Morgen ihr Gewölle, das iſt, ſie ſpeyen die Haare oder Federn, welche ſich von dem des vorigen Tages von ihnen genoſſenen Raube oder Aetzung in dem Kropffe geſammlet haben, wieder aus, auſſerdem ſie ſonſten nicht das geringſte zu ſchlagen oder zu fangen tüchtig ſind. Wenn ſie fliegen, nennet man es ſteigen. Sie ſchlagen die Reiger oder wilde Enten von oben herab, und ſteigen alsdenn wieder. Ihre Flügel nennet man Schwingen, ihre Füſſe aber Hände. Wenn ſie ſich verirren, fallen ſie in ein ander Land; an ſtat daß man ſpricht: Man habe den Falken los gelaſſen, muß man ſagen: **Man habe ihn geworffen.** Der Falcke blockt, oder hat geblockt: heißt, wenn er ſich, nachdem er ein Rebhun aufgetrieben, nach ſeinem Vortheil auf einen Baum oder Buſch ſetzet. Ludern heißt den Falcken mit Schwingung des Luders, Feder-Spiels oder Handſchuhes zu ſich locken.

Falckenier, iſt derjenige, welcher die Falcken und andere zum Baitzen taugliche Raub- und Stoß-Vögel aufzuziehen, abzurichten, und bey der Baitze zu werffen gelernet hat, und davon Profeßion macht. Es muß derſelbe ein verſtändiger, gedultiger und hurtiger Mann ſeyn, welcher eine angebohrne Liebe und Freundlichkeit zu denen Falcken haben, ihre Natur und Eigenſchafft, Complexion und Humeur, aus dem Grunde verſtehen, dieſelbe mit gutem Bedacht und Behutſamkeit zu regieren wiſſen, ſie mit einer hurtigen Fauſt zur gelegenen Zeit werffen, den Vogel nicht übel anfahren, auf ihn zucken oder ſchlagen, ſondern deſſelben Mißhandlung mit guter Beſcheidenheit und Sanfftmuth fein ſittſam verbeſſern, und mit gutem Glimpff denſelben wieder zurechte bringen ſoll; einen ieden Vogel, welchen er ſpäte oder zeitlich abfliegen laſſen müſſe, wohl unterſcheiden, ſowohl auf derſelben ordentliche Fütterung, als auf ihre benöthigte Purgation und Reinigung zu rechter Zeit mit Fleiß ſorgen, auch

auch damit die Falcken oder Vögel geſund bleiben mögen, ihnen den Fraß nicht von groben alt ſtinckenden, ſondern von weichen, zarten und reinen Fleiſche fein klar hacken ſolle. Des Falckeniers Kleid und Pferd ſollen beyde grau, und dieſes letztere nicht ſcheu oder ſchnarchend ſeyn; und weil mit einem einzigen Falken, welcher leicht verfliegen, oder verlohren und verunglücket werden kan, nicht viel auszurichten, ſoll er wenigſtens zwey bis drey abgetragene Falcken, ingleichen zween vorſtehende Hühner-Hunde, vier Stöber mittelmäßiger Art, einen Waſſer-Hund zu Enten und Gänſen, wie auch zum allerwenigſten einen Strick Wind-Hunde haben. Ferner hat er vor ſeine Perſon vonnöthen eine von feiner Leinewand ſauber gemachte Weide-Taſche, worinnen er allezeit einiges Fleiſch zum Fraß, oder ein paar lebendige Hühner oder Wachteln, dem Vogel zu geben haben muß. An der Seite ſoll ſein Feder-Spiel oder Vorlos, den Falcken damit wieder an ſich zu locken, hängen. Seine Hände ſollen mit ein paar groſſen und weiten, von gutem ſtarcken Hirſch-Leder wohl gemachten Handſchuhen verwahret ſeyn, damit der Falck deſto feſter und gewiſſer auf der Fauſt ſitzen, und mit den Klauen nicht durchgreiffen möge. Vor den Falcken oder Vogel aber, und zwar vor einen ieden abſonderlich, nach des Vogels Kopffs Gröſſe muß er haben eine von wohl ausgearbeitetem Leder fein zierlich gemachte Haube, welche um die Augen des Vogels fein geraumig, rund, hoch erhaben, und oben auf der Platte mit einem von ſchönen bunten Farben zierlich gemachten und mit dünnem Drat befeſtigten Feder-Büſchlein verſehen ſeyn, hinten gegen den Hals aber zertheilet ſeyn ſoll, daß ſie von zwey gelinden Zug-Riemlein, der Nothdurfft nach, zu- oder aufgezogen, oder aufgeſetzet und wieder abgenommen werden könne. Wie denn der Falkenier ein ſolches Häublein iederzeit auf der Krempe des Huts im Vorrath bey ſich tragen ſoll, woran er vor andern Jägern zu erkennen und zu unterſcheiden iſt. Hiernächſt muß auch der Falcke das benöthigte Geſchühe an ſeinen Füſſen haben; ſolches beſtehet aus zweyen ohngefehr eines Fingers langen, weiß-gearbeiteten ſchmeidigen und gelinden Riemen, welche ſauber ausgefrantzt, an die Falcken-Füſſe feſt angemacht, zwey hell-klingende Schellen, damit man ihn weit hören und finden könne, daran befeſtiget und mit einem Spannen-langen, ſchmalen weiſſen Wurff-Riemen durchzogen werden müſſen, dabey man ihn bey der Hand halten kan. Wenn aber der Falcke ſteigen ſoll, wird er abgehaubet, und dieſer lange Wurff-Riemen vom Geſchühe abgezogen, ihn ledig zu laſſen. Endlich ſoll der Falckenier nicht des Winters beym Schnee, welcher den Vogel blendet, des Frühlings nicht zu früh im Thau oder Nebel, des Sommers nicht in groſſer Hitze, noch des Herbſts bey trübem feuchten Wetter oder Froſt den Vogel baitzen, auch denſelben nicht alle Tage dazu gebrauchen, ſondern nur etwan über den andern Tag, und bey hellem klaren Wetter mit denſelben ausreiten, den Falcken aber alsdenn dergeſtalt tragen, daß er ihn nicht zu nahe an ſeine Augen oder Geſicht halte, weder zu niedrig noch zu hoch, und iederzeit fein frey trage, auch den Vogel wider den Wind auf der lincken Fauſt ſitzen habe, damit derſelbe mit ſeinen Schwinge-Federn nicht an des Falckeniers Kleid ſtoſſen möge.

Fall, wird diejenige allerkürtzeſte Entfernungs-Linie genennet, um welche eine Sache mit ihrer obern Fläche an einem Orte von der wahren Horizontal-Linie weiter entlegen, als an einem anderen. Wer demnach die Gröſſe des Falles zu wiſſen begehret, muß vorhero die richtige Horizontal-Linie zu finden geſchickt ſeyn, dieſe Wiſſenſchafft aber ſolche zu ſuchen heiſſet man das Nivelliren oder **Waſſerwägen**, davon ſiehe **Mathemat.** Lexicon. Wenn alſo über eine ſonſt ebene Fläche, z. E. eine Wieſe von einem Ende derſelben bis zu dem anderen eine Horizontal- oder wagrechte Linie gezogen und dabey gefunden würde, daß ſie die Wieſen mit dem einen Ende durch den Hang oder ihre ſchieffe Lage, um einen Schuh von der gedachten wagrechten Linie tieffer liege, ſo ſaget man von ſelbiger, ſie hat bis an den abgemeſſenen Ort einen Schuh oder halbe Elle Fall. Je gröſſer nun der Fall, deſto ſchneller iſt auch die Bewegung eines in Bewegung gebrachten Cörpers über gedachte Fläche, wo er nicht durch andere Umſtände einen Aufenthalt leiden muß. Wie denn eine Kugel von einem Berge von ſelbſt ſchneller herab lauffen wird, wenn ſie einmahl nur aus der Hand gelaſſen worden, als eine andere von eben dergleichen Gröſſe und Gewichte auch mit der gröſſeſten Gewalt einen kleineren Berg hinauf getrieben werden ſoll. Gemeiniglich giebt man dem Waſſer auf 100 Fuß Länge ein Viertel Fuß Fall; zu denen Waſſerleitungen aber, wo dergleichen am meiſten und genaueſten in acht zu nehmen, ſetzet Vitruvius auf 100 Fuß Länge einen halben Fuß Fall.

Falle, wird eine Maſchine genennet, womit man ſchädliche Thiere wegfangen kan, als **Mard-Falle**, **Maulwurffs-Falle**, **Mäuſe-Falle**, **Ratten-Falle** ꝛc. wovon unter ieder Benennung ein mehrers.

Fallen, nennen die Jäger, wenn ein Hirſch oder anderes Stücke Wild, von einem Schuß, Stich, Kranckheit oder Hunger ſtirbt, und, wo es nicht bey Zeiten gefunden wird, verfaulen muß.

Fallende Sucht, oder die **ſchwere Kranckheit der Pferde**, wird alſo erkennet: Erſtlich ſchwitzen die damit behafteten Pferde und tummeln ſich, ſperren das Maul weit auf, und fallen endlich zu Boden. Wo nun ſolches von ihnen geſehen wird, ſoll man vor allen dieſen Tranck gebrauchen, und dem Pferde warm eingieſſen. Nimm Linden-Blüth-Waſſer, Eichen-Laub-Waſſer, eines ieden ein halb Nöſſel, Venediſchen Theriack ein halb Loth, gebrannt Hirſchhorn ein Loth; dieſes alles in ein halb Nöſſel Bier gethan und dem Pferde warm eingegoſſen,

gegoſſen, hierauf demſelben noch die Lungen- Hertz- und Spor-Ader geſchlagen, ſo wirds wieder geſund. Oder: man ſoll dem Pferde alſobald die Hals-Ader ſchlagen, und mit einem zerſpaltenen Stecken das Blut aus den Naſen-Löchern laſſen, auch folgenden Tranck vor und nach der Aderläſſe eingieſſen: Nehmet vier Loth Meer-Rettig, zwey Loth Kürbis, zwey Loth Diagrydii, oder präparirten Scammonii, und zwey Loth der Wurtzel vom Heilkraut: dieſe Stücke ſtoſſet zuſammen, ſiedet ſie mit drittehalb Pfund Honig, davon nehmet jedes mahl einen Löffel voll, thut es in ein Quartier Waſſer, und ein Loth Oel darzu, und gieſſets ihm in den Hals. Oder: nehmet Meiſter-Wurtzel und rothen Beyfuß, machet beydes zu Pulver und blaſet es dem Pferd, nach der Aderläſſe, durch ein Röhrlein in die Naſenlöcher.

Fallen in ein ander Land, ſaget man von denen Falcken, wenn ſie ſich in Verfolgung ihres aufgeſtoſſenen Raubs verirren und offtmahls auf viel Meil-Weges weit von dem Ort, wo ſie geworffen worden, hinweg fliegen.

Fall-Hütgen oder Mütze, iſt ein meiſt von Sammet oder auch Tuch und anderen Zeug derb ausgeſtopffter, am Kopffe aber feſt anliegender Bund, welcher denen Kindern, die zu lauffen anfangen, aufgeſetzet wird, damit ſelbige, wenn ſie fallen, nicht ſo leichte mit dem Geſichte aufſchlagen können; bey der oberſten Oeffnung iſt er über das Creutz mit breiten Streiffen verſehen, daß er deſto feſter auf dem Kopffe ſitze, und nicht hinunter in das Geſicht rücken möge.

Fall-Sack, ſiehe **Garn-Sack**.

Fall-Thüre, heiſſet man diejenige, welche durch ein daran gehencktes Gewichte zugezogen wird, daß, wenn ſolche aufgemacht und aus der Hand gelaſſen wird, von ſelbſt ſich wiederum zuſchläget.

Faltz, Pfaltz, oder, wie es auch von einigen genennet wird, **Paltz**, iſt bey dem Auer-Geflügel, Trappen und anderm hohen Feder-Wild eben dasjenige, was man beym rothen und ſchwartzen Wildpret die Brunfft nennet. Wenn die Auerhahnen faltzen oder in der Faltz ſind, ſo machen ſie nach Mitternacht bis gegen den Tag ein Geſchrey, welches faſt klinget, als ob ein Graſe-Mähder mit ſeinem Wetzſtein mit doppelten Strichen gerade die Senſe ſtriche. In währenden ſolchem Faltz-Geſchrey hören und ſehen ſie nichts, und gehen gleich den Truthähnen mit abwärts geſpreitzten Flügeln und ſtraubigten Federn auf denen dicken Aeſten der Bäume hin und wieder, welches letztere zwar auch die Trappen in ihrer Faltz-Zeit thun, aber dabey keinen Laut von ſich geben.

Familie, bedeutet entweder alle diejenigen Leute, die zu einem Geſchlechte durch Bluts-Freundſchafft oder Schwägerſchafft gehören, oder nur in einer Wirtſchafft, der Wirt, die Ehefrau und Kinder, ſo bey ihm ſind, oder auch die Bedienten und das Geſinde. In dieſem Verſtande iſt nun der Hauswirt das Haupt der Familie, und muß alſo das Vermögen und die Klugheit haben, eine Familie zu ernähren und zu regieren. Zwey wichtige Stücke aller derer, die wircklich vor ſich oder im Nahmen anderer Wirtſchafft treiben wollen. Wie viele und wo werden ſie nun dazu angeführet? wo ſind Anſtalten dazu vor gemeine und andere Leute, die nicht eben ſtudiren wollen?

Fang, heiſſet bey der Jägerey ein Stich, welcher einem wilden Thiere mit dem Hirſchfänger oder Fang-Eiſen gegeben wird.

Fang, nennet man auch das von Holtz gemachte Gebäude oder die höltzerne Maſchine, welche dergeſtalt eingerichtet iſt, daß gewiſſe Thiere ſich ſelbſten darinnen fangen müſſen. Alſo hat man Aal-Fänge, Bären-Fänge, Enten-Fänge, Fiſch-Fänge, Habichts-Fänge, Lachs-Fänge ꝛc.

Fang-Eiſen, iſt ein Schweins-Spieß, mit welchem man einem wilden Schweine auf der Jagd oder Schweins-Hatz einen Fang zu geben pflegt. Dieſes Fang-Eiſen muß auf anderthalb oder zwey Spannen zurücke einen Knebel haben, wie ein Creutz, damit das angefaßte Schwein, wenn es getroffen wird, weiter nicht, als bis auf den Knebel, an den Mann dringen könne. Mit der lincken Hand muß es regiert, und von der rechten nachgedruckt, die Füſſe aber von dem Jäger alſo geſetzet werden, daß der lincke Schenckel unter der lincken Hand, und der rechte unter der rechten Hand gantz feſt, ſtarck und unverrücklich ſtehe, und das meiſte Abſehen auf des Schweines Kopff und ſeine Bewegung habe; ſo muß auch der Fang zwiſchen den Vorder-Läufften und dem Hals, gleich zum Hertzen zu geſchehen.

Fangen, nennen die Jäger, wenn ein Hund oder Wolff ein anderes Thier niederziehet.

Fang-Stricklein, iſt ein kleines Leinchen, die Hunde damit zu führen.

Färber-Baum, iſt ein drey Ellen hohes Stauden-Gewächs, deſſen Blätter dem Terpentin-Laub ſehr gleich kommen, hat ein gelbes Holtz, ſo die Färber zum gelben Färben derer Tücher brauchen.

Färber, ſind diejenigen Handwercker und Künſtler, welche leinen, wollen, Cameelhaarnenes und ſeidenes Garn, Zeug und Tuch auf mancherley Art färben, und entweder Schwartz- oder Schönfärber. Endlich aber ſind zu unſern Zeiten auch die Seiden-Färber insbeſondere dazu kommen. Siehe Leipziger Sammlungen die 8 erſten Stücke.

Farce, heißt in der Küche klein gehacktes Fleiſch, welches gemeiniglich mit klein geſchnittenen Nieren-Stollen und in Milch geweichter und wieder ausgedruckter Semmel vermenget, mit Saltz, Gewürtz, abgerührten Eyern im Mörſel vollends klein geſtoſſen, und zu Füllung

gewiſſer

gewiſſer Speiſen gebrauchet wird. Die Teutſchen Köche nennen es ein Gehäck.

Farcin, iſt ein Gifft oder Verderbung des Geblüts der Pferde, welches durch allerhand Geſchwüre ausbricht.

Farin, ſiehe **Zucker**.

Farr, Farr-Ochſe, ſiehe **Brummer**.

Farren-Kraut, iſt ein Gewächſe, ſo in Wäldern an ſchattichten Oertern anzutreffen, hat fleckige und eingekerbte Blätter, eine ſäſige braune Wurtzel und iſt bittern Geſchmackes. Von dieſer Wurtzel, mit der man ſonſt, wie auch mit dem Saamen mancherley Aberglauben treibet, ſchreibet **Hieronymus Bock** in ſeinem Herbario, daß, wenn man ſie durchſchneide, auf beyden von einander geſchnittenen Theilen ein ausgebreiteter Vogel gleich einem Adler mit zwey Köpffen im weiſſen Felde wahrzunehmen, weil durch die gantze Wurzel kleine ſchwartze Aederlein in einer ſolchen Lage zertheilet neben ein ſich befinden. Sie dienet vornemlich vor Verſtopfung, wird gebraucht vor die Würmer, und hilſt vor Miltz- und Mutter-Beſchwerung.

Faſan, Phaſan, iſt einer von denen ſchönſten und wohlgeſtalteſten Vögeln, ſo ſeiner Leibes-Groſſe und Geſtalt nach einem Capaun gleich kommt, und mit unter das hohe Feder-Wildpret gehöret. Er hat einen dicken erhabenen und Horn-färbigen Schnabel, einen ſchönen Aſchen-farbenen Kopff, und zwiſchen den Ohren und dem Schnabel einen Scharlach-farbenen mit ſchwartzen Pünctlein verſetzten Fleck; der gantze Hals zeiget eine ungemein ſchöne mit blau vermengte grüne, und wo der Hals die Bruſt berühret, eine aus ſchwartz, gelb und grün vermiſchte Farbe, durch welche ein ſchwartzer Strich hinläufft. Der Rücken und die Flügel ſind faſt über und über Roſt-Farb, auf fahlroth ziehend. Die Bruſt iſt dem Halſe an Farben gleich, aber etwas dunckeler; und der Schwantz faſt zwey Fuß lang, in ſechzehn braun ſchwartzen, grauen, und an denen Seiten Roſt-farbigen ſteifen Federn beſtehend, davon die mittleren nach Art der Elſter-Schwäntze die längſten ſind. Die Füſſe ſind glatt und graulicht. Die Faſan-Henne iſt nicht ſo ſchön als der Hahn, ſondern von Farben faſt wie eine Wachtel, am Kopff und Hals bräunlicht, an der Bruſt aber mit graulichten, röthlichen Federn vermiſchet, hat braune Flügel, und auch einen langen Schwäntz, doch nicht ſo groß als der Hahn. Es giebt auch weiſſe Faſanen, welche wegen ihrer Rarität ſehr hoch gehalten werden; Die Hüner davon ſind gantz weiß, die Hahnen aber haben um den Hals etwas geſpiegeltes, doch einer vor dem andern mehr oder weniger. Die Faſanen verſchlucken alle ihre Geäſe, und halten ſich auf denen Wieſen, Brüchen, Auen und Feld-Sträuchern von Weiden, auch im alten Graſe, um ſich darinne zu verbergen, gerne auf, wo ſie die Weitzen-Felder, Anger, Kohl-Gärten und Weinbergen, item Wachol-der-Sträucher und Brombeere, ingleichen Ameis-Hauffen nahe zu ihrer Nahrung haben. Sie lauffen viel ſchneller und hurtiger, als die gemeinen Hüner, werden auch nicht leicht aufſtehen, ſie werden denn mit Gewalt jähling aufgetrieben, oder wenn das Gras feuchte iſt, und ſie aus ihrem Lager gerne weiter in einen andern Stand wollten. Die Habichte, Hüner-Geyer und andere Raub-Vögel, desgleichen die Füchſe, Marder und wilde Katzen, Iltiſſe und Wieſel, thun ihnen groſſen Schaden: ſo ſtellen auch die Krähen und Elſtern ihren Eyern ſehr nach, und ſauffen ſie aus. Sie ſitzen zu Nacht, vor Furcht der Raub-Thiere gerne auf den Bäumen, verrichten aber ihre Brut an der Erden. Sie ſollen, wenn ſie ſich zu verbergen gedencken, den Schnabel nur verſtecken; ingleichen wenn ſie ihrer im Waſſer anſichtig werden, ſollen ſie ihre ſchönen Farben ſo ſehr betrachten, daß ſie ihrer ſelbſt darbey gantz vergeſſen, ſo, daß ſie in beyden Fällen leichte zu ſchieſſen ſind. Man fänget ſie am bequemſten mit Schlingen und aufgeſtellten Netzen, alſo, daß man entweder einen Rock über den Kopff in die Höhe hält, und denſelben ſtarck ſchüttelt, damit ſich der Faſan, als ein ohnedem ſcheuer Vogel, davor fürchte, und auf dieſe Art ins Netze laufe; Oder der Jäger bedecket ſich mit einem Tuch, worauf ein Faſan gemahlet ſtehet, und zeiget ſich alſo dem rechten und lebendigen Faſane, der ihme hierauf getroſt folget, bis er darüber ins Netze verfället: oder man gehet mit einem in Rahmen eingeſpannten weiſſen Tuch, darauf iedoch ebenfalls ein Faſan geſchildert iſt, auf den Vogel los, der ſich darüber entſetzt, und ſelbſt ins Garn zurücke läufft. Man pflegt ſie auch mit Falcken und Habichten zu fangen. Zur guten Zucht und Vermehrung dieſer angenehmen Vögel, unterhält man ſie in beſondern Faſan-Gärten, und erwählet darzu lieber junge, als alte Faſanen. Auf einen Hahn werden höchſtens vier Hennen gerechnet. Sie hecken im Mertzen und April, und bringen ihre Eyer, deren ſie zehen, funffzehen, bis zwanzig in einem Jahr legen, ohngefehr in dreyſſig Tagen aus. Wiewohl man beſſer thun ſoll, wenn man eine Mandel dieſer Faſanen-Eyer einer gemeinen Brut-Henne unterleget, weil dieſelbe ſolche Eyer beſſer ausbrüten ſolle, als die Faſanen ſelbſt; am beſten aber geſchiehet ſolches von Trut-Hünern, als deren natürliche Wärme weit nachdrücklicher iſt, als der gemeinen einheimiſchen Hüner. Der kleinen Faſan-Hünlein erſte Fütterung beſtehet in klein gehackten hart geſottenen Eyern und Peterſilien, oder andern zarten Mayen-Kräutern; kommen ſie in die Hollunder-Blüthe, ſo nimmt man deren halb ſo viel, als der Peterſilien, und dis thut man die erſten vierzehn Tage. Andere nehmen auch Schaaf-Garbe und junge Brenn-Neſſeln, iedes ſo viel man mit dreyen Fingern faſſen kan, hacken ſolche darunter, und geben ihnen alſo des Tages zweymahl zu eſſen; Zwieback, oder harte Rinden von Weitzen-Brot gerieben, mit Milch angemacht, und unter die Eyer gemiſcht, iſt das beſte Futter unter allen. Die jungen halb-erwach-

erwachſenen Faſanen bringet man am beſten mit Gerſten=Mehl in Waſſer eingerühret auf; folgends giebt man ihnen eingeqvirlten Lein=Saamen unter das Gerſten=Mehl, und auch bisweilen geſchrotene Mittel=Gerſte. Davon nehmen ſie zuſehends zu; weicht man aber noch über dieſes die Gerſte in Milch, (doch daß es keine ſaure ſey), ſo werden ſie über die maſſen feiſt und ſtarck davon, und geben ein ſchönes, weiſſes, mürbes und wohlgeſchmacktes Fleiſch, auf groſſer Herren Tafeln. Die Zurichtung kommt in allen mit derjenigen überein, ſo bey Rebhünern gebraucht wird, deshalben man ſich daſelbſt Raths erholen kann. Wenn die Brut=Hünnen den Pips bekommen, muß man ihnen die Schnäbel offt mit Knoblauch, der mit weichem Hartz geſtoſſen ſey, bereiben, und den Pips wie ſonſten denen andern Hünern nehmen.

Faſan=Garten, iſt ein gewiſſer, mit Fleiß verfertigter, oder aber von Natur beqvem gelegener Platz zur Zucht und Unterhaltung der Faſanen. Die Gröſſe und Weite eines ſolchen Gartens ſtehet in des Eigenthums=Herrn Belieben. Der Ort darzu aber muß mit Brunnen=Qvellen, Bächen und Geröhricht, ſonderlich aber mit Geſträuch und Beer=tragenden Stauden, davon die Faſanen ihre Nahrung nehmen können, wie auch mit Bäumen, daß ſie bey der Nacht ihren ſichern Sitz darauf haben mögen, verſehen, ingleichen mit hohen Plancken oder Zäunen umgeben ſeyn, damit ſolch Geflügel vor dem Anſprengen der wilden Thiere geſichert, ihre Brut in Ruhe verrichten, im Winter aber an einem gewiſſen Ort geſpeiſet werden könne. Das Lager eines Faſan=Gartens betreffend, muß ſolcher von Waſſer=Güſſen nicht überſchwemmet werden: Denn weil dieſelben meiſtentheils im Junio und Julio zu kommen pflegen, da die Faſanen entweder noch in der Brut ſind, oder doch die jungen noch nicht fliegen können, ſo würde ein groſſer Schaden dadurch verurſachet werden. Wenn man anfänglich einen ſolchen Garten mit Faſanen beſetzen will, ſo muß man ohngefehr vier Hüner auf einen Hahn rechnen, und denenſelben an den lincken Flügeln die Schwing=Federn, deren etwan acht ſeyn möchten, hinweg ſchneiden und mit heiſſer Aſche brennen, ſo heilet es wieder, und denen Faſanen iſt die Gelegenheit, aus dem Garten zu fliegen, benommen. Die jungen hingegen, ſo von dieſen in dem Frühling ausgebrütet werden, fliegen zwar des Tages, um ihre Nahrung zu ſuchen, in die nächſt gelegenen Felder, kommen aber des Nachts wieder in den Garten, darein man auch wohl Ameis=Hauffen, mit ſamt ihren Eyern bringen mag, weil die Ameiſen ſich leichtlich vermehren, und denen jungen Faſanen eine nützliche Speiſe geben. Damit man aber die Faſanen auch beqvemlich füttern könne, werden in dem Garten ein oder mehrere Futter=Plätze für dieſelbe zubereitet, und groſſe weite geflochtene Körbe, die oben offen ſind, und unten vier Thürlein haben, hingeſetzet, durch welche die Faſanen aus= und eingehen mögen. In dieſe Körbe giebet man ihnen Tranck und Speiſe, daß ſie alſo des Orts wohl gewohnen, und alle Morgen frühe ſich dahin verſammlen, ihre Mahlzeit einzunehmen. Wenn nun die Zeit kommt, daß man ſie heraus fangen will, wird etliche Tage vorher der Korb oben mit einem Netze wohl verwahret, an denen vier Thürlein aber werden die Fall=Breter, die vorhero allezeit darüber geſtanden, mit einem Zug gerichtet; hierauf wenn die Faſanen alle um die gewöhnliche Zeit bey ihrem ordentlichen Eſſen, läſſet man die Fall=Breter geſchicklich herab fallen, ſtellet vor eines von denen vier Thürlein einen ſtarcken Sack oder Hamen von Rebhüner=Zeug, und ziehet das Fall=Bret auf; So bald ſie die Oeffnung des Lichts und die Lufft ſehen, lauffen ſie einer nach dem andern in den vorgeſtellten Zeug, und daraus nimmt man die übrigen Hahnen, ſonderlich diejenigen, ſo böſe werden, und die jungen vertreiben, auch die gar alten, und zur Brut nicht mehr tauglichen Hennen, die übrigen läſſet man wieder heraus, und nach Proportion der Hüner ſo viel junge Hahnen bey ihnen, als man zur Zucht nöthig erachtet, welche ſich deſto häuffiger wieder mehren werden, nachdem die alten, böſen Streit=ſüchtigen Hähne auf die Seite geſchaffet und ausgemertzet worden. Und alſo kan man ſeinen jährlichen Nutzen von den Faſanen haben.

Faſan=Hund, iſt ein pur alleine auf die Faſanen abgerichteter Hund, deſſen gröſte Tugend dieſe iſt, wenn er einen Faſan mit Gewalt aufgetrieben, und ſich derſelbe ſeiner Gewohnheit nach, auf einen Baum aufſchwinget, und an einem dicken Aſt ſetzet, daß er denſelben tapffer und laut anbelle, um den Baum herum ſpringe, und an dem Stamm ſich aufbäume, als ob er hinauf ſteigen wollte: wo ſolches geſchiehet, ſchmiegt ſich der Faſan auf den Aſt, und ſiehet immerdar den Hund an, dergeſtalt, daß der Weydemann ſicher hinzu treten, und den Vogel frey herab ſchieſſen kan, denn ie ſtärcker der Hund bellet, ie weniger hat man zu beſorgen, daß der Faſan hinweg fliegen werde.

Faſan=Rauch, wird ein denen Faſanen angenehmer Rauch genennet, welcher bisweilen in denen Faſanen=Gärten gemacht, und dadurch verurſachet wird, daß die Faſanen lieber darinnen bleiben, und von andern nicht ſo leichtlich abgelocket werden mögen, denn die Faſanen gehen dergleichen Rauch treflich nach, und dahero kommt es, daß man dieſelben auch aus andern Orten, wohin man ſie verlanget, locken und bringen kan, und zwar folgender Geſtalt: Erſtlich muß man die Gelegenheit, wo ſie ſich aufhalten, beſehen, hernach aber eine Viertel= oder halbe Meile davon, einen Ort ausſuchen, wo man die Faſanen gerne hin hätte, ſodenn muß man ſich mit ausgezogenen und zuſamen gebundenen Hanff=Büſchen, darin noch viele Körner ſind, verſehen und acht haben, wenn der Wind von dem Ort, da man ſie haben will, nach der Gegend, wo ſie ſich zuvor aufhalten, hingehet: ſobald

ſobald ſolches geſchiehet, zündet man die Hanf-Büſchelein an, damit ein groſſer Rauch, und der Geruch den Faſanen von dem Winde zugewehet werde, ſo werden ſie demſelbigen nachgehen, und daſelbſt, wenn man ihnen noch überdis Weitzen dahin ſchüttet, ohne Zweiffel lieber bleiben, als an dem Ort, da ſie vorhin geweſen ſind. Ein anderer guter Rauch iſt alſo zu machen: Nimm Haber-Stroh zwey Gebünde, zween Scheffel Hanff-Spreu, vor einen halben Reichsthaler Campher, anderthalb Pfund Anis, ein wenig Weyrauch, eine Hand voll Widerton, eben ſo viel Tauſendgülden-Kraut, etliche Stücklein faul Linden-Holtz, ein halbes Maaß gedörrtes Maltz, und vier Pferd-Aepffel; das Hanff-Stroh wird auf bloſſer Erden verbrennet, und die Hanff-Spreu darauf, das übrige alles wird unter die Hanff-Spreu gemenget, und alſo zwey Tag und Nacht damit fortgefahren. Dieſer Rauch gehet bey nur etwas wenigs ſtarckem Winde auf drey Viertel-Meilwegs weit.

Faſelen, Faſeolen, Phaſeolen, ſ. **Bohnen.**

Faß, iſt eigentlich ein höltzernes, in der Mitte etwas bauchiges Gefäſſe, ſo vom Böttiger aus Tauben mit Reiffen abgebunden, und mit zween gleich groſſen Böden verſehen, ſo zu Verwahrung eines gewiſſen, theils trockenen, theils flüßigen Dinges, als Bier, Wein, Coſent, Meet ꝛc. gebrauchet wird, und daher ſeinen Namen **Back-Faß, Bier-Faß, Wein-Faß** ꝛc. bekömmt. Dergleichen Fäſſer von der letzten Art werden am beſten von eichenem Holtz gemacht; die Bier-Fäſſer aber gemeiniglich noch dazu inwendig ausgepicht, welches bey denen Fäſſern, darauf das Lager-Bier kommen ſoll, nothwendig erfordert, bey denjenigen aber, ſo man gleich verzapffet, an manchen Orten unterlaſſen wird. Die zum Breyhahn oder Weiſſen- und zum Weitzen-Biere beſtimmte Fäſſer pflegen ſo wenig, als die Wein-Fäſſer gepicht zu werden. Wenn man die Bier-Fäſſer, nach ausgeſchencktem Biere nicht bald ausſchläget, dieſelben inwendig mit Beſem, Lappen und Waſſer wohl reiniget, auch nachgehends an einem beqvemen Ort fein wohl wieder eintrocknen läſſet, und an einem saubern Ort, bis zu fernerm Gebrauch verwahret hält, pflegt das Bier nach dem Faſſe zu ſchmecken, und wird ſtinckend; dahero ſollen die Bier-Fäſſer, und zwar vornehmlich iederzeit, vor dem Faſſen, geſaubert, die gepichten aufgeſchüret, und wieder gepicht, die ungepichten aber ausgeſpület, und mit heiſſem Waſſer ausgebrühet, auch beyderſeits wieder feſt und tüchtig gebunden werden. Eben ſo reine, ja noch reinlicher, wollen auch die Wein-Fäſſer gehalten ſeyn, weil ein gröſſerer Schade, durch daran zu ſchulden gekommene Nachläßigkeit geſchehen kan; um deswillen ſoll man dieſelbe, bevor man noch Moſt oder Wein darauf füllet, mit heiſſem Waſſer und Aſche wohl ausbrühen, und alsdenn erſt mit friſchem Waſſer vollends ausſcheuren und ausſpülen. Wenn dieſes nicht geſchiehet, wird der Moſt nach den ſtinckenden Fäſſern gleich ſtinckend, und zwar ſo, daß der Geſtanck nimmermehr wieder zu vertreiben. Einige verwahren die alſo rein ausgewaſchenen Wein-Fäſſer mit Saltz-Waſſer vor böſem Geruch, und räuchern ſie mit gutem Weyrauch, damit der Wein deſto länger in ſeiner Krafft dauren möge. Wenn man wiſſen will, ob ein Faß genugſam geſäubert und gereiniget, ſo darff man nur zur Probe ein Wachs-Licht anzünden, und es zum Spund-Loche hinein halten, iſt nun das Faß nicht reine genug, wird das Licht alſobald ausloſchen, auch der Einſchlag nicht leichte brennen, wenn das Faß noch nicht nach Erforderung der Nothwendigkeit gereiniget worden. Um zu wiſſen, ob es noch einen ſchädlichen Geruch an ſich habe, oder nicht, ſo ſchlage man etliche mahl mit flacher Hand auf das Spund-Loch, und fahre damit nach der Naſe zu, ſo wird man die wahre Beſchaffenheit bald innen werden. Wenn die Fäſſer vom Schimmel beſchlagen, welches in feuchten Kellern, und bey faulen nachläßigen Leuten gar gemein iſt, muß man ſolche mit trockenen Lappen öffters wohl abwiſchen, fleiſſig nach den Reiffen ſehen, ob ſie noch gut und gantz ſind, und wenn irgendwo ein Mangel hieran verſpüret wird, ſolchem durch den Böttcher alſobald gebührend abhelffen laſſen. Damit man aber der Furcht wegen des Abſpringens derer Reiffen überhoben ſeyn möge, hat man in groſſen Haushaltungen, wo man viel Wein beſitzet, groſſe Fäſſer, insgemein Stück-Fäſſer genannt, welche mit eiſernen Reiffen, die nicht ſo leichtlich abſpringen, verwahret ſind, auch deswegen gerne geführet werden, weil der Wein darinnen nicht ſo ſtarck zehret, als in den andern kleinen Fäſſern zu geſchehen pflegt.

Faß, wird auch an einigen Orten vor ein gewiſſes Maaß flüßiger Sachen, als Wein und Bier ꝛc. genommen, und hält in Sachſen das Bier-Faß zwey Viertel oder vier Tonnen, oder ſechs Dreylinge, oder ſechs Schock, das iſt, drey hundert und ſechzig Meß-Kannen. Die Gröſſe eines Wein-Faſſes aber wird nach der Anzahl derer Eimer, ſo darein gehen, ausgeſprochen.

Faſſen, ſiehe **Bierfaſſen.**

Faß-Reiffen, ſuche **Reiffen.**

Faſten-Schlier, ſiehe **Brach-Vogel.**

Faul-Baum, Wiede-Baum, iſt ein Baum mittelmäßiger Höhe, welcher am füglichſten unter das Schlag- oder Buſch-Holtz gerechnet wird. Die Rinde iſt von auſſen ſchwartzbraun, mit kleinen weiſſen Flecken beſprenget, inwendig aber gelb, und ſo man ſie käuet, färbet ſie grüngelb; dahero braucht man ſie auch die Vogel-Netze damit zu färben, und denenſelben eine grünliche Farbe zu geben, daß die Vögel ſich nicht dafür ſcheuen. Sein Laub beſtehet in langen zugeſpitzten ziemlich breiten, und rings herum zerkerbten Blättern, welche faſt dem Laub des ſauren Kirſch-Baums gleich kommen, und für ein gutes Futter vor das Rind-Vieh gehalten werden, weil ſie denen Kühen die Milch mehren ſollen. Das Holtz tauget zu nichts beſſer als in den Ofen, wiewohl es auch gute Kohlen zum Büchſen-Pulver

giebt, und wenn es noch jung, ſehr wohl zu Wieden gebraucht werden kan, dahero es auch den Nahmen Wiedebaum erhalten. Im Frühling bekommt er eine weißbleiche Blüthe, in langen Trauben; wenn ſolche vorbey, folget die Frucht, welches Beere ſind, ſo groß als Erbſen, mit einer Hohl-Kehle unterſchieden, gleich als wenn zwey Beere zuſammen gewachſen wären. In einer ieden ſtecken zween Kerne, welch denen Wolffs-Bohnen nicht unähnlich, und etwas gröſſer denn die Linſen ſind, auch einen Kern inwendig haben, und im Herbſt, im October, reiff werden. Sie ſind erſtlich grün, endlich ſchwartz, und haben einen widrigen und gantz unannehmlichen Geſchmack.

Faul-Bette, iſt ein kleines und ſchmales, wie auch niedriges Bett-Geſtelle auf eine Perſon, ſo von Nuß-Baum oder gemahlt, und mit Bildhauer-Arbeit ausgezieret, oder mit Sammet, Plüſch, Damaſt, Caton, und anderen wollenen Zeug bekleidet, mit Campanen beſchlagen, und mit darzu gehörigen Matratzen und Haupt-Küſſen beleget, ſo ebenfalls mit ſeidenen oder wollenen Zeug überzogen, und in denen Putz-Stuben mehr zum Staat als Gebrauch gefunden wird.

Faules Fleiſch, oder **wildes Fleiſch**, pfleget manchmahl in denen durch Zerſtoſſung, Zerqvetſchung oder in andere Wege verurſachten Schäden, aus dem gefaulten Geblüte, wo es nicht bey Zeiten zertrieben und ausgeführet worden, zu wachſen. Solches wegzuätzen nimmet man gebrannten Alaun, ſtöſſet denſelben zu Pulver, ſtreuet ihn in den Schaden, oder leget der kleinen Eiter-Neſſeln darein, die freſſen das wilde Fleiſch hinweg. Oder: Wenn man acht Loth Honig und fünff Loth Roſen-Eßig nimmt, und darunter kleingeſtoſſenen Grünſpan, Alaun und Vitriol, und zwar von iedem der beyden erſtern zwey Loth, von dem letztern aber nur ein Loth menget, folglich eine Salbe daraus macht, und das Pferd an dem Ort, da das faule und unreine Fleiſch iſt, mit ſchmieret, ſo fället es heraus. Oder man darf auch nur den Schaden mit Wein, darinnen Nuß-Laub, oder Neſſel-Saamen geſotten iſt, auswaſchen, oder gepülverten Grünſpan darein ſtreuen, ſo wird die Wunde friſch und ſauber werden, das wilde Fleiſch aber heraus fallen.

Faul-Matten, heiſſet man eine gewiſſe Art kleiner geflochtener Holländiſcher Decken, welche man in reinlichen Haushaltungen vor die Thüren der Zimmer zu legen pfleget, damit man die Schuhe daran abſtreichen und ſaubern möge.

Fäulung, iſt eine von der Natur oder durch Hülffe der Menſchen in der warmen Lufft und Feuchtigkeit erfolgte Auflöſung eines Cörpers auf einen groſſen Grad. Dieſe Wirckung iſt in der Wirthſchafft zu vielen Dingen, z. E. zum Düngen nütze, in andern Fällen aber auch ſchädlich.

Favoretten, ſind gantz dünne von Haaren zuſammen gerollte Schnecklein, die entweder von falſchen Haaren über einem Kohl-Feuer geſchlungen und aufgewickelt werden, daß ſie eine geraume Zeit vor ſich alſo gekrümmet bleiben, oder ſie werden bisweilen auch von eigenen Haaren aufgewickelt, und mit zwey creutzweis geſteckten Nadeln zuſammen befeſtiget; Das Frauenzimmer bediente ſich derſelben in vorigen Zeiten, als eine Zierath auf der Stirne zu tragen.

Februarius, oder **Hornung**, iſt der zweyte Monat im Jahr, welcher in einem ordentlichen oder gemeinen Jahr acht und zwantzig, in einem Schalt-Jahr aber neun und zwantzig Tage, und alſo einen Tag, ſo der Schalt-Tag genennet wird, und iederzeit der vier und zwantzigſte iſt, mehr als ſonſten hat. Die Sonne tritt den neunzehenden dieſes Monats in das Zeichen der Fiſche. In deutſcher Sprache heiſſet er deswegen Hornung, weil die Hirſchen darinnen meiſtentheils ihre Gehörne abwerffen. Die Verrichtungen, ſo ein guter Land- und Haus-Wirt dieſen Monat über in ſeiner Haushaltung hier und dar vorzunehmen hat, zeigt der zu Ende dieſes Buchs befindliche Land- und Haus-Wirthſchaffts Calender.

Fecher, wird dasjenige Inſtrument genennet, das man theils zu einem Schirm wider die Sonnen-Strahlen gebrauchet, theils aber auch durch ſeine Bewegung, ſich eine kühle Lufft im heiſſen Wetter zuzuwehen, oder ſonſt Wind damit zu machen pfleget. Es wird dieſer auf vielerley Manier gemachet, gemeiniglich beſtehet ſolcher aus verſchiedenen ſchwachen Stäblein, die ſich an dem einen Ende um einen Stifft bewegen, auch aus- und über einander ſchieben laſſen, mit dem anderen ſchmalen und ſpitzigen Theile hergegen, werden ſie zwiſchen die gebrochene doppelte Falten, von Papier, Taffet, Atlaß und dergleichen geſtecket, und feſt geleimet, oder es werden an ſolchen Stäben die Theile, welche man ſonſt ſpitzig machet, und in die gebrochene Falten einſchiebet, von gantz ſchwachem feinen Elffenbein ziemlich breit gelaſſen, und mit durchbrochener Arbeit, auf das netteſte gezieret, und damit ſie ſich nicht weiter, als es nöthig, aus einander geben, zu oberſt ſowohl, als weiter unten, bey dem Stiel, mit einem gar zarten, nicht allzubreiten Taffet-Rand eingefaſſet, und an ſelbiges geleimet; Man bediente ſich auch vor dieſem, derer auf eben ſolche Art zuſammengeſetzten Strauſſen-Federn. Dieſe beſchriebene Arten der Fecher, werden zum Unterſcheid der folgenden Sonnen-Fecher genennet. Denn man hat noch eine Art, da aus einem etwas langen Stiel, dünne höltzerne Späne alſo verſchoben, neben einander mit Faden oder ſchwachem Drat befeſtiget werden, daß ſie einem ausgeſpanneten Sonnen-Fecher ähnlich ſehen, wiewohl ſie etwas gröſſer; oder es werden die ſtarcken Schwung-Federn aus den Gänſe-Flügeln auf die Weiſe neben einander geſetzt, die Spulen an einen gleichmäßigen Stiel, und einem übergehenden Leiſtgen befeſtiget, daß man damit die Kohlen auf dem

dem Herd leicht anflammen könne, und dergleichen heiſſen Feuer-Fecher.

Fechſer, ſiehe Fachſer.

Feder. Die Federn ſind eine Bedeckung oder Kleidung der Vögel, worunter die Schwanen- und Gänſe-Federn, zu Anfüllung der Betten die nützlichſten ſind, wiewohl die erſten ſehr rar, und nur für groſſe Herren und reiche Leute kommen. Wie offt des Jahrs, und auf was für Art das Rauffen oder die Berupfung derer Gänſe und Schwanen geſchehen müſſe, ſoll an gehörigem Orte gemeldet werden. Hier iſt nur der Unterſchied derer Federn, und wie damit umzugehen, kürtzlich zu bemercken. **Staub- oder Pflaum-Federn**, werden diejenigen genennet, welche unten am Bauch zunächſt auf der Haut liegen, und die beſten, zärteſten und wärmeſten Federn ſind. Die unter denen Flügeln, in den Seiten und an den Beinen ſind etwas ſtärcker, auf dem Rücken aber am gröbſten und ungeſchlachteſten. Die, ſo auswendig an denen Flügeln ſtehen, weil ſie etwas lang und die Kiele auch ſtarck ſind, pfleget man abzuzupffen und abzuſchlieſſen, daher ſie **Schleiß-Federn** genennet werden. Jede Sorte dieſer Federn pflegen einige beſonders aufzuheben, damit ſie nicht unter einander kommen, und man dieſelben mit groſſer Mühe wiederum auszuklauben nöthig habe. Die Staub- oder Pflaum-Federn gebrauchet man faſt nur allein zu den Haupt-Küſſen und leichteſten Deck-Betten, insgemein aber vermenget man ſie in den etwas ſchweren Deck-Betten mit den andern ſubtileſten und leichteſten Federn, weil man glaubet, daß die mit Staub allein angefüllte im Winter nicht warm genug ſeyn. Der **Mittel-Federn** bedienet man ſich zu denen Polſtern und oberſten Unter-Betten; mit denen gröbern hingegen und denen ſogenannten Schleiß- oder Schwantz-Federn füllet man die unterſte, gleich auf dem Stroh oder Stroh-Sack zu liegen kommende Unter-Betten an. Weil aber die neuen Federn ſehr übel riechen, und nicht allzu geſund zu gebrauchen, indem ſie noch nicht recht ertrocknet, als werden ſie in einen Sack, oder in ein altes Eingefieder gethan, und zwey bis drey Jahr lang unter andere Betten, gemeiniglich unter die Ehehalten-Bette, zu unterſt geleget, und täglich fleiſſig aufgeſchüttelt. Der Staub wird gleichfalls in einen Sack gefaſſet, in die Sonne geleget, mit einem leichten Stecken des Tages zu vier bis ſechs unterſchiedenen mahlen geſchlagen und fleißig umgewendet, wovon er ſchön aufzulauffen, und pflaumicht zu werden pfleget. Auf gleiche Art wird der Ißländiſche Feder-Staub, oder ſogenannte **Eider-Dun**, bey einem heiſſen Ofen, oder aber bey hellem und warmen Sonnen-Schein, mit Spitz-Ruthen tapffer geſchlagen, damit die offt häuffig darinnen ſteckenden Hülslein und Sand davon fallen, denn werden ſie erſt in leichte Eingefieder von Taffent oder Caton gefaſſet, und nur zu Krancken- Reiſe- und Sommer-Betten gebraucht. Wenn die Federn vom Schweiß zuſammen gegangen, oder iemand darauf verſtorben, iſt es am rathſamſten, das Bett von neuem zu federn: Zu ſolchem Ende läſſet man die Küſſen etliche Wochen in freyer Lufft, oben unter dem Dache des Hauſes hangen, leeret alsdenn iedes Küſſen beſonders in einer wohlverwahrten Kammer aus, läſſet das Eingefieder, worein die Federn gefaſſet geweſen, mit Lauge wohl auswaſchen, die Federn aber ſchläget man erſtlich durch eine Räder (Räuter) oder Sieb mit weiten Löchern, vermittelſt eines Gänſe-Flügels oder Flederwiſches, daß die ſubtileſte und leichteſte Federn davon ſtäuben, und auf einen gewiſſen Hauffen fallen, was aber durch die Löcher der Räder ſich auf den Boden geſencket, wird durch ein ander Sieb mit engen Löchern durchgerädert, und von dem beygemiſchten Staub und Unrath gereiniget; was ſodenn von Federn ſich zuſammen gebacken, pfleget man aus einander zu rupffen, und gleich dem vorigen durchzuſchlagen, da man ſie denn wieder einfaſſet, und den Abgang mit andern Federn erſetzet. Die ſtärckeſten Federn in den Flügeln der Gänſe, ſind die ſogenannten

Feder-Kiele, welche vor aller anderer Vögel Federn am dienlichſten zu Schreib-Federn ſind, gleichwie die Raben-Kiele zum Zeichnen. Die beſten Feder-Kiele ſind dieſe, ſo im Frühling von denen Gänſen genommen worden, ſonderlich aus den rechten Flügeln, denn ſolche viel durchſichtiger, härter, magerer und vollkommener ſind, auch dem Schreiber beſſer in der Fauſt liegen, als die aus den lincken Flügeln. Ehe man Federn daraus ſchneidet, ſollen ſie vorhero an der Sonne noch beſſer gedörret, oder durch heiſſe Aſche gezogen, und vermittelſt eines Meſſers geſtriemet oder geſtreiffet, auch ſauber abgeſchabet werden; gute Kiele ſoll man ein Jahr lang liegen laſſen, ſo verlieren ſie alle Fettigkeit und Feuchte. Die Schreib-Federn, damit man auf Pergament ſchreiben will, müſſen ſtärcker ſeyn, als diejenigen, womit man auf Papier ſchreibt, darzu denn die Schwanen-Kiele am allerbeſten taugen. Es werden auch dieſe **Feder-Kiele**, zum Unterſcheid derjenigen Kielen, die von den geſchloſſenen oder geriſſenen Federn übrig bleiben, Spuhlen genennet. Siehe **Federn ſchlieſſen**.

Feder-Kraut, ſ. **Heidniſches Wundkraut.**

Feder-Lappen, ſind zuſammen geknüpffte Büſchel Federn, welche an Leinen gebunden, des Nachts gegen Tag hin vor das Holtz gezogen werden, damit die Haſen oder Füchſe, ſo ſich in der Nacht aus dem Holtze heraus, und zu Felde begeben, bey anbrechendem Tage nicht wieder zu Holtze gehen, ſondern man den folgenden Morgen darauf etwas auf dem Felde zu hetzen finden möge. Man pflegt auch groß Wild, als Wölffe, Sauen und Hirſche damit einzuſtellen und zu verlappen, daß ſie in der Stille, und ohne von denen Leuten oder Hunden verſtöret zu werden, in ihren Behältniſſen ſo lange warten, bis man den Zeug an Tüchern oder Netzen herbey bringen, und ſtellen könne. Zu dieſen Feder-Lappen braucht man die Federn von allerhand zahmen und wildem Geflügel, als Schwanen, Trappen,

Auerhahnen, Truthünern, Reihern, Störchen, Gänſen, Habichten und Raben; denn ſie müſſen von mancherley Farben, ſchwartz, braun und weiß, alſo recht bunt ausſehen, damit ſie ſo viel beſſer abſchrecken können. Man hat aber zweyerley Arten von Feder-Lappen; Die erſte Art, worzu die gröſten Federn genommen, und gedoppelt mit den Kielen gegen einander durch einen Creutz-Schlag gezogen werden, und auf zwey Tücher lang ſtellen, werden durch zwey Leute auf groſſe Haſpeln gewunden, und doppelte Feder-Lappen genennet, deren Leinchen ſo ſtarck als Wolffs-Garne ſind, ſolche aber ſind beſchwerlich mit Haſpeln, und langſam zu ſtellen, gehen auch wohl ſechsmal ſo viel und gröſſere Federn darauf, als ſonſten nöthig wäre. Die andere kleinere Art Feder-Lappen, welche viel leichter, nützlicher und wohlfeiler iſt, gebrauchet nur mäßige, iedoch auch bunte Federn, allein nicht mehr als zwey bis drey, unterwärts ebenfalls mit dem Drey-ſchlag geknüpffet, deren Leinchen von Stärcke des Haſen-Garns iſt, und ſtellet ein Bund eines Tuches Länge, oder hundert und ſechzig Schritt. Die Knoten kommen nur eine gute Spanne von einander, der Haſpel iſt viel kleiner, und mit einem einfachen Hand-Griff von dürrem Holtze, daß die Spille ſich umdrehen kan. Wenn man die Feder-Kiele, ehe ſie zuſammen geknüpffet werden, an der Spitze öffnet, und in ein Faß voll Hunde-Miſt ſtecket, auch das Leinchen darinnen weichet, noch beſſer aber mit dem ſogenannten Teuffels-Dreck beſchmieret, ſo bleibet der Geruch ſowohl in den Federn als in dem Leinchen, und ſcheuet das Wild ſich entſetzlich davor; es iſt aber wegen des Geruchs nicht rathſam, ſolche zugerichtete Feder-Lappen bey die Netze zu hängen, ſondern ſie müſſen abſonderlich aufgehoben werden. Wer die Federn ſo geſchwinde nicht aufbringen kan, und doch verlappen will, brauchet an ſtat der Federn ſtarckes Stroh, nach Länge der Federn abgehauen, wovor ſich das Wild ebenfalls ſcheuet. Wenn in der Eil geſtellet werden ſoll, und nicht allezeit Furckeln oder Lapp-Reiſſer vorhanden ſind, oder bey dem Froſt nicht in die Erde zu kommen iſt, muß man die Lappen mit den Leinchen um die Sträucher oder Bäume anziehen, und umſchlagen, oder da es noch ſchlaff hängen bliebe, an nöthige Oerter Lappreiſſer unterſtützen. Man pfleget auch die Feder-Lappen öffters doppelt über einander zu ſtellen.

Feder-Muff, iſt ein von gefärbten oder gantz weiſſen Federn, in die Rundung zuſammen gehefteter Uiberzug, in Forme eines gewöhnlichen Muffes, an deſſen ſtat ihn auch das Frauenzimmer im Winter gebrauchet, weil er inwendig auch mit Rauchwerck verſehen.

Federn ſchlieſſen, ſchleiſſen oder reiſſen, iſt eine Arbeit, welche eine gute Haus-Mutter, den Winter über, zu Abends-Zeit, wenn die Mägde ihre andere Arbeiten ſchon verrichtet, vornehmen läßt, da denn die Federn, wenn bey Berupffung der Gänſe, dieſelben nicht bereits, nach ihren Gattungen, beſonders gethan worden, nun erſt ſortiret, die Staub- und Pflaum-Federn ausgeleſen, die Mittel-Federn aber und das grobe Gut geſchleiſſet (das iſt, das Weiche an denenſelben von ihren Kielen geriſſen) und eine iegliche Sorte abſonderlich in Säcke oder Betten geſtecket wird. Die Kiele von denen Schleiß- oder geriſſenen Federn, werden meiſtentheils in die Fahrwege (durchaus aber nicht in die Miſt-Stätten) geworffen, oder von armen Leuten verlanget, welche ſich Kiel-Betten davon machen. Man pflegt auch wohl die geringen oder die ſchadhafft gewordene, und zum ſchlieſſen nicht dienliche Federn zu hacken und das Weiche alſo an den Stielen zu laſſen, und dergeſtalt in die Betten zu füllen, welche man alsdenn zum Unterſcheid der vorher beſchriebenen geſchloſſenen Federn, gehackte Federn nennet.

Feder-Sack, heiſſet bey dem Feder-Schlieſſen derjenige Sack, worein man die geſchloſſenen Federn zu ſtecken pfleget.

Feder-Schütze, ſiehe Jäger.

Feder-Sieb, iſt ein ordentliches rundes, und mit einem geflochtenen Boden verſehenes Sieb, worinnen nicht nur die ungeſchloſſenen Federn bey dem Feder-Schlieſſen, auf den Tiſch geſetzet, und von dar Hauffenweiſe heraus genommen werden; ſondern man gebrauchet es auch bey dem Rupffen des Feder-Viehes, daß man die Federn ſammle, und einige Tage zugedecket, dieſelben darinnen ſtehen laſſe.

Feder-Spiel, oder **Vorlos**, gehöret zur Falcknerey, und beſtehet aus zweyen mit Riemen feſt zuſammen gebundenen groſſen Vogel-Fittigen, woran ein Wind-Strick hänget, und an dem Ende ein Häcklein von Horn angemacht iſt; mit dieſem Vorlos, oder ſogenannten Feder-Spiel, wird der geworffene Falcke gelocket, damit er, in Meinung, es ſey ein lebendiges Huhn oder anderer gleichförmiger Raub, wieder zurücke zu dem Falckenier kehre.

Feder-Spiel, iſt ein altes abgekommenes Kinder-Spiel, mit einem aus Holtz und Feder-Kielen gemachten Inſtrument, deſſen weitläuftig allhier zu gedencken, nicht der Mühe verlohnet.

Feder-Stäuber, nennet man ein Inſtrument, ſo aus einem Buſch von Strauſſen-Federn beſtehet, die an einem förmlich gedrechſelten Stiel, ſo etwa einer Ellen lang, feſt eingeleimet, womit bey einer Haushaltung das aufgeſtellte Zinn, Glas und andere Mobilien, von dem darauf geflohenen Staub reine gemacht und abgeſtäubet werden.

Feder-Vieh, unter dieſem Nahmen wird das zahme Geflügel, ſo man bey Wirtſchafften zu halten und aufzuziehen pflegt, als Gänſe, Enten, Indianiſche oder Trut-Hüner, gemeine Hüner, Capaunen und Tauben, verſtanden. Die Anzahl des Feder-Viehes muß man nach der Gelegenheit eines Hofes, und der Fütterung mäßig einrichten, und dergleichen nicht in allzugroſſer Menge halten; das Aufziehen des jungen Viehes mit allem Fleiß wahrnehmen, daſſelbe zu rechter Zeit wieder abſchaffen, und es alſo mit langer Fütterung ohne Noth

nicht

nicht koſtbar machen. Sonſt hat es nicht viel Nutzen in der Wirtſchafft.

Feder-Wildpret, wird alles wilde Geflügel genennet, welches man gemeiniglich in dreyerley Sorten eintheilet, davon einiges zur Hohen Jagd, einiges zur Mittel- und einiges zur Nieder-Jagd gezählet wird. Zur Hohen-Jagd gehören die Schwanen, Trappen, Kraniche, Auer-Hähne, Auer-Hüner, Faſan-Hähne, Faſan-Hüner. Zur Mittel-Jagd, Birck-Hähne, Haſel-Hüner und groſſe Brach-Vögel. Zur Nieder-Jagd, wilde Gänſe, wilde Enten, Reiher, Rebhüner, Schnepfen, Taucher, See-Meben, Waſſer-Hüner, Waſſer-Schnepfen, wilde Tauben, Kybitze, Wachteln, Ziemer, Schnerren, Amſeln, Droſſeln, Lerchen, und andere kleine Vögel, wie ſie Nahmen haben mögen. Wo keine Mittel-Jagd in Obſervantz iſt, pfleget man die Birck-Hüner, auch wohl mancher Orten die Haſel-Hüner unter das groſſe Weydwerck, oder die Hohe-Jagd zu rechnen.

Fefe, iſt ein ſchwartzes zottigtes Thier in Africa, welches faſt wie ein Menſch ausſiehet, iedoch ein groſſer Feind deſſelben iſt. Ehe es den Menſchen anfällt, pflegt es vorher ein menſchliches Gelächter aufzuſchlagen.

Fege, ſiehe Korn-Fege.

Fegen, heiſſet das Korn oder den Weitzen, welcher durch das Wurffen nicht reine genug worden, langſam durch die Korn-Fege oder Rolle lauffen laſſen, damit das kleine Geſäme, ingleichen aller Zuſatz und Staub durchfalle, und es alſo auf das reineſte werde. Dahero wird auch dieſes Wort nachgehends gebraucht vor Scheuren oder eine Sache reine machen.

Fegen, wird auch von dem Hirſchen geſaget, wenn derſelbe die rauhe Haut von dem neu-aufgeſetzten Gehörne (welche dahero, wenn ſie von dieſem herunter, das Gefege genennet wird) abſchläget. Solches geſchiehet gemeiniglich innerhalb zehen oder zwölff Wochen, nachdem er das alte Gehörne abgeworffen, etwan um Mariä Heimſuchung, worbey dieſes merckwürdig, daß er das Gefege, ſo viel er deſſen beym Schlagen finden kan, wiederum genieſſet und verſchlinget; ingleichen, daß, wenn der Hirſch anfänget zu ſchlagen, ſolches meiſtentheils in der Nacht geſchiehet, da er denn beym Thau, oder wenn oben der Buſch naß vom Regen iſt, den aus dem Gehörne kommenden, und auf den Kopff oder Hals tropffenden Schweiß ſo reine wiederum von ſich abzuſtreichen, und ſich zu ſaubern weiß, daß man keinen Tropffen davon an ihme finden kan. Es pfleget auch der Hirſch am liebſten an dem hartzigten Holtze, als Tannen, Fichten, Kiefern, Wachholdern, ꝛc. item am bittern Holtze, als Weiden, Saal-Weiden und Aſpen-Holtze zu fegen und zu ſchlagen.

Fehm, ſiehe Maſt.

Feiffel, Feifel, Nifel, iſt eine von denen gefährlichſten Kranckheiten der Pferde, und kommet von einem grieſlichten weiſſen drüſigten Unflat, welcher in Geſtalt weiſſer Hanff-Körner, oder Schweins-Finnen am Halſe, wo derſelbe an den Kopff des Pferdes rühret, zwiſchen der Haut und dem Fleiſche ſtecket. Wenn dieſer Unrath (der ſich, wo er ſtecke, leichtlich mit den Fingern fühlen läſſet,) zerflieſſet, ſo fällt das Pferd augenblicklich um, und verreckt, ehe vier und zwantzig Stunden vergehen, wenn ihm nicht ſchleunig geholffen wird. Dieſe Kranckheit entſpringet, wenn ſich ein Pferd im Freſſen oder Sauffen verfangen, zumahl, wenn es etwann ein bisgen übertrieben worden, und auf die Hitze gleich geſoffen hat. Man kan es bald mercken, ob ein Pferd verfangen habe oder nicht: denn wenn es geträncket wird, und läſſet zuletzt, wenn es aufhört zu ſauffen, das Waſſer wieder aus dem Maul lauffen, ſo hat es ſich nicht verfangen: Wenn es aber nach dem Sauffen das Maul feſte zuhält, und läſſet nichts wieder heraus lauffen, ſo hat es gewiß verfangen, und kriegt den Feiffel. Dieſer giebt ſich auch äuſſerlich bald zu erkennen, wenn dem Pferde, ſo damit behafftet iſt, die Ohren und das Geſchröte kalt ſind, und die Zunge gleich trocken iſt (denn ſind ihme die Ohren kalt, und dennoch die Zunge warm und feucht, ſo ſind es die Würme), item wann das Pferd ängſtlich thut, ſchwitzet, nicht freſſen will ſich niederleget, wältzet und kreiſtet, ohne daß es wieder aufſtehen will, da iſt denn das beſte und geſchwindeſte Hülffs-Mittel, man laſſe dem Pferd den Feiffel reiſſen, und dieſes geſchiehet folgender Geſtalt: Man führet das Pferd aus dem Stalle, und leget die Ohren deſſelben am Halſe herunterwärts gegen den Kinn-Backen zu, wo nun die Ohren ſich enden, oder wo ſie am Halſe hinreichen, da, oder ein paar Quer-Finger darunter, begreiffet man mit der Hand die Beulen, wo dieſer finnigte Unflat, nemlich der Feiffel, drinnen ſtecket, welcher, wenn vorhero die Haut an ſolchem Ort mit einer Fliete geöffnet worden, heraus gegraben, und wenn von ſolchem alle Körnlein heraus ſind, etwas Saltz mit Menſchen-Speichel hinein gerieben werden muß. Wenn nun dieſes auf beyden Seiten des Halſes alſo geſchehen, ſo läſſet man ihm unter der Zungen in der Mitten eine Ader, welche zu der Zeit voller Bluts und aufgelauffen iſt, daß ſie leichtlich zu erkennen, und reibet ihme Saltz darein, oder ſticht ihm den dritten Kern oder Staffel oben im Gaumen des Mauls, und reibet das Maul mit Saltz, ſtecket ihm auch ein wenig Heu oder Stroh in die Naſen, damit es wieder brauſend gemacht werde; Nachgehends decket man das Pferd mit einer Decke warm zu, führet es hin und wieder, bis ihm die Ohren erwärmen, giebt ihm einen Büſchel Heu, macht ihm einen Tränck-Eimer von Roggen-Mehl, Saltz und Waſſer durch einander gemenget zu trincken, und läſſet es einen Tag wohl ausruhen. Weil aber dieſe Kranckheit nicht völlig auſſen bleibet, ſondern wenn gleich der Feiffel einmahl geriſſen worden, dennoch zuweilen wieder zu kommen pfleget, ſo brauche man noch folgendes Mittel, welches ein Pferd ein gantzes Jahr lang vor dem Feiffel ſicher macht: Man nimmt nemlich aus den Hollunder-Schößlingen, die daſſelbige Jahr gewachſen ſind,

ſind, den Kern, bricht ſie alsdenn zu Stücken, thut ſie in einen neuen Scherben, ſetzt ſie auf die Kohlen, daß ſie wohl dürre werden, damit man ſie klein zu Pulver ſtoſſen kan, und giebt daſſelbige einem Pferd einer welſchen Nuß groß in dem Futter oder auf einer Schnitten Brots mit Saltz gerieben, zu einer Zeit im Jahr, wenn man will.

Feig-Blat, wird von den Jägern das weibliche Glied an einem Stücke Wild oder andern Thier genennet.

Feig-Bohnen, ſiehe **Bohnen**.

Feigen, ſind eine zärtliche ſüſſe und angenehme Frucht, welche in Geſtalt kleiner und mittelmäßiger Birnen, von weißlicht-grüner oder Viol-blaulichter oder rothbrauner Farbe wachſen; Es werden derſelben aus Spanien, Italien und Franckreich dreyerley Sorten zu uns gebracht, als **Korb-Feigen**, **Laub-Feigen**, und denn die **Marſiliſchen**, oder die aus **Marſilien** herkommen. Auſſer daß ſie ein gar geſundes Eſſen, wenn ſelbige mäßig genoſſen werden, ſo ſind ſie, des Morgens nüchtern genommen, gut vor die Lungen- und Waſſer-Sucht, das böſe Weſen und Peſtilentz, zumahl wenn ſie in Yſop geſotten; mit Honig vermiſcht und aufgeleget, erweichen ſie das härteſte Geſchwür. Wer dieſer hingegen zu viel genieſſet, bekommt böſes Geblüt, und ſollen alsdenn jungen Leuten die Läuſe darnach wachſen. Der Baum, welcher dieſe Frucht herfür bringet, wird der

Feigen-Baum genennet, von deme hauptſächlich zweyerley Arten bey uns bekannt ſind, nemlich der hohe und niedrige. Jene werden an hohen Geländern an denen gegen Mittag zu ſtehenden Wänden oder Mauren aufgezogen und vor Winters, ehe die Herbſt-Fröſte kommen, gleich denen Weinſtöcken gedecket, oder unter das Erdreich eingeſchlagen, nachgehends mit Bretern, Stroh, Roß-Miſt oder Hanff-Werck wohl zugedecket, und vor dem Frühling, und bis die Nacht-Fröſte aufgehöret, nicht wieder eröffnet. Dieſe, die niedrigen, werden nur in Kübel und Blumen-Töpffe geſetzet, und den Winter über vor der Kälte in Winterungen oder Gewächs-Häuſern verwahret und auffbehalten. Dieſer Baum hat eine gantz beſondere Art von Holtz, ſo mit den andern Bäumen gar nicht überein kommet, indem es gantz ſchwammicht iſt, und alleine im Frühling ſich nach Gefallen biegen und zierlich in einander flechten läſſet, nach der Zeit aber, wie Glas zerbricht. Die Rinde iſt etwas zart und grau; dieſelbe läſſet bey ihrer Verwundung eine weiſſe bittere Milch von ſich, welche ſehr hitzig. Es wird dieſem Safft die Tugend beygelegt, daß er den Ausſatz und böſen Grind, wie auch den Biß eines gifftigen Thieres heile. Die Blätter ſind groß, faſt wie die Wein-Blätter, aber viel dichter, rauher und dunckeler, auch ſtärcker ausgeſchnitten, und ſtehen auf runden Stielen. Da andere Bäume blühen, ehe ſie Früchte bringen, ſo ſtöſſet dieſer ohne vorhergehende Blüthe ſeine Früchte gleich mit den Blättern, wo dieſelben mit ihren Stielen auf den Zweigen aufſtehen, in Geſtalt kleiner Wartzen hervor, welche aber nicht mit einander auf einmahl, ſondern nach und nach reiff werden. Einige wollen die Blüthe in der Frucht ſuchen, ſintemahl, wenn ſelbige zu ihrer Vollkommenheit zu gelangen beginnet, ſich darinnen zarte, weiſſe und Purpur-farbene Fäſerlein ereignen, welche aus dem Fleiſch der Feigen alſo wachſen, daß ſie in dem Mittel derſelben eine Höle machen, welche Meinung aber wenig Beyfall finden will. Es erfordert dieſer Baum einen trockenen warmen Boden, und mehr ſandicht als leimichtes Erdreich, und bey groſſer Hitze öfftere Begieſſung; Weil auch die Feigen von allem Miſte, wenn er nicht ſchon zur Erden worden, ehe man die Feigen-Bäume damit dünget, ungeſchmack werden, ſo iſt am beſten, man brauche Aſchen oder Kalck zu ihrer Düngung, welche ihnen ſehr gut thun, wo aber ja der Grund, darinn ſie ſtehen, gar zu dürre und ſandigt wäre, ſo kan man ſelben endlich mit Schaf- oder Tauben-Miſt verbeſſern. Denen Feigen-Bäumen iſt das Schröpffen nicht undienlich, weilen ſie hernach viel tragbarer werden, als ſie zuvor geweſen. Sie ſind denen Holtz-Würmern ſehr unterworffen, dahero, ſo bald man mercket, daß ſie den Baum durchlöchern, ſoll man die Löcher mit ungelöſchtem Kalck beſtreichen. Seine Vermehrung geſchiehet entweder durch Abbrechung einiger Zweiglein, welche von bereits tragenden Bäumlein genommen, im Martio und April gebrochen, oben mit vielen Augen beſetzt, und zwey oder drey Schuh lang ſeyn müſſen. Dieſe Zweiglein, welche unten weder gedrehet noch geklopfft, ſondern mit einem Nagel oder Meſſerlein aufgeritzet, und denn in den Ritz oder Spalt, zwey bis drey Haber-Körnlein geſtecket werden ſollen, ſetzet man bogenweiſe ſo tieff in eine gemachte Grube, daß ſie ohngefehr eines halben Schuhes hoch mit ein paar Augen aus der Erden hervorragen. Man kan ſie auch von Beyſetzlingen, oder denen aus der Wurtzel hervortreibenden Neben-Schoſſen, welche man mit Vortheil, ohne den Stamm oder die Wurtzel hart zu verletzen, abſticht, und in eine bequeme Erde einſetzet, erzeugen. Wenn man bald zeitige Feigen haben will, ſo darff man dieſelbige nur mit Safft von langen Zwiebeln beſtreichen; will man aber groſſe Früchte haben, ſo muß man dem Baum die Gipffel-Spitzen brechen, damit der Safft deſto weniger vorſchieſſen möge, ſondern vielmehr in die Frucht ſich ergieſſen müſſe. Das Merckmahl, die reiffen Feigen zu erkennen, iſt, wenn ſie auſſen eine ſchwärtzbraune Farbe bekommen haben, das Marck aber inwendig mit gelben Körnern angefüllet und roth worden iſt. In unſern Deutſchen Gärten findet man auch die

Indianiſchen Feigen, deren man zweyerley Arten, nemlich groſſe und kleine hat. Die groſſe Art treibet dicke Blätter, einer Hand breit und lang, auch wohl gröſſer, und zwar immer eines aus dem andern. Das Grund-Blat wird mit der Zeit holtzig: die oberſten aber ſind allezeit ſafftiger, wiewohl kleiner als die unterſten; alle aber ſind mit kleinen ſpitzigen Stacheln beſetzet, welche in der Hand deſſen,

deſſen, der ſie unbedachtſam anrühret, nicht ohne Schmertzen hangen bleiben. Die Frucht vergleichet ſich faſt den Feigen, iſt inwendig Blut-roth und einer geilen Süſſe. Dieſes Gewächs will den Sommer über zwar ſattſam, doch nicht übermäßig begoſſen ſeyn, ſonſt faulet das Wurtzel-Blat an; im Winter ſtehet es beſſer in einer warmen Stube, (doch daß es etwas Lufft darinnen habe, damit es nicht erſticke), als in dem Keller. Wenn etwan ein Blat davon anfänget zu faulen, welches gemeiniglich daher rühret, wenn mit dem Finger darein geknippen, oder im Winter Waſſer darauf gegoſſen wird, ſo darff man nur mit einem ſcharffen Oculir-Meſſerlein, das Faule an demſelben Orte gantz hinweg ſchneiden, bis auf das Lebendige, und hernach den Schaden mit trockener Kreide oder Aſche beſtreuen, ſo wird es bald wieder heilen und zuwachſen. Die Vermehrung dieſes Gewächſes anbelangend, geſchiehet ſolche durch ein Blat davon, welches um den halben May oder Anfang des Junii abgenommen, und wenn es etwa vierzehen Tage oder wohl länger in einem ſchattichten Orte gelegen und welck worden, im wachſenden Monden, bis auf die Helffte tief in ein Gefäſſe geſetzet wird, ſo mit gutem, von altem kurtzen Miſt, vermoderten Holtz und Säge-Spänen zugerichteten und mit etwas Sand vermiſchten Erdreich angefüllet iſt, darinnen es denn gar leicht wird Wurtzeln bekommen und wachſen. Die kleine Indianiſche Feige aber, deren Blätter in der Gröſſe eines Reichsthalers oder etwas gröſſer ſind, hat eine Schwefelgelbe Blüthe, welche mit vielen ſpitzigen Blätlein wie ein Krönlein gegen der Sonnen ſich aufthut. Die Frucht iſt, wie an der groſſen Art, braun-roth, voll rothes Safftes, und mit dünnen Körnlein beſetzet. Im Herbſt müſſen ſie bey Zeiten und zwar an einem ſchönen Tage eingebracht werden, ſo muß auch die Erde, darinnen ſie ſtehen, vorhero wohl trocken ſeyn. Ihre Vermehrung geſchiehet wie bey der groſſen Art. Auſſer dieſen hat man noch eine Sorte, die um Guinea und einigen Orten in Weſt-Indien wächſet. Der Baum iſt faſt Mannes ſtarck und gantz ſchwammicht, hat keine Zweige, ſondern die Frucht wächſet unmittelbar aus dem Stamme. Dieſe Frucht, derer hundert und mehr an einer Traube, wenn ſie recht reiff und ſchöne gelb, mit dem Meſſer glatt von einander geſchnitten, ſoll auf beyden Theilen einen ausgeſtreckten Menſchen am Creutze, recht vollkommen vorſtellen. Dioſcorides beſchreibet ihn folgender Geſtalt: Er iſt einem Feigen-Baume gleich, mit vielen Aeſten, hat aber Blätter wie ein Maulbeer-Baum, daher auch ſeine Früchte **Maulbeer-Feigen** genennet werden. Er giebet einen Milch-Safft, den man im Frühjahr von zarten Stämmen ſammlet, wenn ſein äuſſerſtes Häutlein ein wenig aufgeloſet wird. Er bringet des Jahrs wohl vierfach Früchte, denn ſo bald die erſte abfällt, ſtöſſet daſelbſt gleich eine andere hervor. Dieſe Frucht iſt wie im Wachſen, alſo auch der Art den Feigen faſt ähnlich, und gar ſüß von Geſchmack. Sie wird von einigen auch darum **Adams-Feige** genennet, weil Adam aus dieſes Baumes Blättern ſich und ſeinem Weibe Röcke gemacht haben ſoll. Der Safft des Baumes iſt ein guter Wund-Balſam.

Feig-Wartzen, heiſſen die harten kleinen Geſchwulſten, die ſich theils am Hintern und Ausgange des Maſt-Darmes, theils am Halſe der Gebähr-Mutter, zuweilen ereignen, faſt wie kleine Stücklein Fleiſch ſehen, und wegen ihrer Härte gar empfindlich ſind. Sie entſtehen gemeiniglich aus vieler und unreiner Vermiſchung; werden vertrieben durch den Safft vom Feig-Wartzen-Kraut, wenn ſie offt damit beſtrichen werden.

Feig-Wartzen-Kraut, ſiehe **Braunwurtz**.

Feimen, ſind groſſe mit beſonderm Fleiß von Heu, Stroh, oder unausgedroſchenem Getraide, deme man in den Scheunen und andern Gebäuden keinen Platz geben kan, aufgerichtete und zuſammen getragene Hauffen, welche man um vieles gröſſer, als die ordentliche Heu-Schöber machet, und unter freyem Himmel auf dem Felde oder in einem Hofe ſetzet, auch ſolche mit einem Zaun oder ſonſten dergeſtalt verwahret, damit das Vieh nicht dazu kommen, und ſie zerreiſſen kan. Man ſetzet aber einen Getraide-Feimen alſo: Erſtlich nimmt man eine fein lange und ziemlich ſtarcke Stange, wie etwan ein Heu- oder Wieſen-Baum iſt, den man beym Heu- oder Getraide-Einführen braucht, dieſen macht man unten am ſtarcken Ende ſpitzig und treibt ihn etwa zwey bis drey Fuß tief feſt in die Erde, damit er aufrecht ſtehe, und nicht umfallen könne; Solches aber noch beſſer verſichert zu ſeyn, macht man drey ziemlich ſtarcke Stützen, unten um den Baum her, die ſolchen halten helffen, daß er nicht weichen kan; folgends legt man unten auf die Erde Reißwerck, von Erlen-Weiden-oder anderm Reiß-Holtze, und ſetzt auf daſſelbe den erſten Krantz von Garben, alſo daß die Sturtzeln des Getraides auf das Reißig, die Garben aber fein ſchräg, und mit den Aehren an den Baum zu liegen kommen; darnach legt man hinter dieſen kleinen Krantz immer mehr Garben, und formiret damit den unterſten und gröſten Krantz, kaulicht in einen Circkel um den Baum, ſo breit als man den Feimen haben, oder wornach man einen groſſen oder kleinen Feimen machen will, und ſo weit das Reißig gehet. Auf dieſen erſten und Haupt-Krantz legt man rings herum wieder eine Schicht Garben, doch alſo, daß man in dieſen andern Krantz die Garben umkehret, und die Aehren auf die Aehren des erſten Krantzes, die Sturtzeln aber oben kommen. Hierauf wird der dritte Krantz gemacht, daß die Aehren wieder über ſich ſtehen: nach dieſem den vierten, daß die Aehren unter ſich gekehret ſind, und alſo fortan, bis er oben ſpitzig zugemacht wird: Denn der Feimen muß immer enger und ſpitziger werden

 wie,

wie man die Heu-Schöber zu machen pflegt; und endlich läſſet man noch von Schöben eine dichte Haube auf die Spitze des Feimens machen, damit der Regen nicht einfallen und Schaden thun könne. Den Riebſen, wenn er auf dem Felde ausgedroſchen werden ſoll, pflegt man gleich auf dem Acker, nächſt an dem Ort, wo man die Tenne ſchlagen will, in ſolche Feimen zu ſetzen. Sonſt ſchickt ſich unter allem Getraide der Haber am beſten darzu, weil er nicht nur das Wetter ſehr wohl leiden, ſondern auch davon zum Ausdreſchen beſſer wird. Man läſſet ſolche Feimen nahe bey dem Scheun-Thor ſetzen, damit im Hineintragen der Garben nicht viel Körner ausgerühret und verzettelt werden; Einen ſolchen Feimen aber, ſoll man rings umher mit einem Zaun wohl verwahren laſſen, damit das Vieh, und inſonderheit die Schweine, keinen Schaden daran thun können; So läſſet man auch die äuſſerſten Garben dichte und feſte legen, und mit einem Harcken überziehen, damit die Sperlinge nicht ſo leichte das Winter-Qvartier darinnen nehmen und zehren mögen. Dies hält man auch mit dem ausgedroſchenen Stroh alſo, wenn man es nicht alles in den Scheunen herbergen kan, und ſetzt ſolches, wie das Getraide in dergleichen Feimen. Nicht weniger pfleget man auch von demjenigen Heu, welches in Ermangelung genugſamer Boden oder Scheunen nicht unter Dach gebracht werden kan, auf einem etwas erhöhten Platz, dergleichen Feimen zu machen, und alſo ohne Schaden unter freyem Himmel, in Wind, Regen und Schnee ſtehen zu laſſen: Denn obſchon die Feuchtigkeiten an denen Seiten hinein dringen, und daſſelbige anlauffend und ſchwärtzlicht machen ſolten, ſo wird es doch über eine Spanne tief nicht austragen, und hingegen das inwendige andere, ſo wohl ſeine Farbe als Güte behalten, wenn nur, wie obgedacht, eine tüchtige Haube von Schöben darauf gemachet worden.

Feiſt, wird das Fett an den wilden Thieren genennet.

Felber, ſiehe **Weide, Weiden-Baum.**

Feld, wird ein groſſer Strich Landes genennet, der zum Getraide-Bau bequem liegt, und darzu gebraucht wird. Man verſtehet auch überhaupt alles Land, ſo auſſer einer Stadt oder einem Dorffe oder Walde lieget, darunter, und heißt bey denen Lateinern Rus. Im Deutſchen aber verſtehet man das zur Landwirtſchafft geſchickte Land darunter. Im Berg-Bau hat es aber noch eine andere Bedeutung, davon das Bergwercks-Lexicon nachzuſehen. Was die erſte Bedeutung anbetrifft, ſo theilet man ſolches in Anſehung der Beſtellung ab, in Artfeld und in Jahr- oder Wechſelfeld. Das Artfeld wird wieder in dreyerley abgetheilet, nemlich in Winterfeld, Sommerfeld und Brachfeld. Das Winterfeld wird deswegen alſo genennet, weil es im Herbſte mit Winter-Getraide, als Winter-Korn, Winter-Weitzen, Winter-Riebſen, Dinckel und Winter-Gerſten beſäet, über Winter ſtehen bleibet; Das Sommerfeld aber daher, weil es im Frühling allererſt beſäet, oder der Saame vom Sommer-Getraide, als Sommer-Weitzen, Sommer-Korn, Haber, Sommer-Gerſten, Erbſen, Linſen, Wicken, Bohnen, Sommer-Riebſen etc. darein geſtreuet wird, und ſo fort, zeit währenden Sommers innerhalb ſechzehen oder achtzehen Wochen zu ſeiner Reiffe gelanget. Das Brachfeld hat ſeinen Nahmen vom Brechen, weil nemlich durch den Pflug das gantze Erdreich erſtlich gebrochen wird, immaſſen denn auch die erſte Arbeit zur Winter-Beſtellung, die Brache genennet wird. Es behalten aber dieſe Art Felder nicht immer dieſe Benennung, wie ſie ietzt beſchrieben worden, ſondern verändern dieſelben alle Jahre dergeſtalt, das was Brach-Feld geweſen, wird unmittelbar Winter-Feld, das Winter-Feld wird Sommer-Feld, und das Sommer-Feld bleibt unter dem Nahmen Brach-Feld zuletzt eine Zeit zur Hütung liegen: Denn ordentlicher Weiſe wird das Brach-Feld im Frühlinge nicht beſaamet, ſondern ruhet den Sommer durch von der Saat, wird aber zum wenigſten drey mahl geackert, auch denn gegen den Herbſt beſtellet, und zum Winter-Felde gemacht. Doch pflegt man auch in das Brach-Feld Erbſen, Lein, Rüben, Wick-Futter etc. zu ſäen, welches man ſodenn Sömmern heiſſet. Das Jahr- oder Wechſelfeld iſt dasjenige, welches gar keine Ruhe hat, ſondern alle Jahr beſäet wird. Wer Felder kauffen will, hat dabey nachfolgende Stücke in Betrachtung zu ziehen: Ob der Grund gut und tüchtig; ob er trocken- oder naß ſey? ob er gedüngt, oder auch wohl ungedüngt trage? ob es Art-Feld, oder aber Jahr- oder Wechſel-Feld ſey? wie viel man Sommers oder Winters ausſäen könne? wie viel das Feld in gemeinen Jahren an Korn, Weitzen, Gerſten, Haber und andern Sorten Getraides zu tragen, und was ein Schock in gemeinen Jahren an Körnern zu geben pflege? ob das Feld an einem oder etlichen Stücken, nahe beyſammen oder weit von einander gelegen? weil bey jenen die Arbeit hurtiger von ſtatten gehet, als wenn man auf kleinen Aeckern mit dem Pflug offt wenden, oder von einem zum andern fahren muß, und wo das Feld in ſeinen groſſen Breiten gelegen, kan mit einem Pfluge mehr verrichtet werden, als wegen des vielen Hin- und Wiederziehens und Umwendens mit zweyen. Alſo auch, ob das Feld von der Wohnung weit entlegen? wie die Ein- und Ausfuhre beſchaffen? ob das Feld eben oder abhängig? und, wenn dieſes letztere: ob der Abhang ſich gegen Mitternacht oder Morgen und Mittag neige? Weil ein Acker, der an der Sommer-Seiten gegen Morgen und Mittag erhaben liegt, mehr und beſſere Früchte träget, als der an der Winter-Seite gegen Mitternacht und Abend lieget. Ob auch die Gegend und Gelegenheit des Feldes alſo bewandt, daß das wilde Waſſer das obere und zubereitete Erdreich abſpülen,

len, Gruben reiſſen, und es mit Sand und Steinen verſchütten könne? ob der Feld-Bau ſo ungeſchlacht und ſteinigt, daß er nothwendig mit Pferden, und mit keinen Ochſen beſtellet und gearbeitet werden könne? ob Land-Straſſen durch die Felder gehen, oder ob die Benachbarte ihre Durchfuhr und Vieh-Triften darüber auf ihre Felder und Hütung haben? als wodurch die Saat bey naſſem Wetter durch die Neben-Wege Schaden leidet, bey trockener und dürrer Zeit aber, durch den darauf fallenden Staub, derſelben am Wachsthum merckliche Hinderung geſchiehet. Ob die Felder an oder in groſſen Wäldern gelegen, da ſie, vom Schnee, Kälte und Wild öffters Schaden zu leiden, in Gefahr ſind? Und ob dieſem letzteren, nemlich dem öfftern Schaden, nicht vorgebauet werden könne? Ob auch Laiten (Leeden) vorhanden, daß die Felder erweitert, und deren mehr gemacht werden könnten? und was dergleichen mehr.

Feld-Andorn, ſiehe **Glied-Kraut**, denn ſo wird es auch ſonſt genennet.

Feld-Arbeit, ſiehe **Acker-Arbeit.**

Feld-Arten, ſuche **Arten.**

Feld-Bau, ſiehe **Acker-Bau.**

Feld-Baum oder **Platt-Baum**, wird von denen Vogel-Stellern ein Baum in oder nahe an einem Walde genennet, auf welchen ſie ihre Leim-Ruthen befeſtigen, wenn ſie ſolche nicht auf die Leim-Stange ſtecken wollen, womit ſie alsdenn allerley Arten groſſer und kleiner Vögel fangen können. Man erwählet hierzu in einem Fichten- oder Tannen-Walde einen langen und geraden Baum, der rings herum einige Schritte von andern Bäumen abgeſondert ſtehet; von dieſem hauet man die überflüßigen Aeſte hinweg, und läſſet ſie nur einzeln ſtehen, ſchneidet auch diejenigen, ſo man ſtehen läſſet, halb ab, und ſtümmelt ſie, daß ſie nur wie Stümpffe ausſehen, und etwan fünff bis ſechs Spannen lang bleiben. Der erſte Aſt, ſo von unten hinauf gelaſſen wird, iſt ohngefehr zwey bis dritthalben Mann hoch von der Erde, und ſo folgen denn die andern, immer einer ein paar Spannen weit von dem andern rings um den Baum herum, doch bleiben an dem Gipffel meiſtens ein paar Claffter hoch von oben herein die Aeſte unbehauen ſtehen, und auf ſelbige werden auch keine Leim-Spindeln geſtecket, die übrige abgeſtümmelte Aeſte aber damit ſo wohl verſehen, damit ſich kein Vogel darauf ſetzen kan, ohne daß er mit der Bruſt an die Leim-Spindel fähret; denn ſie werden dergeſtalt in kleine mit einem Meſſer geſchnittene Kerbigen geſtecket, daß ſie nicht gantz auf dem Aſt aufliegen, ſondern etwas empor ſtehen, als ob ſie alſo aus dem Aſt heraus gewachſen wären. Unten auf der Erden um den Stamm herum wird eine Hütte von dicken Aeſten gebauet, daß, nachdem man ſie groß oder klein haben will, zwey, drey oder mehr Perſonen darunter ſitzen können; oben auf die Hütte wird entweder eine lebendige Eule oder Käutzlein angebunden, oder nur ein Haſen-Balg, wie ein Eulen-Kopff geformet, darauf geſtecket, alſo daß der Vogel-Steller ſolchen von innen auf und nieder rücken, oder hin und her bewegen könne, damit die dort herum ſitzende Vogel vermeynen, die Eule oder das Käutzlein rege ſich. Wenn man Zeit hat, werden manches mahl auch auf die neben herumſtehende Bäume Leim-Spindeln aufgeſtecket: Denn ie mehr man deren hat, ie mehr Vögel fängt man, und iſt deren Fang unter achtzig bis hundert Leim-Spindeln nicht wohl anzuſtellen. Wenn nun alſo der Baum und die Hütte zubereitet iſt, ſetzt man ſich entweder vor Aufgang der Sonne, oder ein paar Stunden vor deren Niedergang, da der Baum anfängt Schatten zu bekommen, damit der Leim nicht flieſſe, in die Hütte hinein, und nimmt ein gewiſſes Inſtrument, die **Wichtel** oder das **Wichtel-Pfeiflein** genannt, womit man das Geſchrey eines Käutzleins natürlich nachmachen kan: Wenn nun die Vögel dieſe gehäſſige Stimme ihres Feindes hören, eilen ſie dem Geſchrey zu, ſitzen auf die Leim-Ruthen, und werden alſo in groſſer Menge gefangen. Wenn der Vogel-Steller einen Häher bekommt, und ihn mit Rupffen und Kneipen ſchreyen machet, ſo werden alle Häher, die in dem Wald ſind, und die es nur hören können, herzu eilen, und ſich fangen, ſonderlich wenn man mit der Wichtel dazu pfeiffet. Abends continuiret man den Fang, bis es faſt gantz Nacht iſt, weil in der Dunckelheit erſt die Amſel und Rothkehligen, welche bey Tage nicht anfallen, ja zum öfftern auch Eulen gefangen werden. Man nennet die Art dieſes Vogelfangs durch den Feld- oder Platt-Baum, mit einem Wort **Plattnen**, wobey verſchiedene Vortheile zu beobachten, und unter dieſem Worte angeführet zu leſen ſind.

Feld-Bohnen, ſiehe **Bohnen.**

Feld-Buſch, ſuche **Buſch.**

Feld-Cypreſſen, iſt ein kleines auf der Erden kriechendes Kraut, deſſen Blätter lang und ſchmal, wie die Roßmarin-Blätter, aber kleiner, weiſſer und graulicht ſind, ſtehet an dünnen Stengeln dick beyſammen, und riecht wie der Fichten-Baum. Seine Blumen ſind zart und Gold-gelb, bisweilen auch weiß. Es wächſet gerne an magern, ſandigen und ungebaueten Orten, iſt bitter und etwas ſcharff, und läßt ſich in Schmertzen der Leber, Nieren und Gedärme, wider das Hüfftwehe, den Schlag, und allerhand kalte Gebrechen des Hirns, den Schwindel, fallende Sucht und dergleichen, ingleichen auch wider den Gifft, und ſonderlich wider die gifftige Wolffs-Wurtz ſehr nützlich gebrauchen.

Felder, ſiehe **Feld.**

Felder oder **Fache**, werden an einer in Riegel gebauten Wand diejenigen leeren Plätze genennet, welche durch die Verbindung der Säulen mit Riegeln und Bändern entſtehen, und

und nachgehends mit Steinen ausgemauert, oder zuvörderſt ausgeſtacket, und mit Leimen ausgeklebet werden müſſen. Die auszumauernde Felder werden entweder aufs Viertel, oder auf den hohen Stein abgebunden, das iſt, wenn die Mauer-Steine der Breite nach über einander geleget werden ſollen, muß das Holtz über ſechs Zoll dicke ſeyn, wird der Stein aber auf die ſchmale Seite geſezet, verrichtet es etwas über 4 Zoll.

Feld-Erbſen, ſiehe **Erbſen**.

Felder-Düngung, ſuche **Düngung**.

Feld-Früchte, ſiehe **Acker-Früchte**.

Feld-Geflügel, darunter werden die Trappen, Faſanen, Rebhüner, Brach-Vögel, Wachteln, Lerchen und alle andere Vögel begriffen, welche ſich mehrentheils in Feldern und Gebüſchen aufhalten, und dahero ſich ſo wohl von dem Wald- und Waſſer-Geflügel, als von den Raub-Vögeln unterſcheiden.

Feld-Geſchirre, ſiehe **Acker-Geſchirre**.

Feld-Gräſerey, ſuche **Gräſerey** und **Gras**.

Feld-Huhn, ſiehe **Rebhun**.

Feld-Kümmel, dieſer Nahme wird zweyen verſchiedenen Kräutern beygeleget, und zwar führet ſolchen mit Recht, der bekannte Wieſen- oder Speiſe-Kümmel, welcher auch **Karve** oder **Garven**, zum Unterſchied des Römiſchen oder groſſen Garten-Kümmels, genennet, und, ob er wohl genug wild wächſet, doch auch in denen Gärten und Feldern geſäet wird. Auſſer dieſem heiſſet man an ſehr vielen Orten den kleinen oder wilden Quendel ebenfalls, wiewohl unrecht, **Feld-Kümmel**. Wovon unter den Wörtern **Kümmel** und **Quendel** ein mehres.

Feld-Lattich, iſt die wilde Art der Lactucke, ſo man auch Acker-Salat heiſſet. Siehe **Lactucke**.

Feld-Lerche oder **Korn-Lerche**, ſiehe **Lerche**.

Feld-Maaß, oder das Maaß, wodurch aller liegenden Gründe, als Aecker, Wieſen, Höltzer, Teiche, Gärten ꝛc. Inhalt und Gröſſe erkundiget und gemeſſen werden kan, iſt ſo vielerley, als Länder und Provintzen ſind, ja faſt eine iede Stadt hat ihr beſonderes Maaß. Auch die Benennungen ſind unterſchieden: denn an einigen Orten wird dasjenige, was in Sachſen Acker heißt, ein **Morgen** oder **Tagwerck** genennet, und jenes Wort bey Feldern, Holtz und Teichen, dieſes aber bey Ausmeſſung der Wieſen gebraucht, dahingegen in Sachſen ein **Morgen**, ſeinem Inhalt nach, nicht mehr als ein halber Acker iſt. Anderer Orten, wie in der Schweitz und anliegenden Landen, heißt ein Acker in Ausmeſſung der Felder und Holtzes Juchart, bey den Wieſen aber Thauen, deren iede anderthalbe Jucharte ausmacht. Man hat auch noch ſehr viel andere Worte das Feld-Maaß anzuzeigen, als: Noſel, Gelenge, Dreygarten, Striegel, Gehren, Sotteln, Stricken, Stücke, Joche, Pfriemen, und bey denen Wieſen, Tagewercke, Tabeln, Maſen, Theilungen, Fuder, die doch aber eben nicht alle ein determinirtes Maaß, ſondern nur überhaupt nach Unterſchied der Ebenen, der Berge, der Güte und der geringern Art, ingleichen des Maaſſes der Ausſaat, (dahin gehöret, Titus hat ſo viel Scheffel Feld ꝛc.) bald ein groß oder klein Stück Feld anzeigen, welche denn auch nur durch Mahlſteine und Raine unterſchieden und beſtimmet werden, ſie mögen nach Ruthen wenig oder mehr halten. Denn die Alten waren noch nicht Erdengeitzig, weil Land genug vorhanden war, daher ſie denn auf das Ausmeſſen nicht ſo ſonderlich ſahen, ſondern nur nach der Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit, oder nach der Länge der Zeit und Nothdurfft derer zum Pflügen nöthigen Thier-Kräffte, die Theile ihrer Felder beſtimmeten. Eine Hufe hatte alſo offt im ſchlechten Lande viel mehr Acker oder Morgen nach heutiger Ausmeſſung als eine Hufe im guten Lande. Daraus entſtehet ſonderlich noch der Unterſchied der ſteuerbaren in der Steuer verſchiedentlich angelegten Hufen. Ja eben daher entſtehen auch z. E. Land-Dorf-Hafen-Heeger- und Tripel-Hufen. Man kan hievon **Oettingers** Tract. de Jure limitum, **Linck** vom Grentz-Rechte und **Kohrs** Wirtſchaffts-Recht nachſehen. Wir wollen allhier nur des in dem Churfürſtenthum Sachſen gebräuchlichen Feld-Maaſſes nach Ackern und Hufen gedencken: Daſelbſt hat der Acker (welches Wort ſo wohl bey Feldern und Wieſen, als Höltzern und Teichen durchgehends gebraucht wird) drey hundert Creutz- oder Qvadrat-Ruthen, deren iede achthalb Ellen und zwey Zoll Leipziger Maaß in die Länge und Breite hält, das iſt: Ein Acker muß ſiebenzehen Ruthen, vier Schuh, zehen Zoll, Leipziger Maaß lang, und eben auch ſo breit ſeyn. So hält auch ein Stücke Feld, das drey Ruthen breit und hundert Ruthen lang; oder fünf Ruthen breit und ſechzig Ruthen lang; oder ſechs Ruthen breit und funffzig lang; oder zehen Ruthen breit und dreyßig Ruthen lang; oder funfzehen Ruthen breit und zwanzig Ruthen lang iſt, iedesmahls einen Acker. Das Hufen-Maaß differiret nach der Güte des Landes, und iedes Orts Gebrauch, und machen bald zwölff, bald funffzehen, bald achtzehen, ja einiger Orten auch gar vier und zwantzig bis dreyßig Acker eine Hufe Landes. An einigen Orten wird bey den Feldern weder das Wort Acker noch Hufen gebraucht, ſondern man rechnet den Inhalt der Feld-Stücke nach der Ausſaat, und da heißt es: Ich habe ſo und ſo viel Scheffel Landes. Von denen übrigen Worten, die ein Feld-Maaß anzeigen, wird an ihrem Ort allhier das nöthige angemercket werden.

Feld-Mag-Saamen, ſiehe **Klapper-Roſen**.

Feld-Marck, oder ſchlechterdings **Marck**, wird ein Stücke Landes oder Feld genennet, ſo in ſeinen Grentzen mit Marck- oder Mahl-Stei-

Steinen, Mahl-Bäumen, Rainen oder andern Zeichen richtig vermarcket, eingefangen und verwahret iſt. Ein iedes Dorff hat ſeine Feld-Marck, kan aber auch bisweilen derſelben mehrere haben. Es wird auch eine ſolche Feld-Marcke eine Feld-Scheidung, ingleichen eine Flur genennet, davon Fritſch de jure univerſitatis agrorum handelt. Bisweilen bedeutet es auch die Fluren oder verſchiedene Theile einer gantzen Feld-Marcke eines Land-Ritter- oder andern groſſen Gutes, Amtes und dergleichen. Das Wort Flur hat vermuthlich von Flor, floriren, grünen und blühen des Feldes ſeinen Urſprung, und bedeutet alſo ein würckliches mit Feld-Pflantzen bebauetes oder dazu doch urbar gemachtes Feld. Bey einer ordentlichen groſſen Land-wirtſchafft eines Gutes, Dorfes, Amtes oder Ortes, kommt ſehr viel auf ordentliche und deutliche Einrichtung und Haltung derer Flur-Bücher an, darinnen die Fluren nach ihren beſondern Theilen und derſelben Acker-Maaß-Gehalt, wie auch ihren Beſitzern beſchrieben ſind, am beſten aber auf richtige Flur-Carten, darinne die Stücke durch Numern marquiret werden, gegründet, nicht aber durch die veränderlichen Beſitzer und ihre Nahmen allein unterſchieden, in dem Flur-Buche oder Regiſter aber unter eben ſolchen Numern beſchrieben werden. Dieſe Bücher haben einen ungemeinen Nutzen, ſonderlich wenn ſie autoritate publica gemachet, theils ad certitudinem dominiorum, daran in einem gemeinen Weſen ſo viel gelegen iſt, theils zum Grentz- Marck- Dorf- Amtirerey- Steuer-Lehn- Zehend- Zins und Dienſt-Weſen. Daher in einem Lande auch die allgemeinen Fund- und Lager-Bücher ſolche richtige Marck- und Flur-Bücher vorausſetzen, und die Anſtalt gemacht werden muß, daß ſolche revidiret und in Ordnung gebracht werden. Ja dadurch iſt man bey Cammer- und Finantz-Sachen im Stande, das gantze Vermögen des Landes an unbeweglichen Dingen und derer Beſitzer Gewinn und Verluſt einzuſehen, folglich billige Anſchläge derer Auflagen und Gaben des Landes zu machen

Feld-Maus, ſiehe **Maus**.

Feld-Meiſter oder **Caviller, Abdecker** nd **Schinder**, iſt eine Perſon, die von der Policey, ſonderlich wegen der Reinigkeit und Geſundheit zum Abdecken und Begraben des umgefallenen und krancken Viehes beſtellet iſt, welche Verrichtung daher **Abdeckerey**, der Platz aber eben ſo, oder die Feld-Küche, it. der Schind-Anger genennet wird, und eben von dieſen Verrichtungen bekommen ſie ihre Nahmen. Denn, obwohl ſolche auch an einigen Oertern die Hirten, und auch die Bauern ſelbſt, in Ermangelung einer ſolchen Perſon bisweilen thun, ſo iſt es dennoch eine von denen verächtlichen und eckelhaftigen, in der Wirtſchafft und Policey aber dennoch unentbehrlichen Verrichtungen, welche mit dem Scharff- oder Nachrichter-Amt, ſo eigentlich aus ſchrecklichen und grauſamen Verrichtungen beſtehet, durch obrigkeitliche Anſtalt insgemein verknüpffet iſt, und wird alſo entweder von denen Scharffrichtern ſelbſt oder doch durch ihre Knechte ausgeübet. Daher denn auch dieſe Perſonen von dieſen zweyfachen Amts-Verrichtungen und denen darunter begriffenen beſondern Stücken, noch andere Nahmen bekommen. Wie aber die grauſamen Verrichtungen eines Scharfrichters mit Delinquenten im Jure Criminali betrachtet werden, deshalb aber nur noch eine gedruckte gründliche und rechtliche Anweiſung fehlet, alſo hat man in der Wirtſchafft von denen andern ſordiden und eckelhafften Verrichtungen derer Feldmeiſter und Abdecker verſchiedenes zu mercken, nachdem ſolche unterſchiedenes Verhältniß zur Land- und Wirtſchafft, ſonderlich aber zur Vieh-Wirtſchafft, deſſen Geſundheit, ingleichen zur Reinigkeit des Feldes, der Straſſen, der Dörffer, Städte und der Lufft haben. Es wird dannenhero zu dieſen Verrichtungen gerechnet, 1) die Reinigung derer Cloacke und Gefängniſſe, wiewohl an einigen Orten zu dem erſten beſondere Leute, zu dem andern aber die Gerichts-Knechte und Büttel beſtellet ſind. 2) Daß ſie das gefallene und geſtorbene Vieh abdecken oder ihnen die Haut abziehen, abputzen und ſolche verſcharren. 3) Solches ſo wohl als das in Vieh-Seuchen geſtorbene Vieh aus Häuſern und Ställen wegſchaffen, und verſcharren oder verbrennen. 4) Das an einem Fehl oder ſonſt an einer Kranckheit und Verwundung verreckte Vieh aufhauen, beſichtigen, von der Kranckheit und der Urſache des Todes glaubwürdige Berichte und Atteſtate ausſtellen müſſen. Als weswegen ſie ſich ſonderlich auf die Anatomiam und Medicinam Zoologicam legen, ſolche lernen und darüber examiniret werden ſollen, damit ſie etwas nützliches in der Artzney-Kunſt und ihnen anſtändiges, an ſtat ihrer Quackſalberey bey Menſchen thun könten, und zu thun hätten. Endlich müſſen ſie auch 5) damit die unnöthige Anzahl der Hunde, ſonderlich in der Theurung, und auch weil man dieſe Art des Leders brauchet, zu gewiſſer Zeit im Jahre todtſchlagen und wegſchaffen. 6) Iſt ihnen auch an vielen Orten auferleget, vor die Jagd-Hunde, Wald-Wolffs- und Fuchs-Höhlen das Luder zu verſchaffen, auch wohl gewiſſe Hunde vor die Jagd der Herrſchafft zu halten. Wie nun mit dieſen Verrichtungen im Gegentheil allerhand geſetztes Lohn und Accidentien verknüpffet, überdem aber, weil ſie zur Tortur als Nachrichter gebraucht werden, und daher um die verrenckten Glieder der Menſchen Beſcheid und Mittel wiſſen müſſen, auch das Recht haben, Verrenckungen des menſchlichen Leibes zu curiren, welches Recht aber dieſelben öffters misbrauchen, und auf andere äuſſerliche, ja wohl gar innerliche Kranckheiten und Curen bey Menſchen, ſo aber eine gute Policey durchaus nicht verſtattet, ausziehen: Alſo ſind auch meiſtentheils beſondere Häuſer und Höfe zu Feldmeiſtereyen erbauet, und überdem eigene Plätze zu Feldküchen oder Schin-

der=Plätzen angewieſen, ja über dieſes Aecker und Viehzucht zum öfftern mit ſolchen Cavillereyen verknüpffet, welche ihnen entweder eigen gegen ſtarcke Erben=Zinſen und Lehnen überlaſſen, oder Pachtweiſe zugeſchlagen werden. Und wegen des Scharfrichter=Amtes werden ſie auch beſonders examiniret, verpflichtet, inveſtiret, mit Beſtallungen, allerhand Deputaten, Beſoldungen und Lohn verſehen, als welches alles offt an ſolche Feldmeiſtereyen wie dingliche Rechte verbunden iſt. Solchergeſtalt aber ſind dergleichen Feldmeiſtereyen zum öfftern gar feine Pertinentzien oder Erb=Zins=Erb=Pacht=Stücke bey Land=Gütern oder auch unter denen Stadt= und Cämmerey=Gütern, die gar einträglich ſind. Sonſt ſtehen auch an vielen Orten die Feldmeiſter unter beſonderer Obrigkeit, ſonderlich unter denen Forſt=Aemtern und ſo fort. Weil ihre Verrichtungen ſchrecklich und eckelhafftig, ſo hat ſolches nach und nach einen gewiſſen Abſcheu bey andern vor dem Umgang mit ihnen erwecket, daraus endlich gar einige eine Infamiam oder doch eine Anrüchtigkeit nicht ohne groſſe Ungerechtigkeit machen, und ſie von allerhand ehrlichen Dingen ausſchlieſſen wollen. Sie haben aber auch daher Gelegenheit genommen, gleichſam eigene Familien unter ſich zu formiren, und ſich ſonſt mannigfaltiger Misbräuche, Beſchimpfungen und unrechtmäßiger Vortheile, z. E. mit ihrem Karn, mit dem Henckers=Schwerdt, mit ihrem Umgang, ja eines beſondern juris prohibendi, unterfangen, daß niemand ſich ſolcher Verrichtungen auch im Nothfall anzumaſſen, befugt ſey, ohne ihres gleichen zu werden, oder ſich auch eine gewiſſe Ehren=Verletzung zuzuziehen, weswegen ſie ſich erſt mit ihnen abfinden müſſen, und überdem doch hernach von Leuten ihres Standes gleichſam excommuniciret werden. Allein alles dieſes ſind ungegründete und ſo gar durch die Geſetze verbotene Gewohnheiten und Gebräuche. Man muß zwar ſagen, daß ihre Dienſte unter die verächtlichen und nicht iedem anſtändigen, keinesweges aber ſchändliche und anrüchtig=machende, ſondern nöthige, nützliche und auch zum Theil ſchwere Dienſte gehören. Ein gewiſſes decorum erlaubet alſo nicht leicht andern Leuten, auſſer denen von der geringſten Sorte, ſich dazu zu begeben. Allein deswegen ſind ſie nicht anrüchtig, noch vielweniger ihre Kinder. Jedoch haben in einigen Ländern die Geſetze dieſen eingeriſſenen Meinungen etwas nachgegeben, und nur gewiſſe Grentzen geſetzet, wie in den letzten Reichs=Geſetzen von Handwercks=Misbräuchen geſchehen. Sonſt aber iſt auch in denen Landes=Geſetzen ihr Lohn gemeiniglich beſtimmet. Z. E. conf. die Erledigung der Gebrechen von Juſtitz=Sachen §. 117. in denen Sächſiſchen. Die Magdeb. Policey=Ordnung d. A. 1688. C. 67. und ihre Erklärungen.

Feld=Mieth, ſuche **Miſchling.**

Feld=Pappel, ſiehe **Pappel.**

Feld Roſen, Wild=Roſen, wachſen überall an Hecken und Zäunen auf dem Hagedorn. Siehe **Hagebutte.**

Feld=Sperling, ſuche **Sperling.**

Feld=Stein, iſt eine grobe feſte Art Steine, insgemein von runder Figur und offt ziemlicher Gröſſe, wird gemeiniglich in den Feldern gefunden, wenn man zuweilen nur Spaten tief eingräbet. Sie laſſen ſich eintheilen in groſſe, mittlere und kleine. Die groſſen, ſo man auch **Feld=Wacken** nennet, wenn ſie noch bequem fortzubringen, gebrauchet man im Bauen bey nicht allzufeſtem Boden unten in den Grund zu ſchweren Gebäuden; oder wenn er allzugroß, wird er gleich an der Stelle, wo er ſich befindet, in ſeinem Lager umgraben, und ſodenn geſprenget. Dieſe Stücken wiſſen inſonderheit die Italiäniſche, Schweitzer und Tyroliſche Steinmetzen noch ziemlich ſauber zu qvadriren, daß ſie nicht nur zu erwehnten Gründen, ſondern auch zu Verkleidung der Ufer, Aufführung der Pfeiler bey Brücken und dergleichen ſtattlich dienen, und in gewiſſen Fällen beſſer und ſtärcker, auch von mehrerer Dauer ſeyn als die Qvader=Steine. Die mittlern werden zu Belegung der Land=Straſſen und zu dem Füll=Mund bey Leim=Wänden gebraucht. Die kleinen, derer es mancher Orten überflüßig giebt, und die man **Pflaſter=Steine** nennet, werden angewandt, die Wege und Straſſen der Gaſſen, wie auch in freyem liegende Plätze damit zu pflaſtern und zu belegen. Man pfleget die letztern zwey Arten der Ruthe nach zu verkauffen; doch werden an einigen Orten, ſonderlich die letzten auch ordentlich nach einem gewiſſen Maaß, ſo ein **Stein=Scheffel** heiſſet, ausgemeſſen.

Feld=Stützler, werden im Hertzogthum Würtemberg gewiſſe von der Obrigkeit beſtellte und mit Eid und Pflicht beladene Männer genennet, welche den Feldbau beobachten, zu allen und ieden Arbeiten des Acker= und Wein=Baues, durch das gantze Bau=Feld an Aeckern und Weinbergen, gehen, und ob ſie zu rechter Zeit und nach ieder Art recht gebauet, nachſehen, auch wo böſe Wirte und unfleißige Acker=Leute eine Art unterlaſſen, oder in Unbau gebracht, dieſelben, bey ſonderlich geſetzter Strafe anzeigen müſſen und hierinnen niemanden verſchonen dürffen. Dergleichen geſchworne Leute (wiewohl nicht unter dieſen Nahmen) werden auch in Nieder=Oeſterreich in etlichen Wein=Gebirgen gehalten, welche die Wein=Gärten jährlich beſichtigen, und die Inhaber und Weinbauer oder Wintzer mit allem Ernſt dazu anhalten müſſen, daß ſie mit dem Schnitt, Bogen, Sencken, Hacken, Brechen, Hefften, Krauten und andern Reb=Arbeiten recht verfahren, und keine Nachläßigkeit zu ſchulden kommen laſſen. Es ſind alſo nichts anders als Land=Oeconomie= und Feld=Inſpectores, welche, wie zu wünſchen, auch an andern Orten ſehr nöthig zur Aufſicht, zum Unterricht, zur Erkundigung und Benachrichtigung der Obrig=

Obrigkeit auf alle Land-Oeconomie-Geſchäffte mit dem Acker-Bau, der Vieh-Zucht und dem Holtz-Bau zu ſetzen und zu gebrauchen wären.

Feld-Teich, ſiehe Teich.

Feld-Tenne, wird ein auf Fincken, Stieglitze, Lerchen und andere kleine Vögel, in ebenem Felde angerichteter Vogel-Herd genennet. Siehe Vogel-Herd.

Feld-Wehr, ſiehe Land-Wehr.

Feld-Zwiebel, ſiehe Vogel-Kraut.

Felgen, ſind diejenigen krumm-gearbeiteten Stücken Holtzes, woraus das äuſſerſte Theil oder der Circkel eines ieden Rades zuſammen geſetzt iſt.

Felgen, nennet man ebenfalls denjenigen höltzernen oder beinernen Ring, welchen man gebrauchet, die Oeffnung eines leeren Darmes darüber auszuſpannen, um die Würſte deſto beſſer und bequemer einſtoſſen zu können, dahero gedachter Ring mit einem Stiel verſehen, daß er ſich feſte halten laſſe. In Ermangelung deſſen bedienen ſich ihrer viele auch nur eines ieden dazu geſchickten Schlüſſels.

Fell, wird unter dem Wild die Haut von einem Rehe, unter dem zahmen Viehe aber vom Kalbe, Ziegen- und Schaf-Vieh genennet. Die Schaf-Felle werden im Sommer- und Winter-Felle eingetheilt, nachdem nemlich die Schafe, von denen ſie kommen, im Sommer oder Winter umgefallen oder geſchlachtet worden, und gelten die Winter-Felle iederzeit ein mehrers als die Sommer-Felle. Die Felle der geſtorbenen Schafe ſind von den Fellen der geſchlachteten Schafe darinnen unterſchieden, daß jene bleiche und weiſſe, dieſe aber rothe und blutige Adern haben.

Fell, heiſſt man auch das Häutlein, ſo dem Vieh, als Pferden, Ochſen, Kühen, Schafen, Hünern ꝛc. manchmahl über die Augen zu wachſen pflegt. Siehe Augen-Gebrechen.

Fell-Riß, ſiehe Löwen-Zahn.

Femel, ſuche Fimmel.

Fench, ſiehe Fenich.

Fenchel, iſt ein bekanntes Garten-Gewächſe, welches einen langen etwas dicken, gleichen, auswendig mit vielen zarten Haar-förmigen Blätlein gezierten, inwendig aber mit weiſſem Marck ausgefüllten Stengel hat, auf deſſen Spitze Körnlein oder kleine Büſchel mit gelben Blümlein, aus dieſen aber ein länglichter, und halb rundlicht halb platter Saamen entſpringet, der am Geſchmack ſcharff und ſüßlicht, und am Geruch lieblich iſt. Die Wurzel, welche tieff unter ſich in die Erde treibt, iſt weiß, und riecht wohl, ſchmeckt aber ſcharff und etwas bitter. Er wird im Martio oder April in gute Erde geſäet, vorhero aber in Honig-Waſſer eingeweicht, und trägt erſt das andere Jahr Saamen, welcher zu Ende des Julii, auch noch ſpäter im Auguſto oder September zu reiffen beginnet, da denn, was von Kolben oder Kronen reiff iſt (denn er wird nicht zugleich reiff) nach und nach abgeſchnitten werden, und auf ausgebreiteten Tüchern in der Sonne abtrocknen muß. Wenn der Fenchel allzu überſtändig wird, ſo fällt er aus, und kommt niemand zu nutze. Der Saame, ſo ausgeſäet werden ſoll, darff nicht über ein Jahr alt ſeyn. Bey dürrer Zeit braucht er Begieſſens; wenn er drey oder vier Finger breit lang iſt, kan man ihn mit Bretern, Stroh oder etwas andern decken, ſo wird er weiß, wie Endivien, und kan zu Salat gebraucht werden, wie er denn auch, wenn man ihn abgeſchnitten, wieder jung nach wächſt, und alſo den gantzen Sommer durch fort und fort junger Fenchel zum Salat zu haben iſt. Die halb-reiffen Dolden oder Krönlein, weil ſie in der Blüte ſind und noch keine Körner haben, kan man entweder mit den kleinen Gurcken oder Faſeolen, oder auch allein in Eßig und Saltz einmachen; welches letztere folgender Geſtalt geſchiehet: Man nimmt junge zarte Fenchel-Dolden, bindet ſie Büſchelweiſe zuſammen, thut ſie in ein irdenes Geſchirr, und zwar wechſels-weiſe eine Lage Fenchel und eine Lage Saltz, wenn das Geſchirre voll, gießt man guten Wein-Eßig, deſſen dritter Theil Waſſer ſey, darüber, und beſchwert alles zuſammen wohl mit Steinen. Der Saamen wird auch mit Zucker überzogen, ſo ein gutes Confect giebt, und die Wurzel eingemacht. Das Kraut ſo wohl als der Saamen ſtärcket, ſonderlich die Augen und das Gedächtniß, führet die wäſſerichten Feuchtigkeiten, aus dem Gehirn, vertreibet den Schwindel, machet gute Däuung, widerſtehet den Blehungen, macht Luſt zum Eſſen und treibet den Urin.

Der Römiſche oder Italiäniſche Fenchel iſt ſo wohl dem Saamen, als dem Stengel nach, gröſſer, als der gemeine. Der Stengel, welcher ſehr ſtarck, wird geſchälet, und, wie eine Frucht, nach der Mahlzeit entweder alleine oder mit Saltz genoſſen. Der Saame, welcher beſſer und lieblicher als der gemeine, wird erſtlich auf ein Miſt-Beet im Frühling geſäet: die Pflantzen aber, wenn ſie etwas erwachſen, müſſen, wie der Seleri in tieffe Furchen, nach der Schnur, allemahl einen Fuß weit von einander gepflantzet, fleißig begoſſen, auch eben wie der Seleri behacket werden, ſo werden ſie groß und gut zu gebrauchen. Der Saame, ſo hier gezogen wird, tauget nicht, denn er ſchläget aus der Art, und wird dem gemeinen gantz gleich und unähnlich, dahero man ſich alle Jahre aus Italien neuen Saamen bringen laſſen muß.

Fenchel-Holtz, wird auch das Americaniſche und faſt wie Fenchel wohlriechende blutreinigende, den Magen ſtärckende, die Colick und den Nieren-Stein vertreibende Holtz, welches Saſſafraß heißt, und in Thee und andern decoctis gebrauchet wird, genennet. Die Rinde iſt beſſer und ſtärcker als das Holtz. Man kaufft lieber das gantze als geraſpelte Holtz. Es hält ſich ungemein lange. Wächſt in

in der Inſel Florida, und iſt das Holtz eines Baumes, Nahmens Pavame, welcher ſo groß als ein Fichtenbaum, und Blätter wie Feigen-Blätter hat. Man hat Oel, Eſſentz und Tinctur davon.

Fenich, Fench, Pfennich oder **Fuchs-Schwantz**, iſt ein Gewächſe, welches dem Hirſen dergeſtalt gleich kommt, daß man es von demſelben faſt nicht anders, als an der Ordnung oder Reihe der Blüthen und Körner unterſcheiden kan, als welche Aehrenweiſe hervor kommen, da der Hirſen in Kolben wächſet. Die Stengel oder Halmen ſind knotigt, und die daran befindlichen Blätter rauher und ſpitziger, als die am Hirſen, und breiter als die Weitzen-Blätter, Die Körner ſind kleiner und runder als die Hirs-Körner, glåntzend, bald weiß, bald roth und bald gelb; er wächſet gerne in leichtem ſandigten Boden, und liebt eine trockene und warme Lufft. Man kan Brot davon backen, welches aber eine ſchlechte Nahrung giebt, ſo kocht man ihn auch mit Milch, wie den Reiß oder Hirſen. Am beſten taugt er die Hüner und Tauben mit zu füttern.

Fenſter, wird nicht nur die ordentliche und gewöhnliche Oeffnung an einer Wand oder am Dach genennet, wodurch das Licht in den inneren Raum fället, und dieſer, welcher ſonſt gantz finſter ſeyn würde, gnugſam dadurch erleuchtet wird: ſondern man verſtehet auch dadurch den gläſernen Vorzug vor dieſe Oeffnung. Ein ſolches Fenſter beſtehet aus einem eichenen oder auch aus weichem Holtze verfertigten, genugſam ausgetrockneten Rahmen mit ſeinem Beſchläge, deſſen Abtheilungen oder Flügel entweder mit gantzen Glas-Tafeln, oder mit runden in Bley eingeſetzten Scheiben ausgefüllet: oder man bedienet ſich an derer Stelle zu Sommers-Zeit, wie auch in warmen Ländern, und nach Beſchaffenheit des Orts, geſtrickter oder geflochtener, oder mit Bildhauer-Arbeit ausgeſchnitzter Gitter und anderer dergleichen Arten; oder gebraucht höltzerne Laden, die entweder bloß zu einer Verſchlieſſung mehr gedachter Oeffnungen, oder zu Bedeckung und Verwahrung der Glas-Fenſter dienen müſſen. Die Fenſter bekommen im übrigen ihre beſondere Benennung, und ſind theils nach dem Ort, daran ſie ſich befinden, **Dach-Kammer-Keller-Kirchen-Stuben-Fenſter u. ſ. f.** theils nach ihrer Gröſſe **Haupt-** und **Balcon-** ingleichen **durchgehende, Bogen-ordinaire** oder **gemeine Fenſter**, und denn **Mezzaninen-** oder **Halb-Fenſter**. Zuweilen pflegt man auch ſolche Oeffnungen wegen des Einſteigens auſſer den Läden noch mit eiſernen Stäben und dergleichen Gatterwerck auf das beſte und offt zierlichſte zu verwahren, davon ſiehe **Stab**. Was aber mehr davon zu ſagen, ſonderlich wegen eines jeden Proportion und ſeiner äuſſerlichen Verzierung, ſiehe **Math.** Lexicon. Die übrigen Theile hergegen, ſo darbey zu betrachten vorkommen, findet man in folgenden erkläret.

Fenſter-Beſchläge, wird diejenige Schlöſſer-Arbeit genennet, ſo an einem vollſtändigen Fenſter-Rahmen ſich befindet, und ſo wohl zur Feſtigkeit, als auch Beqvemlichkeit aus Eiſen- oder Meßing-Blech daſelbſt nothwendig erfordert wird: Es beſtehet dieſes aus Bändern, Häklein oder Häſplein, Knöpffen oder Rincken, Vorreitern und Winkeln.

Fenſter-Creutz, ſiehe **Creutz**.

Fenſter-Küſſen oder **Polſter**, ſind nach der Breite und Tieffe des Fenſters eingerichtete, ausgeſtopffte oder gefütterte Küſſen, welche mit einem Uiberzug bekleidet, ſo von eben der Couleur und auch wohl von eben dem Zeuge, als die Tafel-Stühle und Teppiche, ingleichen die Vorhänge vor die Thüren genommen ſind, oder doch ſonſten mit denenſelben gut accordiren ſollen. Man pfleget ſie im übrigen theils zu falbaliren, theils mit Frantzen, Campanen und dergleichen Zierathen mehr auszuſchmücken, auch damit ſie länger ſauber bleiben, und von der darauf ſcheinenden Sonne an der Farbe nicht verſchieſſen, mit von feinem Papier überzogenen Mappen zu bedecken.

Fenſter-Qvaſten, ſind gar ſaubere mit ſeidnen, Camel-haarnen, wollenen Garn oder Zwirn, vom Poſamentierer überzogene ablange Knöpffe von Horn oder Holtz gedrehet, welche an lange gekleppelte, ihnen an Faden und Farbe gantz gleich kommende Schnuren gehangen, und dieſe an die Vorhänge angeknüpffet werden, vermittelſt derer gedachte Vorhänge ſich beqvem auf- und zuziehen laſſen. Zu dieſem Ende werden für ein jedes Fenſter vier dergleichen Qvaſten gerechnet.

Fenſter-Rahm, heiſſet diejenige höltzerne Einfaſſung, womit die Glas-Fenſter auf das beſte befeſtiget werden. Ein vollſtändiger und allermeiſt vorkommender Fenſter-Rahm beſtehet aus einem Creutz, vier Flügeln und zweyen Schößgen oder Flügelgen. Dergleichen ſoll von ſehr wohl ausgetrocknetem Holtze, und nicht übermäßig breit, ingleichen gegen die Scheiben und Tafeln ſchieff abgeſtoſſen, wie auch überall wohl zuſammen gefüget und gut verwinckelt ſeyn. Uiber dieſe Rahmen mit und ohne Falze, und dergleichen iſt unter denen beyden Handwerckern, nemlich den Glaſern und Tiſchern, vieler Streit an einigen Orten, worüber man öffters groſſe geldfreſſende Proceſſe, ohngeachtet es eine Policey-Sache iſt, verſtattet, da doch, was ein jeder machen oder nicht machen ſoll, lediglich auf die kurtze Beſtimmung der Obrigkeit ankommen ſolte. Uiberdem aber hat durch dieſe Anſtalt, da man denen Tiſchern gewiſſe Rahmen allein zu machen, zugetheilet, ein Haus-Wirt offt viel Hinderniß in ſeinem Bauen.

Fenſter-Stäbe, ſiehe **Stab**.

Fenugrec, ſuche **Bockshorn**.

Ferckel heiſſet ein junges Schwein, ſo bald es geworffen worden, bis es ein viertel Jahr alt iſt. So lange die Ferckel noch an der Mutter

ſaugen,

ſaugen, welches ihnen ſechs bis acht Wochen verſtattet wird, nennet man ſie Saug- oder Sog-Ferckel, auch Span-Ferckel, oder Span-Sauen, nach dieſem aber, und wenn man ſie abſetzt, welches in vollem Monden geſchehen ſoll, werden ſie Abſetze-Ferckel, und denn, bis ſie vor den Hirten mit getrieben werden, ſchlechtweg Ferckel genennet. Diejenigen, ſo im ſpäten Herbſt bis zu Ende des Januarii fallen, werden nicht leicht zur Zucht behalten, weil ſie den Winter über viel im Futter zu erhalten koſten, und doch dabey nicht gerne zunehmen, mithin verbutten, ja endlich öffters gar ſterben, ſondern am beſten vom Sug verkaufft, oder geſchlachtet und verſpeiſet. Die aber im Februario, Martio und ſo fort an jung werden, und in den Sommer kommen, können mit beſſerm Nutzen abgeſetzt und erzogen werden. So pflegt man auch die vom andern und dritten Wurf kommende Ferckel lieber abzuſetzen, als die von gar zu jungen oder gar zu alten Schweinen fallen, welche wegen ihrer Schwäche vor untauglich dazu gehalten werden. Sie bringen ihre Zähne mit ſich auf die Welt, bekommen aber auch, wenn ſie freſſen lernen, gar gerne die Schiefer- oder Wolffs-Zähne, welche daher alſo genennet werden, weil ſie ſehr ſpitzig ſind, und denen andern immer vorgehen, daß die Ferckel ſich damit in das Zahnfleiſch ſtechen, und davor nicht freſſen können, folglich ſehr geringe werden und abnehmen: dieſe Zähne muß man ihnen denn mit einer Zangen abzwicken, oder ſonſt ausſchlagen. Man mercket auch dieſes Uibel an den Ferckeln gar bald, denn ſie fangen auſſerordentlich ſtarck an zu ſchmatzen, und laſſen die Körner aus dem Maule fallen. Die jungen Ferckel muß man bey Zeiten gewöhnen, daß ſie freſſen lernen, weil ſie noch ſaugen, und kann man ihnen bereits in der vierten Wochen geringe Körner von Gerſten ꝛc. vorſtreuen, auch ein wenig Getrăncke, mit Gerſten-Schrot oder ſchwartzem Mehl gemenget vorſetzen; Doch wollen einige das reine Waſſer vor das beſte Getrăncke der Ferckel halten, weil ſie von dem gemengten gerne durchläuffig werden ſollen. Mit erſt erwehntem Futter und gemengten Getrăncke nun fähret man, auch wenn ſie bereits abgeſetzet ſind, noch etliche Wochen fort, bis ſie ein viertel Jahr alt worden, dergeſtalt, daß man ihnen ſolches Futter früh, Mittags und Abends jederzeit auf dreymahl vorgiebet, und ihnen das Sauffen in einem Tröglein dabey ſetzet, auch ſie des Morgens nach dem Freſſen ein wenig im Hofe ergehen läſſet. Mit guter dicker Spreu ſoll man ſie gleichfalls wohl verſehen, darein ſie kriechen und beyſammen liegen können: Denn ie beſſer man ihrer, weil ſie noch klein ſind, wartet und pfleget, und ie beſſer man ſie füttert, ie beſſer kommen ſie auch zu Kräfften, und ſoll man ihnen alſo daran gar nichts abgehen laſſen, weil die erſte Jugend ein Grund iſt, darauf die künfftige gantze Hoffnung von einem Viehe zu ſetzen. Denen abgeſetzten Ferckeln aber, ſo bey guter Wart- und Fütterung ein viertel Jahr erwachſen, und bereits mit ausgetrieben werden, darf man im Sommer nur gemengtes Geſpüle des Tages drey mahl, als des Morgens, ehe man ſie austreibet, zu Mittage, wenn ſie von dem Hirten kommen, und denn auch auf den Abend geben, und müſſen ſie ſich übrigens neben denen andern von der Weide und den Wurtzeln auf dem Felde, ſo lange ſie ausgetrieben werden, erhalten, nachmahls aber werden ſie den Winter über, wie die andern Schweine, mit Fütterung und Getrăncke gewartet. Die Ferckel werden am beſten, wenn ſie noch an der Mutter ſaugen, oder doch bald nach dem Abſetzen, ehe ſie erwachſen, im Neumonden geſchnitten; nach dem Schnitt ſoll man ihnen ohngefehr zween Tage gekochten Haber geben, und ihrer mit Freſſen wohl warten, bis ſie verheilen

Ferckeln heißt, wenn man von den Fähr-Müttern oder Mutter-Schweinen ſpricht, ſo viel als Werffen, Gebähren oder Junge bekommen. Z. E. Man ſagt, die ſchwartze Sau hat geferckelt, an ſtatt: Die ſchwartze Sau hat junge Ferckeln zur Welt gebracht.

Ferendin, iſt eine Art eines einfärbigen halb-ſeidenen und halb Lyttevenen Zeuges von runden und gedreheten Faden, deſſen man zu verſchiedener Auskleidung ſich bedienet.

Fernabuc, iſt ſo viel als **Braſilien-Holtz.**

Fern-Glas, ſiehe Perſpectiv, im Math. Lexicon.

Ferſe oder **Kalbe**, wird eine junge Kuh genennet, ſo noch nicht zum Stier gekommen.

Ferte, ſiehe Fährte.

Feſche oder **Feſchke**, heiſſet eine beſondere Art Schnür-Brüſte des Frauenzimmers ſonder Achſel-Bänder, welche von vornen her über den dazu gehörigen Vorſtecke-Latz geſchnüret wird, und aus vier Theilen beſtehet.

Feſſel, **Föſſel**, iſt an einem Pferde-Fuß der Raum von der Köthe an bis zur Crone; dieſer ſoll kurtz ſeyn, immaſſen die Pferde mit allzu langen Feſſeln gerne eintreten, ſtraucheln und wohl gar übern Hauffen fallen. Dieſer Mangel iſt inſonderheit an einem Beſcheller zu ſcheuen, weil er gemeiniglich erblich

Feſſel-wund, heißt ein Pferd, wenn es die Feſſel durch Einreichen oder ungeſchickliches Vorgreiffen, oder in andere Wege verwundet. Dergleichen Schaden zu heilen, nehme man ein halb Pfund Speck, ſtecke denſelben an ein Holtz, thue ein Papier darum, zünde ihn hernach an, und laſſe ihn auf rein Waſſer tropfen, ſchäume ihn darauf ab, thue ihn in eine Pfanne, und laſſe ihn wieder zergehen; nehme alsdenn vier Loth gepülverte Lorbeer, und ein halb Pfund Schieß-Pulver, rühre es wohl durch einander, bis es ſteht, damit ſchmiere man das Pferd, wo es wund iſt. Oder man nehme ein viertheil Pfund Baum-Oel, Grünſpan und Vitriol, eines ſo viel als des andern, ein groſſes Gänſe-Ey, halb ſo viel Bleyweiß, ſtoſſe ſolches alles klein, thue es unter das inzwiſchen heiß gemachte Baum-Oel, und rühre es wohl unter einander, daß es zur Salbe wird. Mit dieſer ſoll man den Schaden ſchmieren,

vorhero

vorhero aber denſelben, ſo er alt iſt, ſauber auswaſchen. Man kan auch mit dem Weiſſen von einem Ey, Saltz, ſo viel man mit drey Fingern halten kan, und einem Qvintlein Alaun, alles zuſammen hin und wieder gerieben, eine Salbe machen, und ſolche in den rein ausgewaſchnen Schaden ſchmieren. Wenn bereits Löcher in denen Feſſeln ſind, muß man ſolche nicht zu gähe zuheilen, ſondern täglich ſauber reinigen, und gebrannten Hühner-Koth, oder gepülverten weiſſen Hunds-Koth darein ſtreuen, oder von obigen Salben eine oder die andere nach Belieben gebrauchen, und inzwiſchen das Pferd in kein Waſſer gehen laſſen.

Feſt, Feſttag, iſt überhaupt ein Tag, da man die ordentliche Arbeit unterläſſet, und entweder ein irdiſches Freuden-Feſt und Wohlleben anſtellet, davon bey der Wirtſchafft verſchiedene nach unterſchiedenen Gegenden, ſonderlich denen Arbeitern und dem Geſinde zur Ergötzlichkeit hergebracht und eingeführet ſind, und, da ſie allerhand Koſten erfodern, wohl anzumercken und in der Ausgabe darauf zu rechnen iſt: oder es ſind religieuſe, GOtt zu Ehren, wegen allerhand Wohlthaten gewiedmete und dem Gottesdienſt geheiligte, von GOtt ſelbſt, dahin man im Alten Teſt. viele, im N. Teſt. aber den Sonntag ziehen kan, oder von der Kirche oder der Obrigkeit geordnete, folgl. menſchliche Feſttage. Die demnach in ordentliche und auſſerordentliche eingetheilet, jene aber in groſſe und kleine, bewegliche, (darunter das wichtigſte das Oſter-Feſt, indem ſich die andern Zeiten ſehr darnach richten) und unbewegliche unterſchieden werden: Dieſe aber ſind andere Danck- und Freuden-Feſte, ſo z. E. wegen eines Friedens, einer Geburt, eines Sieges ꝛc. angeordnet werden. Ob nun gleich in denen Ubungen des äuſſerlichen Gottesdienſtes, und Beobachtung ſolcher Zeiten ein Haus-Wirt allein ſeinen Gottesdienſt nicht, ſondern zugleich und auch alleine in dem innerlichen Gottesdienſt, ſonderlich aber in der Verehrung GOttes durch den Glauben an JEſum vermittelſt der Beobachtung des Geſetzes der Liebe ſuchen muß, als welche zu erwecken und zu unterhalten jene äuſſerliche Zeiten und Gottesdienſte angeordnet ſind; ſo erfordert doch auch die Vermeidung aller Aergerniß, der Gehorſam gegen die Einigkeit mit derjenigen äuſſerlichen Kirche, dazu man gehöret, ja die Liebe und Bemühung andere, ſonderlich aber ſein Haus zu erwecken, ſolche Feſte zu halten, und ſonderlich nicht aus Geitz, von ſeinem Geſinde Arbeit in der Wirtſchaft zu fodern, oder ſie dazu anzuhalten, es wäre denn ein Nothfall, und ein beſonderes Liebes-Werck. Ein dergleichen ordentliches Bezeigen, wie es, wenn es aus rechtem Grunde geſchicht, zum gottſeligen Wandel gehöret, und die Verheiſſung dieſes und jenes Lebens aus Gnaden hat, alſo glaube man auch, daß es einen groſſen Einfluß in die Wirtſchafft ſelbſt habe, eine gute Meinung einem Wirt erwecke, Liebe bey ſeinem Geſinde und Fröhnern mache, und vielen Nutzen bringe.

Fett, heiſſet man diejenige weiſſe unempfindliche, weiche und ſchmierige Materie, welche bey Menſchen und Thieren ſich an den äuſſerlichen Theilen meiſt gleich unter der Haut, wie auch an den innern Theilen als am Netz, Gedärme und um die Nieren befindet, mit unterſchiedenen Pergament-Häutlein vereiniget und darinnen verwahret lieget, ſo ſich hernach durch die Wärme bey dem Kochen und Braten auflöſen, und weil es allezeit wie Oel oben auf ſchwimmet, gantz leichte abſchöpffen und auf ſolche Art ſammlen läſſet. Es giebet aber deſſen zweyerley, einiges bleibet, nachdem es durch die Wärme aufgelöſet, gantz weich und ſchmierig, dergleichen das aus den Menſchen, Schweinen, Gänſen, Hunden ꝛc. ſo eigentlich Fett oder Schmeer heiſſet; noch weicher und mehr einem Oel als Fett gleich kommend, iſt das von denen Fiſchen, davon ſiehe Fiſch-Thran; das andere aber, wenn es erkaltet, wird hart und feſte, wie das Rinder- und Schöpſen-Fett, ſo man auch Talck, ingleichen Unſchlitt zu nennen pfleget. Will man das Fett oder Schmeer lange, ja etliche Jahr aufbehalten, läſſet man es wohl aus, und ſiedet ſelbiges eine gute Stunde, wirfft in dieſer Zeit auch ein wenig Saltz und Zwiebeln hinzu, faſſet es in ein glaſirtes Geſchirr, und übergieſſet ſelbiges zu oberſt mit reinem Schöpſen-Fett, daß es dann eine gute Decke bekomme.

Fette Augen, ſind ein übler Zufall vor ein Pferd. Wenn man dergleichen an einem Pferde wahrnimmt, ſo ſperre man ihm nur die Augen mit den Fingern auf, da ein weiſſes Stücklein Fleiſch herfür kommen wird, welches im abnehmenden Monden hinweg geſchnitten werden muß, ſonſt drückt es dem Roſſe die Augen aus.

Fette Henne, Donner-Kraut, Geſchwulſt-Kraut, Wund-Kraut, iſt zweyerley, wild und zahm. Das wilde oder gemeine hat viele an einander hangende weiſſe knollichte Wurtzeln, und treibt aus ſolchen etliche runde glatte Stengel herfür, welche an iedem Knoten zwey dicke, fette, ſafftige, am Rand herum etwas gekerbte und ein wenig blaulicht ſcheinende Blätter gegen einander über ſtehen, und auf den Gipffeln der Stengel Crönlein von etlichen weiſſen oder gelblichen geſtirnten Blümlein haben. Dieſes Kraut wächſet gerne auf ſteinigten feuchten Feldern, ſonderlich in denen Weinbergen, und iſt vor inner- und äuſſerliche Verletzungen und Schäden ein vortreffliches Wund-Kraut: Maſſen die im Frühling friſch gegrabene Wurtzel mit ſo vielen Knoten als man Knöpffe in der güldenen Ader empfindet, einem damit behaffteten Menſchen an einem Faden zwiſchen die Schultern auf dem Rücken gehänget, ſo bald ſie welcket, auch zugleich die güldene Ader heilet. Die friſchen Blätter zerſtoſſen, auf die Stirn gebunden, ſtillen das Naſenbluten; der Safft davon mit Gerſten-Mehl vermiſchet und wie ein Sälblein gemacht, lindert die Schmertzen des Brandes, ſonderlich der vom Schwefel oder Büchſen-Pulver entſtanden. Zwey Hände voll dieſes Krauts in ein Maaß Waſſer geſotten,

und

und davon getruncken, oder von dem aus dieſem Kraut deſtillirten Waſſer früh Morgens nüchtern vier oder fünff Loth ſchwer eingenommen, iſt gut zu allen innerlichen Verſehrungen, verwundeten Gedärmen, in der rothen Ruhr, und wird auch zu äuſſerlichen Wunden nützlich gebraucht. Das friſche Kraut mit grünen ſafftigen Epheu-Blättern geſtoſſen, in friſcher Butter, dazu etwas Speck geworffen, gepregelt, nachgehends durch ein Tuch gedruckt und erkalten laſſen, giebt eine trefliche Brand-Salbe. Von dieſem Kraut wird eine beſondere Eigenſchafft gerühmet: Wenn nemlich iemand aus einem Hauſe, der ein Erbe deſſelben iſt, es ſey Vater, Mutter, Sohn oder Tochter, auf einer Reiſe begriffen, und über die beſtimmte Zeit auſſen bleibet, man auch keine Nachricht ſeinetwegen haben mag, ob er lebendig oder todt, ſo ſoll man in ſolchen Gedancken und in ſolcher Abſicht, einen Stengel von dieſem Kraut brechen, und ihn an einen Ort unter des Hauſes Dach ſtecken; ſey nun die verreiſete Perſon noch am Leben, ſo ſoll ein ſolcher abgebrochener Stengel anfangen, bey einer Hand lang fortzuwachſen, auch eine Zeitlang grün bleiben, und von oben aus neue Blätlein gewinnen, indem die unterſten allmählich nach einander verwelcken; dahingegen wenn die verreiſete Perſon todt iſt, das gantze Kraut alſo gleich verwelcken und verderben ſolle. Die andere und zahme Art der Fetten Henne, oder des Geſchwulſt- und Wund-Krauts iſt wieder zweyerley. Das groſſe mit Purpurfarbnen geſtirnten Blumen, welches feiſtere, dickere und gröſſere Blätter hat als das gemeine und das Kriechende, ſo kleiner an Blättern und Stengeln iſt, und ſchöne Leibfarbene Blumen hat. Beyde Arten werden in den Gärten gezogen, und pfleget abſonderlich das letztere, wenn es aufgekommen und über Winters beygeſetzet wird, etliche Jahre zu dauren.

Feuer oder heilige Feuer, ſiehe **Roſe**.

Feuer, ſo eine Kranckheit an Pferden, ſuche **Darre**.

Feuer, iſt das bekannte warme, brennende und durchſcheinende Weſen, welches ſein Leben und Nahrung von einer verbrennlichen, das iſt, ſchweflichten, fetten oder andern dergleichen Materie hat, dahero auch der Unterſcheid ſeiner mannigfaltigen Flamme entſtehet, welche bald roth, bald grün, bald gelb, bald weiß u. ſ. f. zu machen. So wenig man nun daſſelbe in dem menſchlichen Leben entrathen kan, immaſſen es zu Verwahrung der Kälte ſowohl, als zu der Zubereitung ſo vielerley Speiſen dienlich iſt, ſo ſehr hat ein ſorgfältiger Haus-Vater, bevorab zu Winters-Zeiten, darauf Achtung zu geben, daß es weder in der Küche, noch in Heitzung der Stuben und Gemächer Schaden verurſache. Er ſoll dahero fleißige Vorſorge tragen, daß um den Feuer-Herd und andere Feuer-Stäten, alles reinlich gehalten werde; daß man an dergleichen Orte, oder wo man auch mit Lichtern oft vorbey gehet, weder Heu noch Stroh, Hanff oder Flachs, Holtz oder Späne, oder was ſonſten vom Feuer leicht ergriffen wird, hinlege, oder auch heiſſe Aſche auf höltzerne Böden oder an dergleichen Wände ſchütte; daß die Oefen, Feuer-Heerde, Brand-Mauern, Feuer-Mäuern oder Schorſteine wohl gemauert und verwahret ſeyn, damit das Feuer keinen Schaden thun könne; daß die Schorſteine, Oefen und Camine zu gewiſſen Zeiten ordentlich und fleißig geſäubert, gekehret und beſichtiget, und wo ſie denn Schaden genommen, reparirt und verbeſſert werden; daß die Oefen, worinnen man Feuer gebrannt, des Nachts fleißig zugemacht, das Herd-Feuer mit einer darzu gehörigen blechernen Stürtze oder Feuer-Schirm bedecket, und dem Geſinde ernſtlich eingebunden werde, weder mit brennenden Lichtern, wo ſie nicht in Laternen verwahret, noch viel weniger mit angezündeten Schleiſſen in den Vieh-Ställen, Heu-Boden, Scheunen oder andern dergleichen Orten, ſich betreten zu laſſen, ſondern allenthalben mit Feuer und Licht fürſichtig umzugehen; daß kein Flachs, Hanf oder dergleichen im Ofen gedörret, oder bey Lichte ausgemachet werde; daß denen Knechten, Dreſchern, Fröhnern, Tagelöhnern ꝛc. das unnütze und Zeit-verderbliche Taback-Schmauchen nicht verſtattet, ſondern mit Ernſt abgeſchaffet werde, weil dadurch mancher ſchöner Hof und Vorwerck bereits in die Aſche geleget worden; daß allezeit Waſſer, Feuer-Eimer, Feuer-Haacken und Leitern, Sturm-Fäſſer und Feuer-Spritzen bey der Hand und in gutem Stand ſeyn, im Fall der Noth, und bey ſich ereignender Feuers-Gefahr dieſelbe nützlich gebrauchen zu können. Eben ſo vorſichtig und wohl iſt es auch gethan, daß man des Nachts, wenn man ſchlaffen gehet, ſeine Kleider an einen gewiſſen Ort zuſammen lege, damit, wenn etwan in der Nacht ein Feuer auskommen ſollte, man dieſelbe nicht allererſt aus allen Winkeln zuſammen ſuchen, und ſich dadurch, allermeiſt, da man ohnedem voll Schreckens iſt, verweilen, und in noch gröſſere Gefahr und Noth gerathen müſſe. Weil auch ſchon manche Feuers-Brunſt durch Verwahrloſung des über dem Feuer angebrannten Speckes, Schmaltzes oder Butter entſtanden, wenn unvorſichtige Haus-Mütter oder unverſtändiges Geſinde zu Dämpfung der Flamme, Waſſer in den mit einer von obigen Materien angefüllten Tiegel oder Pfanne gegoſſen, und dadurch verurſachet, daß der angeflammte Speck ꝛc. zur Feuer-Mäuer hinaus geflogen, und auf ein Schobdach, oder anderen leichte Feuer-fangenden Ort gefallen: als hat ein Hauswirt ſowol ſeinem Weibe, als denen Mägden auf das nachdrücklichſte zu befehlen, daß, wo ihnen dergleichen Unglück mit Entzündung des Speckes oder anderer ſolcher Materie begegnen würde, ſie ja durchaus kein Waſſer darein gieſſen, ſondern den Tiegel oder Pfanne, wenn ſie darzu kommen können, ſo geſchwind als möglich mit einer Stürtze oder anderen Deckel zudecken, und dadurch das Feuer und die hefftige Flamme dämpffen, oder aber das Gefäſſe ohnverweilt um- und mit der brennenden Materie in die Aſche ſchmeiſſen ſollten. Und was dergleichen nöthige Präcau-

tionen zu Abwendung der ſchädlichen Wirkungen des Feuers mehr ſind. Sonderlich muß man ſich mit Waſſer und Hand-Sprützen, ja auf groſſen Gütern mit groſſen Feuer-Sprützen verſehen. Man hat auch eine beſondere Feuer-Maſchine, davon Hr. L. **Hoffmann** in ſeiner Einleit. zur Klugheit Haus zu halten, im 11 Buche handelt, und ſo fort, vid. **Brand.** Die Köche, welche am allermeiſten mit dem Feuer umgehen müſſen, pflegen es einzutheilen in **Braten-** und **Koch-Feuer**; das erſte erfordert, ſonderlich in groſſen Hof- und Gahr-Küchen, ein langes helles Feuer, desshalber einige gewohnt ſeyn, Fett und dergleichen fleißig dahin zu gieſſen: das andere aber wird nur alſo angerichtet, daß einige Töpffe mit Speiſen daherum geſetzet, und nach Verlangen in Sod gebracht werden können. Die gemeinſten Redens-Arten, von dem Feuer ſind: **Feuer anblaſen**, heiſſet glüende Kohlen mit dem Munde oder einem dazu dienlichen Inſtrumente zu einer Flamme bringen. **Feuer anlegen, anmachen**, das iſt, zu einer leicht brennenden Materie glimmend oder ſchon brennend Feuer hinzu legen. **Feuer anſchlagen**, wenn vermittelſt eines guten Feuer-Stahls und Steines Funcken in den darzu bereiteten Zunder gebracht werden, daß dieſer davon Feuer fange und anglimme. **Feuer auslöſchen** geſchiehet, wenn ſolches mit Waſſer ausgegoſſen, oder da ihm die Lufft benommen, erſticket wird.

Feuer-Bock, Holtz-Bock, iſt ein länglichtes auf zwenen gedoppelten niedrigen Füſſen ſtehendes Eiſen, deſſen beyde Enden wie Hörner in die Höhe gebogen, worauf das Holtz ſowohl auf dem Herd, als in dem Ofen mit einem Ende geleget wird, damit es nicht gleich aufliege, ſondern unten Lufft habe, und deſto beſſer brenne. Wenn er über die gewöhnliche Gröſſe gemachet iſt, heißt man ihn auch einen **Brand-Bock** oder **Brand-Ruthe.**

Feuer-Eimer, iſt ein von ſtarckem und dichtem Leder in Geſtalt eines in die Länge gezogenen Eimers zuſammen genehtes, und damit es Waſſer halte, wohl ausgepichtes Gefäſſe, welches bey entſtehender Feuers-Gefahr zum Waſſer-Schöpffen, und folglich auch zum Löſchen gebraucht, deswegen aber von Leder gemacht wird, damit es durch Werffen und Fallen nicht, wie ander hölzern- oder irdenes Gefäſſe zerbreche. Ein Haus-Vater ſoll ſeine Feuer-Eimer an einem lufftigen und ſolchen Orte haben, wo iedermann frey und ohngehindert dazu kommen, und ihrer unverzüglich habhafft werden kan.

Feuer-Fecher, iſt ein von ſchmalen und dünnen hölzernen Spänen zuſammen gebundener Fecher, womit die Kohlen auf dem Herde angeflammet werden. Siehe Fecher.

Feuer-Gatter, ſind zwey niedrige, nach einem rechten Winckel zuſammen geſetzte Gatter von nicht allzugroſſer Höhe und Länge, welche man bey töpfernen Oefen in denjenigen Winckel aufzuſtellen pfleget, wo das Feuer am meiſten brennend gehalten wird; ſie dienen darzu, daß mit den hölzernen Scheiten die Kacheln nicht alſo angeſtoſſen werden können, wenn man ſie in den Ofen hinein ſchiebet, ingleichen daß die Ecke, wo das Feuer beſtändig lieget, nicht allzuſehr ausbrenne, und durch beydes der Ofen keinen groſſen Schaden leiden möge.

Feuer-Haacken, iſt ein eiſernes Inſtrument mit einer langen geraden Spitze, und daran geſchmiedeten krummen Haacken, unten mit einer Dille oder doppelten Feder verſehen, vermittelſt deren es auf eine lange ſtarcke Stange feſt gemacht werden kan. Die Spitze dienet im Brande etwas übern Hauffen zu ſtoſſen, das krumm gebogene Eiſen oder der Haaken aber zum ein- und herunterreiſſen.

Feuer-Leiter, iſt eine auſſerordentlich lange Leiter, an beyden Bäumen unten mit eiſernen Spitzen, die Leiter auf der Erden feſtſtehend zu machen, und oben mit hölzernen Walzen oder Rädlein verſehen, ſolche an einem Gebäude oder auf ein Ziegel- oder Schindel-Dach deſto füglicher und ungehindert anſchieben zu können. Die Feuer-Leitern aber, womit man auf Stroh-Dächer kommen will, dörffen oben keine ſolche Waltzen haben, weil man damit im Stroh nicht fortkommen kan. Die Feuer-Leitern ſowohl, als die Feuer-Haacken ſollen an einem freyen und vor Feuers-Gefahr verwahrten Orte hängen, damit man, wenn es die Noth erfodert, ſicher und ungehindert dazu gelangen könne. Man ſoll ſie, wie alles andere Feuer-Geräthe, zu gewiſſen Zeiten viſitiren, und, wo etwas ſchadhafftes daran gefunden wird, ſolches ungeſäumt und tüchtig wieder ausbeſſern laſſen.

Feuer-Lilie, ſiehe Lilie.

Feuer-Mahl, wird derjenige braun-rothe Fleck genennet, welchen ein und das andere Kind mit auf die Welt bringet. Man glaubet, daß folgendes darzu Gelegenheit gebe, wenn nemlich eine ſchwangere Frau, indem ſie vor Feuer erſchrickt, alsbald irgendwo am Leibe ſich angreiffe, da denn an eben dieſem Ort das Kind mit einem ſolchen Mahl bezeichnet werde. Weil aber dergleichen Mahle vor unheilbar gehalten werden, wenn ſie nicht die näheſten Tage nach der Geburt vertrieben werden; ſo hat eine ſchwangere Frau, wie bey anderen auſſerordentlichen Begierden, zu deren Erfüllung ſie nicht gelanget, alſo auch in dergleichen Falle ſich iedesmahl wohl in acht zu nehmen, daß ſie nicht mit den Händen in das Geſichte fahre, damit nicht ihrer Leibes-Frucht daſelbſt ein dergleichen Muttermahl dadurch zuwege gebracht werde. Das eintzige Mittel, ſo davor, aber bald nach der Geburt probat gefunden worden, iſt die Wurtzel von Pferſig-Bäumen, wenn dieſe in braunem Bier dick eingekocht, und das Mahl damit gewaſchen wird.

Feuer-Mäuer oder **Schorſtein**, iſt dasjenige Hauptſtücke eines Wohn-Hauſes, welches zu der Bequemlichkeit deſſelben nothwendig erfordert wird. Es beſtehet dieſes aus einem hohlen von Steinen aufgeführten Gang, der zum Dache hinaus gehen und wenigſtens mit dem Forſt in gleicher Höhe ſtehen ſoll, wo nicht eine ohnweit davon ſtehende höhere Mauer oder Dach einan-

ders erfordert. Man theilet ſie ein in gemeine und künſtliche, die letzten heiſſen Camine, davon ſiehe Math. Lexicon. Von beyden können wegen ihrer guten Anlage, daß ſie nemlich den Rauch wohl abführen und nicht in die Gemächer laſſen, auſſer den bereits erwehnten annoch folgende Regeln bemercket werden, daß man nemlich nicht zwey Feuer-Mauern in ein Rohr zuſammen ziehe, daß ſelbige gleich unten über dem Schurtz enge, und ſodenn immer nach und nach aufwärts weiter gemachet werde, iedoch ohne den geringſten Abſatz, wo ſich der Rauch daran ſtoſſen könne. conf. Leutmanns Vulcan. fam.

Feuer-Rößlein, ſiehe **Braune Mägdlein**.

Feuer-Schirm, iſt ein von verzinneten oder Meßing-Blech, oder Kupffer mit allerhand ausgetriebenen Figuren gezierter halb-runder Umfang, welcher auf drey Knöpffen ſtehet, und zu Bedeckung der Aſche und Kohlen, auch wohl nur zur Zierath auf den Küchen-Herd geſtellet wird.

Feuer-Schwamm, heiſſet derjenige wilde Schwamm, welcher auf der Wurtzel und aus den Stöcken und Aeſten der alten Eichen, Buchen und andern Bäumen wächſet und dürre wird, welchen man auf folgende Art zurichtet: Man kochet ihn nemlich in einer ſcharffen Salpeter-Lauge, trocknet ihn nach dieſem wieder, und wenn er wohl trocken, ſchlägt man ſelbigen recht derb, ſo gut als nur möglich, da er denn einen guten Zunder zum Feuer anſchlagen abgiebt. Will man ihn nochmahlen in Salpeter-Waſſer kochen, ſo wird er um ſo viel eher Feuer fangen.

Feuer-Spritze, iſt ein ſo nützlich als nöthiges Werckzeug, womit das Waſſer bey entſtandener Feuers-Noth, auf eine ziemliche Weite in ein brennendes Gebäude getrieben, und dadurch das Feuer gedämpffet werden kan. Man hat verſchiedene Arten derſelben. Die Hand-Spritzen ſind entweder von Holtz oder von Meßing, und beſtehen aus einer Röhre, mit einem geheb eingeſetzten und darein gepaßten Stöſſel, welche, wenn ſie mit dem Unter-Theile in das Waſſer geſtecket, und der Stöſſel zurück gezogen wird, das Waſſer durch die kleine Oeffnung an ſich ziehet, aber auch ſolches bey ſtarker Zudrückung des Stöſſels, durch eben ſolchen Weg wieder gewaltſam von ſich giebet. Einen beſſern Effect thun die höltzernen Spritzen mit dreyfachen Röhren, deren zwey an einander befeſtiget einen ſcharffen Winckel machen, und in ein Gefäſſe mit Waſſer geſtellet, die dritte aber, aus welcher das Waſſer heraus ſpritzt, und kleiner als die andern iſt, vermittelſt einer Schraube auf und nieder beweget, und alſo nach Gefallen gerichtet werden kan. Die Brand-Spritzen ſind groſſe höltzerne, und damit ſie Waſſer halten, wohl ausgetheerte Kaſten, in welchen ein ſtarcker meßingener Stieffel dergeſtalt angebracht iſt, daß, wenn der Kaſten mit Waſſer angefüllet, und vermittelſt eines Schwengels die Stange gezogen wird, durch die daran liegende Röhre, ein Waſſer-Strahl mit Gewalt hinaus ſchießt, und über die höchſten Häuſer weggehet. Die Brand-Spritzen mit doppelten Stieffeln, davon der eine auf der andern niedergehet, und deren Röhren nicht Strahlenweiſe, wie die erſt gedachten Arten thun, ſondern in einem immerwährenden Guß ihr Waſſer ſpeyen, ſind noch beſſer; weilen aber dieſelben ebenfalls dennoch einen Fehler haben, indem ſie wegen ihrer Gröſſe nicht aller Orten durch- und anzubringen, auch wenn in einem abgelegenen Gemach oder verbauten Hinter-Haus ein Feuer entſtehet, wenig helffen können, ſo muß nicht nur der ſo genannten Schlangen-Spritze ohnſtreitig der Ruhm der allerbeſten Art von Feuer-Spritzen verbleiben: denn dieſe behält eines theils vermittelſt eines doppelten Stieffels, einen beſtändigen Waſſer-Guß, andern theils aber hat ſie, an ſtat der kurtzen meßingenen Röhre, als das vornehmſte Stück dieſer Erfindung, einen Schlauch oder Schlange, von zubereiteter gepichter Leinewand, oder gutem Leder, welcher durch ſo viel Stücke als nöthig, vermittelſt angeſetzter Schrauben nach Belieben verlängert, und das Ende, durch Thüren und Fenſter, auf Treppen und in alle Gemächer eines Hauſes, in Summa aller Orten durch, bis an das Feuer geführet werden kan; Ja damit das Zuſchleppen des Waſſers weniger Zeit und Arbeit wegnehme, ſo gehet von dem Kaſten aus ein anderer dergleichen Schlauch oder Schlange, welchen man an den nächſten Brunn oder Canal führet, auf das Ende einen Trichter ſtecket, dieſen aber auf ein Gerüſte etwas hoch ſtellet, und das Waſſer ohn Unterlaß darein gieſſet, ſo wird der Kaſten immerzu wieder gefüllet, und der Abgang des ausgeſpritzten Waſſers, mit leichter Mühe und auf der Stelle erſetzet; ſondern es verdienet auch die näheſte Stelle nach dieſer des ſel. Leupolds ſeine überaus bequeme Invention von kleinen Feuer-Spritzen, welche ein Mann ohne ſonderlicher Beſchwerniß, vor ſich wegtragen und überall hinſetzen kan, und welche ebenfalls mit einer continuirlichen Spritzung das Waſſer von ſich ſpeyet, und doch nur einen Stieffel oder einfaches Druckwerck hat, wovon ausführlich zu handeln, die Zeit vielleicht andere Gelegenheit an die Hand geben dürffte. Wer inzwiſchen von derſelben Beſchaffenheit einige Nachricht verlanget, wird ſelbige in M. Joh. Georg Leutmanns Trifolio utili, antreffen.

Feuer-Stahl, iſt ein wohl geſtähltes Eiſen, ſo ein nöthiges Hauptſtück eines vollſtändigen Feuer-Zeugs, und wird nach unterſchiedener Forme angetroffen; bald beſtehet dieſer Stahl aus einem viereckigen geraden Stücke, bald aus einem flachen und mit einem Griff verſehenen, bald aus einem ovalen Circkel, und was dergleichen mehr. Seine Güte beſtehet darinnen, daß er durchaus die rechte Härte habe, und weder zu weich noch zu ſpröde ſey, damit er lange aushalte und gut Feuer gebe.

Feuer-Stein, iſt eine Art harter Steine, darinnen ſich Schwefel und brennbare Materie befindet, welche, wenn ſie entweder an ihres gleichen oder an Stahl geſchlagen werden,

Feuer-Funcken von ſich geben. Die ſchwartzen und braunen gleichſam durchſcheinenden, ſind die beſten, und geben, an einen guten Stahl geſchlagen, ziſchende und ein langes Feuer haltende Funcken. Das Feuer-Zeug ſoll iederzeit mit guten Feuer-Steinen verſehen ſeyn.

Feuer-Zange, iſt ein bekanntes Werckzeug, welches aus zweyen langen, platten, von einem Stücke verfertigten, und hinten mit einem Bügel, als mit einer Feder aus einander gehaltenen und vornen am Ende gekrümmeten Armen beſtehet, um das Feuer auf dem Herde damit zu regieren, und die Kohlen zuſammen zu bringen, oder in die Kohl-Pfanne zu legen. In dem Reich und der Orten nennet man ſie eine Klufft.

Feuer-Zeug, iſt von Holtz oder Blech, ein auf allerley Art, gemeiniglich aber ablang viereckigt verfertigtes Käſtlein, worinnen der Zunder beſonders, Schwefel, Stahl und Feuer-Stein auch beſonders lieget, damit man alles beyſammen haben möge, und wenn es die Noth erfordert, ſo gleich Licht und Feuer anmachen könne. Dahero ſoll in einer wohl beſtellten Küche der Feuer-Zeug allezeit mit aller Zubehörung wohl verſehen und fertig ſeyn, auch ſeinen gewiſſen Ort haben, daß man ihn, wo man ſeiner nöthig hat, nicht allererſt ſuchen müſſe, ſondern gleich auch in der finſtern Nacht denſelben finden könne. Ja es iſt ſehr dienlich, daß man in das Zimmer, wo man ſchläfft, dergleichen alle Abend in guter Bereitſchafft zurechte ſetze. Eine beqveme Art von Feuer-Zeugen iſt die, ſo wie ein Puffer oder Sack-Piſtole geſchäfftet, und mit einem Flinten-Schloſſe verſehen iſt, den Zunder in der Pfanne, und den Schwefel neben an der Seite in einem beſondern kleinen vermachten Behältniſſe hat.

Fichte, iſt ein Wald-Baum, welcher unter das ſo genannte ſchwartze und weiche Tangel-Holtz gehöret, und aus dem Saamen in die Höhe wächſet. Er treibet einen geradern, längern und höhern Stamm, als die Tanne und Kiefer, hat eine röthlichte Rinde, welche gantz zähe und leicht zu biegen, aber bey weitem nicht ſo ſpröde und brüchlich, als die Tannen-Rinde iſt. Seine Aeſte hänget er unter ſich, und iſt alſo leicht von der Tanne und der Kiefer zu unterſcheiden, welche ihre Aeſte gerader und ſtärcker von ſich austreiben. Er hat ſchmale, harte und ſpitzige Blätlein, insgemein Tangeln oder Nadeln genannt, welche paarweis gegen einander über in einer ziemlichen Anzahl auf einem Stiele wachſen, und immer grüne bleiben. Seinen Saamen führet er in feſten mit vielen Schalen gleichſam als Schuppen verwahrten langen, und unterwerts hängenden Zapffen, aus denen derſelbe, als ein kleines mit einem Flügel verſehenes Hirskörnlein, im Mertzen und April ausfället, aber wegen ſeines vielen bey ſich führenden Hartzes lange in der Erden liegen bleibet, ehe er aufgehet, es wäre denn, daß eine ziemliche Feuchtigkeit und Wärme darzwiſchen käme, da er denn eher einwurtzelt und hervor keimet. Gedachte Zapffen ſind anfänglich, wenn ſie herfür wachſen, ſchön roth, dahero ſie, wiewohl irrig, von etlichen Blüthen genennet werden, hernach bekommen ſie nach und nach eine grüne Farbe, bis ſie endlich bey ihrem Reiffthum braun-gelblicht werden, da ſie denn, wenn ſie friſch vom Baum kommen, voller Hartz ſind, und einen ziemlich anmuthigen Geruch von ſich geben; wenn der Saame daraus verflogen, ſo fallen die Zapffen nicht mit herab, ſondern ſchlieſſen ſich, nachdem ſie ſich des Saamens entlediget, gantz feſte wieder zu, und empfangen neuen Saamen, welches ſie ſo lange continuiren, bis ſie gantz alt, verdorret und verwelckt herab fallen, oder von denen Eichhörnern, welche dieſen Saamen gerne freſſen, ausgeholet und abgebiſſen werden. Das Schneideln will dieſer Baum nicht wohl vertragen, es ſey denn, daß ſolches behutſam geſchehe, damit man nur die dürren, nicht aber die grünen Aeſte, wie auch nur diejenigen dürren Stangen, welche von denen ſtärckſten und verwächſichten Stangen allbereit ſichtbar zurück gedruckt worden, ab- und heraus haue, ſonſten gehet es nicht ohne Schaden ab, weil durch das Schneideln der grünen Aeſte einem ſolchen Baume gleichſam die Adern geöffnet, und die Lebens-Kräffte zum Wachsthum abgezapffet werden. Seine Wurtzeln lauffen gantz flach auf der Erden hinweg, daß er alſo, in Ermangelung einer Hertz-Wurtzel, vor dem Winde ſich faſt gar nicht erhalten kan, ſondern wo dieſer Platz gewinnet, plötzlich übern Hauffen fället. Es iſt auch dieſer Baum ſo voller Hartz, daß er, wenn er gelochet und geriſſen wird, das iſt, wenn man die Rinde unten an dem Stamm, ſo hoch ein Mann reichen kan, von oben niederwerts zwey Finger breit ſtreiffweiſe, an vier, fünff bis ſechs Orten herunter und abziehet, jährlich deſſen ein merckliches von ſich heraus treibet, woraus hernach das Pech geſotten wird, und kan dieſes Hartz-Reiſſen alle drey bis vier Jahre wiederholet, und der Baum aufs neue geriſſen werden; wiewohl mit dieſem Lochen oder Reiſſen auch ſehr behutſam verfahren werden muß, angeſehen ſolches an keinem Orte rathſam, als wenn das Holtz in ſolchem Unwerth, daß es gantz und gar nicht an den Mann zu bringen iſt: Denn wenn die Fichte, ehe ſie zwey bis dreyſpännig iſt, gelochet oder geriſſen wird, ſo wird ſie von dem Riſſe, zehen, zwölff und mehr Ellen hinaus roth, und dahero zu Bret- und anderm Nutz-Holtze unbrauchbar gemacht, es iſt auch der Klöpffel, ſo weit der Riß gehet, zum Floß-Holtze nicht dienſam, weil er durch das in einander gelauffene, und von Jahren zu Jahren verwachſene Hartz ſchwer worden. Dieſer Baum, wenn er gerade erwachſen, läſſet ſich trefflich zu Schindeln brauchen, maſſen dieſelben im Wetter dauerhaffter, als die Tännenen, weilen ſie nicht ſo maſtig von Holtze ſind; iedoch iſt manche Fichte voller Hartz-Gallen, welche in dem Holtze nach und nach zwiſchen denen Jahren, oder jährigen Trieben mitwachſen, und offt Fingers lang werden, die hernachmahls, wenn die Schindel aufs Dach kommt, von der Sonnen ausſchmeltzen, da

denn durch die leeren Ritze und Klüffte der Regen eindringet, und Schaden verurſachet. Die Ameiſen bereiten den ſogenannten Wald-Rauch, von dem Fichten- und anderer Bäume Hartz, welches ſie in der Nähe herum ſammlen, in ihre Hauffen tragen, und daſelbſt zu unterſt auf dem Boden verbergen; So dienet auch dieſes Hartz denen wilden Schweinen zum Harniſch, als welche ſich an niedergeriſſenen Fichten reiben, und mit dem Hartz ihre Haare und Borſten dergeſtalt bepichen und feſte machen, daß kein Hund durch die Haut greiffen auch faſt kein Fang-Eiſen oder Hirſch-Fänger durchdringen kan, ſie ſeyen denn ſehr ſtarck, ſteiff und ſpitzig. Die Rinden werden ſehr ſtarck von denen Rothgerben zur Gahrmachung der Häute gebraucht. Der Geruch von angezündetem Fichten-Holtz ſoll die Fliegen und Mücken aus den Gemächern treiben, und das Holtz zu den Kleidern gelegt, verwehren, daß die Motten nicht darein kommen.

Fieber, iſt eine Kranckheit, welche das Rind-Vieh, inſonderheit aber die Zug-Ochſen, wenn ſie in hitzigem Wetter allzuſehr mit ſchwerer Arbeit angegriffen worden, zu überfallen pflegt, und daran zu erkennen iſt, wenn ſie nicht freſſen wollen, und ihnen die Augen tieff im Kopffe ſtehen, auch dieſelben gantz ſchwürig und trieſend ſind ꝛc. Dieſe Kranckheit zu curiren, ſoll man ihnen Weinreben-Blätter unter das Gras-Futter geben, oder man ſoll ihnen die Stirn-Adern, oder aber die, ſo nahe bey den Ohren iſt, ſchlagen und öffnen laſſen, und ihnen allerhand kühlende Speiſen, als Lattich und dergleichen Kräuter mehr geben. Wiewohl ihnen einige nur bloß in die Ohren ſchneiden, daß ſie ein wenig bluten, und dabey die Wein-Reben Blätter unter ihr Gras-Futter mengen. Wenn die Schaafe das Fieber haben, ſo pflegt man ihnen die Ader am Knoten, oder zwiſchen den zweyen Hornen an Füſſen zu ſprengen: oder man läßt ihnen das Blut aus den Ohren, und giebt ihnen etwas weniges zu trincken.

Fieber-Kraut, dafür wird von denen Aertzten ſonderlich und vor andern das Tauſendgülden- und hernach das Mutter-Kraut gehalten, weil ſie beyde in dieſer, auch denen Menſchen auf vielerley Art gemeinen Kranckheit, und zwar das erſte, weil es die Galle ausführet, das andere, weil es, wenn der Rücken damit gerieben wird, die Fieberiſche Hitze lindert, gehalten.

Fieber-Wurtzel oder **Pfaffen-Pint**, iſt eine bald ſchwärtzliche bald rothe Wurtzel, davon jene die beſte, und dienet gegen den Scharbock, Waſſerſucht, Gicht und dergleichen.

Filtz, iſt eine Vermiſchung, ſo aus einer feſt zuſammenhaltenden Materie und einigen Arten Haare beſtehet, welche Sachen dergeſtalt in einander verwickelt und verbunden werden, daß man als wie etwa an einem Hut, auch mit der gröſten Bemühung kaum das kleinſte Haar davon heraus zu ziehen vermögend iſt.

Filtz-Laus, iſt ein abſcheuliches kleines breites und vielfüßiges Ungeziefer, welches ſich bey dem Menſchen in der Haut einfriſſet. Dagegen das Waſchen mit eingeweichtem Toback hilfft.

Filtz-Kraut, ſiehe **Flachs-Seide**.

Fimmel, **Femel**, von den Oeſterreichern Baſtling genannt, iſt das Weiblein vom Hanf, welches kleinere und zartere Stengel hat, mit gelblichen Blumen, die zu Staub werden, und keinen Saamen hinterlaſſen. Dieſer Fimmel wird eher gelb und reiff, und dahero auch eher geräufft oder ausgezogen, als das Männlein oder der ordentlich Saamen tragende Hanff, iedoch aber in Ermangelung der Körner nicht, wie dieſer gedroſchen, ſondern, nachdem er auf dem Felde ausgebreitet und gedorret, nachmahls in Gebünde oder ſo genannte Büſſen oder Poſen gebunden und eingeführet worden, zugleich mit dem Hanff eingeröſtet. Weil der Fimmel viel zärteres Baſt und klärere Haare hat, als der Hanff, mithin auch ein beſſeres Geſpinſte giebet, ſo pflegt man denſelben unter das Flächſene mit unter zu würcken.

Fimmeln, (den Hanff fimmeln) heiſſet die kleinſten und ſubtileſten Hanff-Stengel, ſo nicht Saamen tragen, und der Fimmel genennet werden, ſobald die Blumen anheben zu ſtäuben, (welches das Anzeichen, daß ſie reiff ſind) ausziehen und ſammlen laſſen.

Finck, iſt ein kleiner ſingender Vogel, welcher ſeiner Gröſſe und äuſſerlichen Leibes Geſtalt nach ohngefehr einem Haus-Sperling zu vergleichen ſeyn möchte, nur daß jener ſchmäler und länglichter iſt, und keinen ſo dicken Schnabel hat. Der Hahn oder das Männlein iſt weit ſchöner als die Sicke oder das Weiblein, und hat einen dunckelbraunen mit blaulichten Federn vermiſchten Kopf, welcher im Frühling, da die andern Federlein wegfallen, gantz blau wird, und nur, wo der Schnabel angehet, ein kleines ſchwärtzlichtes Flecklein behält: dieſe blaue Farbe nimmt hinten her am Kopff den Ober-Theil des Halſes, iedoch nur etwas weniges zugleich mit ein, wo ſie aber aufhöret, abſonderlich zur Zeit, da das Blaue nicht vorhanden iſt, fängt eine angenehme ziemlich halbbraune Farbe an, welche über den gantzen Rücken hinab gehet, bis nahe an den Schwantz, allwo ſie geringen Federn Platz machet; der Schwantz iſt ſchwartzbräunlicht; deſſen äuſſerſte zwey, zu Zeiten drey, folglich vier bis ſechs Federn, haben am Ende weiſſe Spiegel, dergleichen auch an den Diſtel-Fincken oder Stieglitzen zu ſehen. Von der Kehle an, bis hinunter an den Bauch, iſt die Farbe bey dem Männlein Ziegel-röthlich, und wird im Frühling ebenfalls ſchöner, als die übrige Jahrs-Zeit; am Ende des Bauchs kommen weiſſe Federn, die unter dem Schwantz wiederum mit grünlichten verwechſelt ſind. Auf den Flügeln, welche ſchwartzbräunlicht, iſt quer über ein ſchöner weiſſer Strich zu ſehen, faſt auf eben die Art, wie die Stieglitze einen gelben Strich über die Flügel haben, nur mit dieſem Unterſchied, daß derſelbe Strich auf den Flügeln der Stieglitze an denen langen Federn ſich befindet; der Fincken weiſſer Strich hingegen nur in kleinen über die langen oben etwas heraus reichenden Federlein beſtehet. Der Schnabel dieſes Vogels iſt bey etlichen gantz weiß,

und bey etlichen dunckelbraun unterlauffen: er mag aber ſeyn wie er will, ſo wird er bey denen Männlein auf das ſchönſte blau, ſo bald ſie in den Geſang gerathen. Das Weiblein iſt am gantzen Unter-Leib dunckelweiß, als ob es kothig worden wäre; im übrigen hat es zwar einige Merckmahle von denen andern Federn, welche an dem Männlein ſind, ſie ſehen aber gantz abfärbig, und iſt weder etwas blaues noch etwas ſchön weiſſes, wohl aber auf dem Bürtzel etwas grünliches zu ſehen. Dieſer Vogel nähret ſich ſo wohl auf dem Felde mit allerhand Geſäme und Würmern, als auch auf den Bäumen mit allerhand Ungeziefer, wie er denn ſo gar die Fliegen und Mücken, welche nahe bey den Bäumen vorbey fliegen, in der Lufft hinweg ſchnappet: In dem Vogelbauer aber muß man ihn mit Leindotter oder Rübe-Saat, durchaus aber nicht mit Hanff ſpeiſen, denn ob er gleich dieſen viel lieber friſſet, ſo iſt er doch mit jenen viele Jahre lang fortzubringen, ſonderlich wenn man ihm zuweilen etwas von gehackten Hüner-Eyern, oder klein geſchnittenen Aepffeln vorgiebt, dahingegen derſelbe bey dem Hanff-Futter nicht lange dauret, ſondern bald umkommet. Sein Neſt ſetzet er, obſchon auf hohe Bäume, iedoch nur auf die unterſten Aeſte, und zwar iederzeit zwiſchen Zwieſel- oder Zwilling-Aeſte ſo feſt hinein, daß kein Sturm-Wind es im geringſten bewegen kan; auswendig bereitet er ſolches von lauter grauem Baum-Moos, inwendig aber füttert er daſſelbe mit Wolle, Federn oder auch allerley Haaren, und bringet gemeiniglich darinnen vier bis fünff Junge aus. Er wohnet zwar mitten in denen tieffſten und viel Meilwegs langen Wäldern, und brütet doch auch entfernet von denenſelben in denen Gärten und ſolchen Orten, wo auf viel Meilwegs kein Wald zu ſehen iſt, auſſer der Brut-Zeit aber iſt ſein Aufenthalt meiſtentheils an denen Vorhöltzern. Sie ziehen alljährig im Herbſte ſowohl in geringen Hauffen zu zwantzig, dreyßigen und viertzigen, als auch und zwar öffters in groſſen Schaaren bey etlichen tauſenden, und zwar am ſtärckſten um Michaelis, doch iſt dabey zu mercken, daß ein ſolcher groſſer Hauffe, wenn er auf einen Vogel-Herd, oder ſonſt auf einen Ort zutrifft, der ſie einzufallen anreitzet, niemahlen gantz und mit einander auf einmahl ſich niederlaſſe, wie es wohl bey andern in Schaaren ſich verſammlenden Vögeln, als Hänfflingen, Krammets-Vogeln und dergleichen geſchiehet, ſondern wenn eine Schaar Fincken über einen Vogel-Herd, wo ſie die lockende Fincken ſingen höret, in hohen Lüfften hingehet, laſſen ſich nur etliche wenige, bey zehen oder zwantzig, höchſtens funffzig auf die Bäume nieder, die übrige ſtreichen fort, als höreten ſie die Locke nicht, und laſſen ſich von ihrem Zug nicht irre machen. Doch bleiben auch etliche, wiewohl in ſehr geringer Anzahl hier zu Lande, welche im Winter mit denen Emmerlingen auf die Miſt-Stäten fallen, und daſelbſten, wo ſie keine Körner finden, den gefrornen Küh- und Roß-Miſt zernagen, bis der Schnee hinweg, ſie aber wiederum ihre Nahrung im Felde finden, oder nach Beſchaffenheit des Ortes oder der Jahrs-Zeit des ausgefallenen Holtz-Saamens habhafft werden können. Sie werden vom Bartholomäi an bis gegen das Ende des Octobers auf denen ordentlichen Fincken-Herden, in ziemlicher Anzahl, auſſer dieſer Zeit aber mit Leim-Spindeln und Vogel-Wänden, beſonders aber im April mit oder durch den Stich gefangen. Ihr Fleiſch ſchmecket zwar anfangs etwas bitter, iſt aber ſehr geſund, und wenn ſie abſonderlich ſafftig gebraten worden, ſchwindſüchtigen Leuten ſehr dienlich. Man pfleget ſie auch in Paſteten zu ſchlagen oder mit Aepfeln, nicht weniger auch mit Zwiebeln und gleich andern kleinen gemeinen Vögeln zuzurichten, wie ſolches bereits an ſeinem Ort angeführet worden. Auſſer dieſer Art Vögel führen den Nahmen Fincken noch verſchiedene, wiewohl mit einem Beynahmen: als der **Berg-** oder **Buchfincke**, ſo in Oeſterreich **Nickawitz**, anderer Orten aber **Gögler**, **Quäcker** oder **Zehrling** genennet wird; der **Blutfincke** oder **Gimpel**, auch **Kernbeiſſer**; der **Diſtelfincke** oder **Stieglitz**; der **Erlenfincke** oder **Zeiſig**; der **Grünfincke** oder **Grünling**, ſonſt auch **Hirſefinck**, **Geelfinck** oder **Goldammer**; der **Hanfffinck** oder **Hänffling** ꝛc. wovon an ihrem Ort.

Fincken-Herd, ſiehe **Vogel-Herd**.

Finger-Futteral, iſt eine kleine von Silber oder anderm Blech getriebene Forme, gleich eines breiten Ringes, welche einiges Frauen-Volck um die Mitte des Fingers bey dem Nehen zu ſtecken pfleget, damit der glatte Zwirn bey dem Durchziehen nicht in die zarten Finger ſchneiden möge.

Finger-Hut, iſt eine andere Art eines Futterals, welches von Silber, Meßing oder Stahl getrieben, und auf ſeiner äuſſern Fläche, mit nahe an einander geſetzten Tieff-Puncten verſehen, und bey denen Nähterinnen oben gleich einem Hütlein geformet, bey denen aber, deren ſich die Schneider bedienen, oben gantz offen gelaſſen worden. Es wird dieſes bey dem Nehen über den Mittel-Finger geſtecket, um ſich wider das Stechen des Nehe-Nadel-Oehrs, zu verwahren. Noch anders iſt diejenige Art beſchaffen, ſo man zu dem Goldſpinnen ehemahlen gebrauchet, um in währendem Zuſammendrehen des Gold- und Silber-Lahnes mit dem ſeidenen Faden, dieſen darüber lauffen zu laſſen; Sie kommt in allen mit dem zuerſt beſchriebenen Finger-Futteral überein, nur daß die Materie, daraus ſie gemacht, Elffenbein und mit lauter an einander liegenden Ringlein äuſſerlich verſehen.

Finger-Hut, Finger-Hut-Blume, iſt ein Blumen-Gewächſe, welches einen, zwey bis drey Schuh hohen Stengel treibt, und unterſchiedlicher Art, iedoch aber nur der Farbe und Gröſſe der Blumen, nicht aber der Geſtalt nach unterſchieden iſt. Seine Blätter ſind den Borragen- oder Burretſch-Blättern gleich, auſſer daß ſie gröſſer und nicht ſo rauch ſind. Der Stengel bekommt gleich von dem Fuß an eine groſſe Menge Knöpffe, die gleichſam eine Pyramide oder zugeſpitzte Säule vorſtellen, und wenn

wenn die Blumen ſich aufthun, ſo ſcheinet es, ob wären es lauter Finger-Hüte; daher ſie, in Anſehung ihrer Figur, ihren Nahmen bekommen haben. Es giebt aber deren mit rothen, andere mit Leib-farbenen, Pferſich-Blüth-farbe, oder auch mit gelben, eiſenfarbenen und gantz weiſſen Blumen. Sie beſaamen ſich ſelbſt, wo ſie einmahl in einen Garten geſetzet werden, indem ſie vieles Gewürtzel machen, dahero man ſich denn im Säen ſowohl als auch im Verpflantzen darnach richten ſolle, daß man ihnen Raum gebe, damit ſie nicht zu eng an einander wachſen, oder, wenn ſie nahe bey andern zierlichen Gewächſen zu ſtehen kommen, ſelbigen an ihrem Wachsthum ſchädlich ſeyn und ſie erſticken; doch werden ſie auch durch den im Frühling auszuſäenden Saamen vermehret, weil aber derſelbe von weiſſen Blumen nicht ſo mit Veränderung der Farben ſpielet, wie bey den Agleyen, ſo muß man ſich nach allerley Gattungen der Saamen umthun, damit nicht unverhofft eine oder die andere Sorte ausgehe. Sie blühen ſelten das erſte Jahr, ſondern gemeiniglich erſt das andere: man muß aber alsdenn nicht alle Stengel Saamen tragen laſſen, weil die Wurtzeln daran gemeiniglich verderben, wenn man aber die Stengel guten Theils abbricht, ehe ſie in den Saamen ſchieſſen, ſo treiben ſie nur deſto ſtärcker nach, und dauren wohl in das dritte Jahr, welches auſſer dieſen nicht geſchiehet. Ob ſie wohl die Winter-Kälte annoch ziemlich vertragen können, ſo iſt es doch, wegen manchmahl allzu ſtrenge und lang anhaltenden Froſtes rathſamer, wenn ſie mit Stroh überdecket, und davor in etwas beſchützet werden.

Finnen, Pfinnen, ſind weiſſe runde Körnlein, die ſich allenthalben in dem Fleiſch der Schweine hervor thun, und ſowohl von ihrer natürlichen Unſauberkeit, als auch, wenn ihre Ställe nicht offt mit einer trockenen Streu verſehen werden, und ſie in feuchten ſtinckenden Ställen liegen müſſen, herrühren. Von etlichen wird dieſe Kranckheit der Auſſatz der Schweine genennet. Diejenigen Schweine, welche mit dieſer Kranckheit behafftet ſind, haben auf den Zungen kleine ſchwartze Blattern, und eine heiſere rauhe Stimme; es kommet ihnen gantz ſauer an auf die Hinterfüſſe zu treten, und die Borſten, die man ihnen zwiſchen den Ohren, oder hinten an den Hüfften ausraufet, ſind unten an der Wurtzel, wo ſie in der Haut ſtecken, blutig oder gelbröthlich. Man ſchüttet ihnen aber wider dieſen Unrath zuweilen Erbſen, Hanff-Körner, oder geſchrotene Wicken in den Trog, und läſſet ſie dieſelben freſſen; oder rühret ihnen das Eſſen, ehe man es ihnen giebet, mit einem eichenen Brand um: oder man giebt ihnen Seiffen-Laugen, oder Waſſer, worein man die Hände gewaſchen, zu trincken; oder leget ihnen Schwalben- und Entzian-Wurtzeln in ihr Geträncke. Das beſte aber iſt, wenn man ſie auf die Maſtung ſtellen will, daß man ſie mit einer Ladung Schieß-Pulver, oder mit pulveriſirtem Antimonio, eines halben Qvintleins ſchwer purgieret. Will man ſie aber iederzeit vor den Finnen verwahren, ſo nehme man Lorbeer und weiſſen Senff, und gebe ihnen davon alle Monat etwas ein: oder man nehme Lorbeer, Schwefel und Alaun in gleichem Gewichte, und eine Hand voll gepülverten Feuer-Mäuer-Ruß, zerſtoſſe alles, menge es wohl unter einander, und lege es ihnen in einem Säcklein ins Geträncke, doch daß es alle Jahr zweymahl erfriſchet werde. In wohlbeſtellten Städten ſind eigene Leute darzu verordnet und verpflichtet, welche den Nahmen **geſchworne Schwein-Schauer** führen, und alle Schweine, die auf dem Vieh-Marckt an Fleiſcher oder andere Leute verkaufft werden, vorhero werffen und beſichtigen müſſen, ob ſie Finnen haben oder nicht, weil auf den erſtern Fall kein ſolches Schwein verkaufft werden darff; man hat aber dabey fleißig darauf zu ſehen und Achtung zu geben, daß ihnen der Verkäuffer, indem man ihnen die Zunge beſchauet, nicht auf den Schwantz trete, denn ſo dieſes geſchiehet, ſo ziehet das Schwein die Finnen oder Pfinnen an ſich, daß man ſie auf der Zunge weder ſehen noch erkennen kan. Einige wollen, die Schweine ſollen auch die Finnen bekommen, wenn ſie Waſſer trincken, darinnen Eyer geſotten worden, dahero man dergleichen Waſſer gäntzlich weggieſſen, und nicht unter das Spülicht, ſo vor die Sauen kommt, in der Küchen mengen ſoll. Wenn ein Schwein durch eine von obigen Artzney-Mitteln von den Finnen curiret, und dieſelben vertrieben worden, ſoll man das Schwein nicht ſogleich ſchlachten, ſondern noch etwan ohngefähr drey Wochen ſtehen laſſen, und inne halten, weil die zergangene Finnen weit ſchädlicher, als die gantzen zu ſeyn pflegen.

Firmament, wird derjenige Raum des gantzen Welt-Gebäudes genennet, der den ſichtbaren Himmel ausmachet, als woſelbſt uns die zwey groſſen Lichter, Sonne und Mond, nebſt den übrigen Planeten und vielen andern unzähligen Sternen erſcheinen. Die Alten haben ihm dieſen Nahmen gegeben, weil ſie ſich den Himmel aus acht Cryſtallenen Höhlen, und über einander ſtehenden Kugeln zuſammen geſetzt vorſtellten, daran alle Sterne nach ihrer Art gleichſam angehefftet, ſo, daß in der äuſſerſten und letzten Kugel die Fix-Sterne ſich befänden.

Firne, heißt zwar in der Schweiß ein jähriger alter Schnee, aber bey dem Wein bedeutet es alten Wein. Daher **Firne-Wein** den Nahmen hat, wovon der Art. **Wein** nachzuſehen.

Fiſch, wird insgemein und in weitläufftigem Verſtande, ein iedes Thier genennet, das im Waſſer lebet, alſo, daß auch diejenige, ſo Schalen und Häuslein tragen, z. E. die Krebſe, Auſtern, und alle Arten von Muſcheln, darunter begriffen werden. In einer engern Bedeutung und genauerm Verſtande aber werden nur diejenigen Waſſer-Geſchöpffe dadurch gemeinet, die Blut haben, mit Floß-Federn verſehen, und entweder mit Schuppen oder mit einer glatten ſchlüpfferigen Haut ohne Haare bedecket ſind, und denen Menſchen zur Speiſe dienen. Es giebt der Fiſche demnach vielerley Arten, und kan man dieſelben am füglichſten ihren Woh-

nungen und Lagern nach in Meer-Fiſche oder
Fiſche, ſo in geſaltzenen Waſſern wohnen, in
Fluß Bach- und Teich-Fiſche, oder ſolche, die
ihren Aufenthalt in ſüſſen Waſſern haben, und
in Fiſchwerck mit Schalen eintheilen. Die
Meer-Fiſche ſind entweder Tieffiſche, wel-
che in der Tieffe oder im Grund des Meeres
wohnen, und wegen Mangel der Sonnen-
Strahlen und Härtigkeit des Fleiſches, die ge-
ringſten ſind; oder Strand-Fiſche, welche
zwar von dem Auswurff des Meeres ſich neh-
ren, aber doch weil die Ufer oder der Strand
von der Sonnen mehr erleuchtet, und ſie ſelbſt
durch ſtete Bewegung die Unſauberkeit der
Nahrung einiger maſſen wieder los werden,
denen Tieff-Fiſchen an Gütigkeit vorzuziehen
ſind; oder auch Klippen-Fiſche, welche an
Meer-Felſen und Stein-Klippen, da das Meer
durch den Trieb der Winde ſtets anſchlägt, ſich
aufhalten, und wegen ſothaner ſtetigen Be-
wegung, vor die beſten gehalten werden. Die-
jenigen Fiſche, die auſſer dem Meer und Saltz-
Waſſer anzutreffen ſind, und in Flüſſen, Bä-
chen, Seen, Teichen, auch Gräben, Pfühlen
oder Dimpffeln, und dergleichen ſüſſen Waſ-
ſern ihren Aufenthalt haben, auch daher Fluß-
Bach-Teich- oder See-Fiſche genennet wer-
den, laſſen ſich wieder in ſchuppige und in
glatte, die keine Schuppen haben, abtheilen,
wovon dieſe vor weit nicht ſo geſund, als jene
gehalten werden. So theilet man ſie auch ein
in ſolche Fiſche, die ſich gerne in denen mit
Kieß und Steinen verſehenen Waſſern aufhal-
ten, und die in Teichen oder Flüſſen, ſo einen
ſchlammigten oder leimigten Boden haben,
am beſten ſtehen, wachſen und fortkommen.
Fiſchwerck mit Schalen oder Schalen-Fiſche
ſind entweder dünnſchälige, als wie die Kreb-
ſe, oder dickſchälige, wie die Auſtern ꝛc. Die
meiſten Fiſche ſind zwar gut zu eſſen, aber nicht
alle geſund, geben auch nicht alle gleich gute
Nahrung; auch haben ſie nicht alle zu iederzeit
einen guten Geſchmack, daher iſt der Aal nur
gut im Winter, und von Oſtern bis zu Anfang
des Herbſts, am beſten aber um die Erbſen-
Zeit; die Aſche iſt am beſten im Auguſto und
im Herbſt; der Bärſch iſt, auſſer im Mertz und
April, als zu welcher Zeit er laichet, alle-
zeit gut; die Braſſen und Naſſen ſchmecken
wohl im Februario und Mertz; die Gründlin-
ge vom Februario bis im May; der Hecht iſt
im Julio und Auguſto am allerbeſten; der
Karpfe im Herbſt und das gantze Jahr, aus-
genommen von Oſtern bis Pfingſten; die Kreb-
ſe dienen nur in den Monaten, die kein R ha-
ben, als im May, Junio, Julio und Auguſt;
die Lampreten ſind gut im May; die Neun-
Augen am beſten im Februar und Mertz; die
Schleyen im Mertz und Brach-Monat. Ui-
berhaupt ſind alle Fiſche, wenn ſie laichen,
am ungeſchmackteſten und ungeſundeſten.
Uiber dieſes kan man annoch in Erwählung
derſelben ſich folgendes zur Haupt-Regel die-
nen laſſen: Die, ſo in ſteinigten, harten
und friſchen Waſſern ſich aufhalten, ſind
geſünder, als diejenigen, ſo in weichen,
ſumpffigten oder ſaltzigten Waſſern woh-
nen. Jedoch können die See-Fiſche denen an
der See wohnenden Leuten nicht ſo viel ſcha-
den, als denen davon entfernten. Und weil
manche wegen des übeln Bodens, und des dar-
über ſtehenden, auch nicht gnugſam abflieſſen-
den Waſſers, darinnen ſie ſtehen, ſchlammen-
zend und übel ſchmeckend ſind; ſo können die-
ſelben, in den friſchen Fiſch-Hältern oder Fiſch-
Käſten auf folgende Art wiederum verbeſſert
und ſchmackhafft gemachet werden: zuvörderſt
ſchmeiſt man ihnen aus Letten oder Thon,
darein klarer Sand vermenget, gemachte Klöſe
oder Kugeln in dieſe Behältniſſe, wodurch ih-
nen anfangs, wenn ſie ſolche als eine Nah-
rung genieſſen, die Därmer gereiniget wer-
den; Wenn dieſes einige Tage geſchehen,
macht man eben dergleichen Kugeln aus Thon,
mit etwas geröſtetem Gerſten-Mehl und Ho-
nig wohl unter einander gemenget, und wirfft
ihnen dieſes für, davon ſie alsdenn nicht nur
ſchmackhaffter, ſondern auch, wenn einige Zeit
damit continuiret werden kan, recht fett wer-
den. Ihre Zubereitung iſt vielfältig. Man
pfleget ſelbige einzuſaltzen, zu räuchern, zu
mariniren, oder friſch zu ſieden, und trocken
anzurichten, oder auch mit einer Brüh, zu
backen und zu braten ꝛc. Wie dieſes bey Be-
ſchreibung eines ieden Fiſches nach ſeiner Art
angewieſen wird; Nur iſt überhaupt von dem
Sieden noch zu mercken, daß diejenigen Fiſche,
welche hartes Fleiſch haben, mit einem Stück-
gen darzu geworffener Butter geſotten wer-
den müſſen, vermittelſt deſſen ſelbige ſich weich
ſieden.

Fiſch-Aer oder Meer-Adler, iſt eine Art der
Adler, die ſich von Fiſchen nähret, und daher
auch am Meer und groſſen Seen ſich aufhält,
auch unter allen das ſchärffſte Geſicht haben
ſoll. Seine Farbe iſt falb und dunckel mit
weiſſen Strichen, unten am Bauch aber weiß
mit ſchwartzen Flecken, an Füſſen iſt er blau.
Er hat zweyerley Füſſe, der eine iſt wie ein
Gänſe-Fuß, damit ſchwimmet er auf dem
Waſſer, wenn er mit dem anderen, der wie
ein ordentlicher Adler-Fuß, den Raub ergreiffet.
Colerus in ſeiner Oeconomia ſchreibt von ihm,
daß, wenn er fiſchen wolle, ſo flöge er in die
Höhe, und lieſſe aus ſeinem Schwantz eine
feuchte Materie in das Waſſer herab trieffen,
dazu ſich die Fiſche gerne ſammleten, welcher
Fiſch nun ein klein Tröpflein von dieſem
Fett bekäme, der werde alſobald matt, und
ſchwimme auf dem Rücken, da denn hernach
dieſer Vogel gut fangen habe. Daher leget
man dem Fett gedachten Vogels die Eigen-
ſchafft zu, daß, wenn davon etwas in einen
Teich gethan werde und die Fiſche ſolches ge-
nöſſen, man dieſe alle mit den Händen fahen
könne.

Fiſch-Angel, ſiehe Angel.

Fiſch-Beeren, Fiſch-Hame, iſt ein tieffes
rundlicht geſtricktes, an einer weiten höltzer-
nen Gabel mit einem Bügel befeſtigtes Ne-
tze, deren man von groſſer und kleiner Sorte
hat. Die groſſen, womit man in flieſſenden
Waſſern oder Teichen fiſchet, müſſen etwas
weitläufftig und mit groſſen Maſchen geſtrickt
ſeyn,

ſeyn, damit die kleine Fiſch=Brut dadurch fahren, und im Waſſer zurück bleiben möge. Mit den kleinen aber, welche auch kleinere Maſchen haben, pflegt man meiſtentheils nur die bereits gefangenen Fiſche aus dem Fiſch=Kaſten oder andern Fiſch=Behältniſſen heraus zu fiſchen.

Fiſch=Bein, iſt nach einiger Meinung der Bart, nach anderer aber der Kiefer des Wallfiſches, ſo ihm an ſtat der Zähne, weil er keine hat, dienet. Es wird daſſelbe in Stäbe geſpaltet und zertheilet, wie es denn gleichſam Schichtenweis über einander gewachſen, davon hernach anietzo ſehr vieles zu den Reiffen=Röcken, wie auch zu Ausſteiffung der Lätze, Bruſt=Stücken, Schnür=Brüſten, und mancherley andern Sachen mehr verbrauchet wird: dahero gedachte Reiffen=Röcke zum Unterſchied derjenigen, wo an ſtat des Fiſchbeins Baſt=Stricke, oder andere ſtarre Sachen hinein geuehet ſind, auch **Fiſchbein=Röcke** genennet.

Fiſch=Bret, iſt ein plattes rund formirtes Bretlein, mit einer Handhabe, worauf die Fiſche geriſſen werden, und welches, wenn dieſelben geſotten, über den Fiſch=Keſſel zur Abkühlung gedecket wird.

Fiſch=Buch, Teich=Buch, wo eine Herrſchafft viele und groſſe Teiche hat, pflegt man um beſſerer Ordnung willen ein richtiges Fiſch=Buch zu halten, darinnen alle Teiche eingezeichnet ſind, und dabey deutlich und ausführlich mit angemercket iſt: wie ſie heiſſen, oder wo ſie liegen; wie viel Acker, Morgen, oder Tagwerck ſie halten; ob ſie für die Brut, Streich=Karpffen, Sätzlinge oder groſſe Fiſche gehören, das iſt: Ob ſie Streich=Teiche, Erſtreck=Teiche, oder ſolche Teiche ſind, in welche der dreyjährige Satz zu ſeinem Wachsthum und zukünftiger Speiſe, oder Verkaufung eingeſetzet wird; mit wie viel Schocken; zu welcher Zeit iedweder, auch mit was für Art Fiſchen er beſetzet worden; wie groß der Satz geweſen; und wie lange beyläufig, derſelbe zu ſtehen und zu wachſen habe; es ſoll auch bey ieglichem Teiche die Zeit, wie viel Tage derſelbe abzulauffen haben müſſe, mit angemercket werden. Ein ieder Teich ſoll im Buch etliche leere Blätter haben, darinnen von Jahr zu Jahr, ſo wohl die Beſetzung, als auch das Fiſchen, nebſt dem Gewicht und Gröſſe der Fiſche, eingezeichnet, nicht weniger, wenn Schleyen, Karauſchen oder andere Fiſche mit in die Teiche geſetzt worden, ihre Zahl, Gröſſe und die Zeit mit angemerket ſey, denn wenn man ſiehet, wie wohl oder ſchlecht die Fiſche in einem oder dem andern Teiche zugenommen, und die Anzahl und Gröſſe der Sätzlinge, mit dem Gewicht der Fiſche conferiret, wird man bald finden, ob der Teich zu wenig beſetzt oder aber überſetzt worden; ob er fetten oder magern Grund und Weyde hat, und darauf kan man ein andermahl ſeine Abſicht machen, nicht weniger, wenn ein Teich wohlgewächſige Fiſche gebraucht, die Urſache deſſen betrachten, und auf Befinden mit den andern gleicher Geſtalt verfahren.

Fiſcher, wird derjenige genannt, welcher die Kunſt gelernet, die Fiſche ſo wohl in Flüſſen und Bächen, als Seen und Teichen, auf allerhand Arten zu fangen, als wovon er eine gentliche Profeßion macht, und ſein Brot damit verdienet. Er ſoll ein arbeitſamer geſunder und dauerhaffter Mann, auch dabey munter und verſchlagen ſeyn, damit er der Fiſche Natur und Gang deſto beſſer beobachten, auch derſelben Liſt und Geſchwindigkeit begegnen möge. Er muß ſeinen Zeug an Netzen, Reuſſen, Hamen, Garn=Säcken, Ketſchern, Gefäſſen und andern, reichlich, das iſt, ein iedes mehr, als einmahl haben, damit er, wenn etwas ſchadhafft wird, gleich ein anders an deſſen Stelle haben und durch Ausbeſſerung des beſchädigten am Fiſchen nicht gehindert werden möge. Er muß ſeine Netze und Reuſſen ſelbſten ſtricken und flechten, auch ausbüſſen oder ausbeſſern können, nicht weniger die eigentlichen Laich=Zeiten der Fiſche, ingleichen was die Fiſche zu ieder Jahr=Zeit am liebſten zu eſſen pflegen; wie ſie ſollen geködert werden, und dergleichen ausbündig wiſſen und verſtehen. Er muß die Teiche bey groſſem Froſte, hin und wieder fleißig aufeiſen, und fein groſſe Wuhnen machen, damit die Fiſche recht Lufft bekommen, die Teiche zu ſolcher Zeit ſo viel immer moglich in vollem Waſſer erhalten, und bey ausgehendem Frühling, das Schnee=Waſſer daraus ab= hingegen mit friſchem Waſſer wieder voll laufen laſſen, damit ſie den folgenden Sommer über, ihr Waſſer behalten mögen; das Röhricht aus den Teichen zu rechter Zeit hauen, und was dergleichen Verrichtungen mehr ſind, ſo in eines Fiſch= oder Teich=Meiſters Amt einlaufen, und behörigen Ortes mit angeführet ſind.

Fiſcherey, dieſes Wort wird in dreyerley Verſtand genommen. 1) Vor allerley Fiſch=Waſſer, denn die **Fiſcherey** in die **wilde** und **zahme** eingetheilet wird. Die **wilde Fiſcherey** begreifft alle Flüſſe, Bäche, Seen, Lachen und Dimpffel, welche keiner Beſetzung nothig haben; die **zahme** aber beſtehet aus ordentlichen angelegten Teichen oder Canälen und Fiſchhältern, ſo zu gewiſſen Zeiten beſetzt, und gefiſchet werden müſſen. Wer im Stande iſt, dergleichen Fiſchereyen kaufen zu können, und welche zu kaufen Luſt und Gelegenheit hat, der erkundige ſich vorhero bey der wilden Fiſcherey: Ob er in denen Flüſſen und Bächen, die er kaufen will, die Fiſcherey unſtreitig allein, oder ob ein anderer neben ihm zugleich Theil daran habe? ob er demnach an beyden Ufern, oder nur bis auf die Helffte fiſchen dorffe? wie weit der Fluß oder Bach gehe, und ob die Grentzen vermarckt und unſtreitig? was vor Sorten und Arten von Fiſchen in denen Waſſern? ob Aale, Forellen, Hechte, Karpffen, Alraupen und dergleichen, auch wie hoch ſich der Nutzen in mittelmäßig= und gemeinen Jahren belaufe? ob auch Krebſe vorhanden? ob die

die Bäche entlegen oder in der Nähe? ob ſie in Winters Zeiten überfrieren oder offen bleiben; wie hoch ſie verpachtet werden könnten, oder bereits verpachtet worden. Bey der zahmen Fiſcherey hat man zu fragen: ob die Dämme, Rechen und Ablässe an denen Teichen in baulichem Stande? und ob ſie nicht mit Schilff-Gras bewachſen? ob ſie weit oder nahe gelegen? ob ſie nahe beyſammen liegen, daß die Fiſche in einem zuſammen gebracht und nachmals mit deſto geringerer Mühe und Unkoſten gefiſchet und abgeführet werden können? wie der Grund beſchaffen, ob er leimigt, kieſigt oder moraſtig iſt? ob die Fiſche darinnen wohl wachſen? ob die Fiſche auch Moſſenzen (Moſſeinen) oder nach dem Moraſt ſchmecken? ob das Vieh täglich, oder doch öffters zur Träncke dahin getrieben werde, als wovon die Fiſche guten Wachsthum und Nahrung haben? ob ſie an der Sonnen und Sommer-Seiten, oder im Schatten und Walde liegen? weilen ſie dorten beſſer wachſen, hier aber wegen der Kälte und von denen Fiſch-Geyern und andern Raub-Vögeln weggefangen zu werden in Gefahr ſind, auch wegen des darein gefallenen und nachhero verfaulten Baum-Laubes, die Fiſche gerne abſtehen. Ob Brunnen-Flüſſe darein flieſſen, und ob ſie zu Forellen taugen? ob ſie in dürren heiſſen Sommer-Tagen ſtets Waſſer genug halten, oder aber nur vom Schnee und Regen-Waſſer gefüllet werden müſſen, und alſo bey lang anhaltender Dürre eintrocknen? denn unter allen Teichen liegen keine bequemer, als welche ohne Unterlaß mit einer guten friſchen Brunnen-Quelle, oder ſonſt flieſſenden Waſſer und Bächlein, ſo ſtets darein flieſſet, erfriſchet werden: denn ſolches flieſſende Waſſer treibt das andere ſtillſtehende oder erſte Waſſer hinweg, und läſſet es nicht zu lange darinnen bleiben, als wovon die Fiſche deſto leichter, ſcheinbarer und gröſſer werden, denn ein faules immer ſtillſtehendes Waſſer, giebt den Fiſchen böſe Nahrung, machet auch derſelben Fleiſch ungeſchmackt und ungeſund zu eſſen. Ob des Waſſers Art und Eigenſchafft leide, daß die Fiſche an andere Orte verführet, und in andern Waſſern erhalten werden mögen? ob gute Winterung und Fiſchhälter, die im Winter nicht zufrieren, die Brut, Satzlinge und Speiſe-Fiſche zu erhalten, vorhanden? ob die Fiſche um einen guten Werth in der Nachbarſchafft vertrieben werden können? ob die Teiche wegen der darein flieſſenden Gewäſſer ſich ſelbſt beſetzen, oder ob ſelbige beſetzet werden müſſen? denn es iſt kein geringer Vortheil, wenn ein Teich an einem Fiſch-reichen Waſſer alſo gelegen, daß man daſſelbe ſeines Gefallens in den Teich laſſen, oder auch abweiſen kan. Ob die wilden Güſſe und Flüſſe die Dämme auch durchreiſſen, oder ſonſt die Fiſche aus den Teichen ausheben und andern Teichen und Waſſern zuführen? und was dergleichen mehr. 2) Wird das Wort Fiſcherey auch vor die Gerechtigkeit zu fiſchen genommen, welche heut zu Tage in groſſen Flüſſen mehrentheils ein hohes Landes-Obrigkeitliches Regale iſt: doch iſt einem ieden erlaubt, auf ſeinem eigenen Grund und Boden, Teiche, Behälter, und andere beſchloſſene Waſſer zur Fiſcherey anzulegen, wiewohl auch manche Particulier-Perſonen und Gemeinden mit der Fiſcherey in denen an ihre Güter und Dörffer ſtoſſenden kleinen Flüſſen und Bächen von dem Landes-Fürſten beliehen ſind. 3) Wird unter dem Wort Fiſcherey auch der Fiſchfang, das iſt, die Art und Weiſe zu fiſchen, oder der Fang der Fiſche verſtanden. Dieſer iſt mancherley, nach Art und Gelegenheit des Orts und der Fiſche, die gefangen werden ſollen. In groſſen Waſſern, ſo flache Ufer haben, fiſchet man mit langen und breiten Netzen oder Fiſch-Wathen, welche mit unten anhangenden Bley-Stücken oder Eiſen-Gewichten beſchweret, und oben mit vielen eine Elle weit von einander an dem Ober-Saum angehefften von Pantoffel-Holtz, dürren Weiden- oder Bircken-Holtz, oder Pappelweidenen Rinden gemachten Flöſſen, welche das Garn in die Höhe halten, verſehen ſind, dieſe Netze werden an lange Stricke gemacht, an beyden Seiten von Fiſchern gezogen, und wenn man die Fiſche beſchloſſen, heraus aus Land geſchaffet. An tiefen Oertern werden die Wurff-Garne gebraucht, welche unten bleyerne Kugeln haben, und ſich oben enge mit einem Seil zuſammen ziehen laſſen; dieſe werden alſo in das Waſſer geworffen, daß ſich das Netz in der Runde auf demſelben ausbreite, und mit dem Bley ſchnell zu Boden ſincke. Wenn man es nun in die Höhe ziehet, und zuſammen drehet, ſo fället es wegen des anhangenden Bleyes auch unten zuſammen, und beſchlieſſet alſo alles, was von Fiſchen darinnen iſt, welche damit heraus gezogen, und aus dem Garne an behörige Orte geſchafft werden. Bey kleinen Flüſſen und Bächen, bedienet man ſich der ſo genanten Garn-Säcke und Netze, welche von einem Rand des Fluſſes bis an den andern reichen, und alſo den gantzen Fluß in der Breite mit überſtellen, da denn vor dem Netze den Fluß aufwerts, etliche in einem Kahn die Fiſche mit denen Trampen, Strudeln odrr Stör-Stangen, aus ihren Löchern und Höhlen in das Garn jagen, in welchem ſie ſich verwickeln und gefangen werden. Man fiſchet auch in denen kleinen Flüſſen und Wald-Bächen, mit groſſen und kleinen Fiſch-Beeren oder Fiſch-Hamen; wo nun die Fiſcher meinen, es ſey etwas vorhanden, ſetzen ſie den Beeren vor; einer ſtöhret mit der Fiſch-Trampe unter die Wurtzeln der an dem Ufer ſtehenden Bäume, erſchreckt alſo die darunter verborgenen Fiſche und jaget ſie hervor, daß ſie mit groſſer Furcht entfliehen, und in den Beeren fallen; ſo bald derjenige, der denſelben hält, dieſes vermerckt, hebt er den Beeren empor, und ſchafft die Gefangenen heraus in einen Fiſch-Kaſten, oder in das am Ufer mit Waſſer angefüllte Fiſch-Wännlein. Oder: die

Brei-

Breite des Fluſſes wird mit dicht an einander gefügten Beeren wohl verſetzt, daß ſie von einer Seiten, oder von einem Ufer des Waſſers bis zum andern reichen, hernach gehen die andern mit Strudeln oder Trampen, treiben und jagen die Fiſche, ſtieren auch unter alle groſſe im Fluß liegende Steine, weil die Forellen gerne darunter raſten, bis ſie ſolche in die Hamen oder Fiſch-Beeren jagen. Hieher gehöret auch das **Fiſchen mit denen Reuſſen**, die an ſolchen Orten in den Flüſſen auf den Grund geſencket werden, wo man weiß, daß die Fiſche ihren Strich hin zu nehmen pflegen. Man muß ſie iederzeit mit dem Mund-Loch nach dem Strom richten, weil die Fiſche gegen und nicht nach dem Waſſer ihren meiſten Gang haben; Damit ſie aber deſto lieber eingehen, werden dieſelben mit allerley Ködern oder Qverdern angelockt, die man hinten bey dem kleinen Thürlein, dadurch man die gefangenen Fiſche heraus nimmt, hinein zu legen pfleget. Die Reuſſen werden von den Fiſchern auf den Abend gelegt, und des Morgens wird wieder dazu geſehen. So lange die Laich-Zeit der Fiſche währet, nemlich von dem April und May an bis in den Auguſtum, iſt das Reuſſen legen verboten; es fangen ſich aber die Fiſche lieber im Frühling als im Herbſt. Von der **Angel-Fiſcherey** iſt vorn ſchon unter dem Wort Angeln, ingleichen von der **Eis-Fiſcherey** auch an ſeinem Orte erwehnet. Die **Fiſcherey in den Teichen**, wird beydes im Frühling und im Herbſt vorgenommen, nachdem nemlich die Teiche in einer Landes-Art liegen, da man ſie zu einer von gedachten beyden Jahrs-Zeiten am nützlichſten verkauffen und an den Mann bringen kan. Als im Catholiſchen werden die Fiſche am meiſten zur Faſten-Zeit geſucht, um Leipzig gegen die Meß-Zeiten nach Oſtern und vor Michaelis, u. ſ. w. Nachdem nun der Teich groß oder klein iſt, und nachdem er viel oder wenig Waſſer hat, darnach muß man auch vorher den Schlegel, Zapffen oder die Bretlein am Ständer ziehen, damit der Teich zu der Zeit, wenn man fiſchen will, recht beqvem darzu ſeye. Solches Fiſchen geſchiehet früh Morgens in der Kühle am beſten, denn da bleiben die Fiſche lieber, laſſen ſich auch lieber führen. Wenn man nun mit der Wathe oder dem Fiſch-Netze ziehet, pflegt man im erſten Zug meiſtentheils Hechte zu bekommen, weil dieſelben nicht gerne im trüben Waſſer bleiben: im andern und dritten Zuge aber, wenn das Waſſer gantz aufgetrübt worden, werden erſt die Karpffen gefangen. Bey letztem Zuge werden die Fiſche von dem Fiſcher ſortiret, die Hechte alleine, die groſſen und kleinen Karpfen, iede Sorte alleine, und die Speiſe-Fiſche auch alleine, in die beym Auszug ſtehende und mit friſchem Waſſer gefüllte Fiſch-Wannen gethan, hierauf gewogen, und wenn ſie von iemanden behandelt, demſelben ſogleich übergeben, oder aber, wo man ſie nicht gleich verkauffen kan, in die nächſtfolgende Behälter oder Einſätze eingelaſſen. Bey Teichen, welche Ständer mit Vorſetz-Bretlein haben, kan man das Ausreiſſen der Fiſche mit einem vorgeſetzten Drat-Gitter, welches ſo eng ſeyn muß, daß kein kleiner Fiſch mit durchgehen kan, bey Schlegeln oder Zapffen-Ständern aber damit verhüten, daß anfangs der Zapffen nur ein wenig gelüfftet, hernach aber auf die Helffte gezogen wird, damit das Waſſer fein ſacht ablauffe, ſo bleiben nicht viel Fiſche im Schlamm ſtecken, dabey denn die Fiſcher wohl Achtung geben müſſen, daß ſie die im Schlamm liegende Karpffen nicht gar vertreten. Man ſoll auch dieſe Fiſche beym Herauslangen nicht grob drücken, ſtoſſen oder werfen, ſondern fein gelinde und ſittſam mit ihnen umgehen, ſonſt werden ſie matt und ſchwach davon, dauren nicht gerne, und ſind weder in den Fiſchbältern lange zu behalten, vielweniger über Land zu führen. Wenn etwan bey dem Ablaſſen etliche Fiſchlein durch das Zapffen-Loch möchten in die Ablaß-Rinne gekommen ſeyn, alſo daß ſie darinnen bleiben und verderben müſſen, ſo verſtopffet man den Ablaß, bis ſich dabey wiederum eines halben Knies tieff Waſſer geſammlet hat, alsdenn ziehet man den Zapffen wieder jähling heraus, und ſetzet am Ausgang der Ablaß-Rinne einen Fiſch-Hamen oder Beeren vor, oder verwahret den Abfall auſſerhalb des Dammes mit einem Zaun, ſo ſtöſſet das ſtarckflieſſende Waſſer die Fiſche durch die Ablaß-Rinnen heraus, welche ſodenn entweder ſich ſelbſten in dem vorgeſetzten Hamen fangen, oder vor dem Zaun ſtehen bleiben, und allda heraus gelanget werden können. Wenn man nach vollendeter Fiſcherey die Karpffen, Hechte oder Sätzlinge von einem Teich zum andern, oder auch über Land führen will, muß ſolches bey kühlem Wetter, oder wo es zu heiß, bey Nacht-Zeit geſchehen, die Fäſſer oben auf drey qver Finger weit leer gelaſſen, damit die Fiſche ihre Köpffe nicht aufſtoſſen mögen, und die Spund-Löcher mit Stroh verſtopfft werden, dadurch ſie dennoch friſche Lufft haben können, daß auch die Fiſche in dieſen Fäſſern nicht abſtehen, ſondern im Fahren wohl halten und ſtets friſch bleiben mögen, ſoll man oben in iedes Faß, wenn es gefüllt iſt, entweder vor einen Dreyer Pfeffer, oder ein wenig Peterſilien hinein ſtreuen, oder auch in iedes Faß etwan drey Stück Schleyen, ſo man deren hat, unter die Karpffen oder Hechte thun, welche nicht ruhen, ſondern immerzu unter den Fiſchen arbeiten, als wovon dieſe gleichfalls friſch bleiben, und nicht leichte abſtehen. Sonſt ſoll auch beym Auf- und Abladen allezeit iemand an der Deichſel oder bey dem Faß ſtehen, und ſolches rütteln und bewegen, daß ſich das Waſſer rühre; alſo ſoll man auch im Fortführen ohne ſondere groſſe Noth nicht ſtille halten, unterdeſſen aber doch offt dazu ſehen, ob die Fiſche nicht mit den Mäulern in die Höhe gehen, welches ein Zeichen, daß ſie matt ſind, da man ihnen denn wieder friſches Waſſer geben muß, daß das Faß, welches inzwi-

zwiſchen beweget oder gerüttelt werden muß, übergehe, und der Schleim von den Fiſchen wegkomme, ehe man aber wieder fortfähret, ſoll das Faß wieder, wie vorhero, auf drey queer Finger tieff abgelaſſen werden. Wenn zur Winters-Zeit Fiſche über Land geführet oder getragen werden müſſen, da ſie manchesmahl ſo ſtarck gefrieren, daß ſie wie ein Stücke Holtz ſtarren, und ſich nicht biegen laſſen, iſt das beſte Mittel, ſie nur alſobald in kaltes Waſſer zu legen, welches den Froſt dergeſtalt aus ihnen ziehet, daß man das Eis oben von den Schuppen abſtreichen kan; oder man darff ſie auch nur in eine warme Stube bringen, ſo thauen ſie auf und werden wieder lebendig, wiewohl dieſe weit nicht ſo gut ſchmecken ſollen, als diejenigen, ſo auf die erſte Art wieder zurechte gebracht worden. Die **Fiſcherey in Seen**, die in ihrer Gröſſe und Weite auf etliche Stunden oder Meilwegs weit ſich erſtrecken, und ſehr tief ſind, erfordert einen unverdroſſenen, wachſamen und hurtigen, mit allerhand nothdürftigen Fiſch-Zeuge und Kahnen gerüſteten Fiſcher, welcher der Strich- und Laich-Zeit aller, oder doch der meiſten und beſten See-Fiſche kundig ſey, weil ſie zu ſolcher Zeit am leichteſten zu fangen, ſonſten aber alle Mühe und Arbeit vergeblich fallen würde. Hiernächſt muß dergleichen Fiſcherey früh ehe die Sonne aufgegangen, und Abends nach ihrem Niedergang, bey ſtillem Wetter, auch beſſer bey trüben und mittelmäßigen, als klaren und groſſen Waſſer, ingleichen mit Beobachtung des Windes angeſtellet werden, dergeſtalt, daß, was das letztere anbelangt, der Fiſcher, wenn der Süd-Wind wehet, die Netze gegen Norden, und wenn man Nord-Wind hat, gegen Süden ziehe, und eben dieſes auch mit Oſten und Weſten in Acht nehme. Man kan vorhero durch eingeworffene Speiſen die Fiſche an einen Ort, wo man fiſchen will, hingewöhnen. **Die Nacht-Fiſcherey** oder das **Fiſchen bey der Nacht** iſt, auſſer wo eine Herrſchafft ſelbſten zu Zeiten dergleichen zur Luſt vornimmt, billig eine in allen Fiſch-Ordnungen verbotene Fiſcherey, durch welche, weil ſie gemeiniglich nur von eigennützigen Leuten und böſen Buben vorgenommen wird, auch das beſte Fiſch-Waſſer in kurtzer Zeit völlig ausgeödet werden kan. Es pflegen aber dergleichen Mauſe-Köpfe bey der Nacht an den Flüſſen auf Kähnen zu fahren, oder bey den Bächen am Geſtade mit Stroh-Fackeln und angezündeten Spänen zu gehen, und ſo wohl die dem Schein des Lichts zueilende Fiſche, mit alten ſtumpffen Plempen und Degen auf die Köpffe zu ſchlagen, und folglich wegzufangen, als auch die Krebſe, die gleicher Geſtalt aus ihren Löchern dem Lichte zueilen, heraus zu langen. Wenn eine Herrſchafft, wie obgedacht, ſich mit Nacht-Fiſchereyen eine Luſt machen will, dörffte ſie ſolches wohl am beſten mit einer Laterne, auf folgende Art ins Werck richten können: Dieſe Laterne muß von Kupfer oder von Bley drey oder vier Schuh weit gemacht ſeyn, und in der Mitten ſpitzig zugehen, damit ſie deſto beſſer kan in die Tieffe geſencket werden, auſſen muß ſie allezeit mit eiſernen Ringen beſchlagen ſeyn, auf daß man ſie, wenn ſie hinab geſuncken, unter dem Waſſer fortziehen kan. Oben von der Laterne gehet eine Röhre in die Höhe, welche funffzehen bis zwantzig Schuh lang, und einen Schuh weit ſeyn muß. Hiernächſt iſt nöthig, daß dieſe Laterne in ihrer Weite unterſchiedliche Fenſter und zwar fünff oder ſechſe und etliche helle gläſerne Spiegel darinnen habe, alle Fugen aber mit Pech wohl verſchmieret ſeyn, damit kein Waſſer hinein dringen könne. Dieſe Laterne läſſet man mit Aushängung eines Gewichts an dem verlangten Ort ins Waſſer, daß die Röhre nur etwan ein paar Schuh weit aus dem Waſſer heraus reiche; durch dieſe Röhre aber wird in die Laterne mit einem Bindfaden eine brennende Lampe hinab gelaſſen, die, gleich einer Schiffs-Lampe alſo zugerichtet ſeyn muß, daß das Licht allezeit gerade ſtehe, man mag ſie bewegen, wie man will; ſolchergeſtalt ſcheinet nun das Licht durch die Fenſter im Waſſer, und weil die Strahlen durch die Spiegel wieder zurücke prallen, giebt es unter dem Waſſer ein groſſes Licht, das ſehr weit zu ſehen iſt, auf welchen Schein eine groſſe Menge Fiſche herzu ſchwimmet, die alsdenn mit Netzen (worzu die dreyfachen mit beyderſeits äuſſern Spiegeln, und inwendig mit dem Inngarn die tauglichſten ſind) gefangen werden können. Endlich iſt noch eine, wiewohl unzuläßige und höchſt ſtrafwürdige Art von einer Fiſcherey, da böſe und ungewiſſenhaffte Leute durch allerhand verbotene Stücklein, z. E. aus gewiſſen Sachen verfertigte Küglein ins Waſſer werffen, die Fiſche betäuben, und über ſich zu ſchwimmen nöthigen, wordurch ſie nicht allein die Fiſche ausöden, ſondern auch die Waſſer ſelbſt, ſonderlich wenn es ſtehende Waſſer ſind, mit einem gifftigen Geſchmack verwüſten, inficiren, und in Grund verderben, dergleichen Leute billig auf Betreten mit ſtarcker und unnachläßlicher Leibes-Strafe angeſehen, auch allen Apotheckern und Materialiſten verboten werden ſollte, die darzu dienlichen Körner und andere dergleichen verdächtige Waaren gar nicht, oder doch wenigſtens nicht iedermann ſo gar gemein zu verkauffen.

Fiſch-Fang, heiſſet zwar eine iede Art, dadurch man die Fiſche in den Waſſern auf ihrem Wege wegfiſchet, davon unter den Worten **Fiſcherey** und **Fiſch-Weide** genugſam gehandelt worden; da aber alle dieſe Arten die Fiſche zu fangen auf eine gewiſſe Zeit, und offt mit vielen Bemühungen und Unkoſten anzuſtellen, auch bald an dieſem bald an jenem Ort vorgenommen, und folglich nach Gefallen verändert werden können: ſo hat man hier noch eine andere nicht gar unebene Art eines beſtändigen und unveränderlichen Fiſchfanges anführen wollen, derer *Colerus* in ſeiner *Oeconomia lib. 16. cap. ultimo* gedencket, daß er ſie bey einem von Adel geſehen, welches alſo lautet: Es flieſſe ein Fiſch-reicher Fluß

Fluß vor ſeinem Garten und der daran liegenden Wieſe vorbey, durch welche letzte ein Graben gieng. In dieſem und zwar nahe am Fluß war ein Fiſch-Kaſten, ohngefehr 3 Ellen hoch, 2 Ellen weit und 6 Ellen lang, feſt gemachet; gedachter Fiſch-Kaſten war an der Seiten, wodurch von oben herab das Waſſer durch den Graben aus dem Fluſſe lieff, gleich wie eine groſſe Fiſch-Reuſſe zugerichtet, damit man die Fiſche fähet, um die Löcher aber, wo ſie durchkriechen muſten, und wo man ſonſt die Ruthen ſpitzig hinaus gehen läſſet, waren ſtat dieſer etwas lange Drat-ſpitzen, damit die Fiſche wie bey den Reuſſen wohl hinein kriechen, aber nicht wieder zurück gehen können. Hinten am Ende des Kaſtens iſt ein groſſer Schieber gemachet, der ſich auf und zu ſchieben läſſet, wie in Mühlen die Schutz-Breter. Wenn des Morgens oder Mittags, wenn man eſſen wolte, oben die Thüre, womit der Kaſten verſchloſſen werden konte, aufgethan wurde, konte man heraus fiſchen, was man vor die Haushaltung benöthiget, und was etwa noch übrig gefunden wurde, hat man das unterſte Schutz-Bret aufgezogen, und ſolche Fiſche durch das Gräblein unten in einen gröſſern Hälter gejaget, da man ſie zu fernerm Nutzen aufbehalten.

Fiſch-Garn, ſiehe **Fiſch-Netz**.

Fiſch-Haken, iſt ein mäßiger eiſerner an einer langen und leichten Stangen befeſtigter Haken, Tab. II. Fig. 4. deſſen ſich die Fiſcher bey Hebung der Reuſſen, Garn-Säcke und dergleichen bedienen.

Fiſch-Hälter oder **Behälter**, ſind kleine Teiche, worein die in die Haushaltung nöthige und zur Verſpeiſung beſtimmte Fiſche geſetzet werden, daß man ſie, wo es die Nothdurfft erfordert, ohne beſchwerliche Mühe fangen und heraus langen könne. Sie werden dahero bey Land-Gütern nicht gerne weit vom Wohnhauſe, und an einem ſolchen Orte angeleget, wo der Fiſcher darauf Achtung geben kan. Vor allen aber muß man auf ihren Boden, und auf die Beſchaffenheit des Waſſers ſehen: Denn die Behälter vor die Karpffen ſollen einen leimigten Grund haben; iſt er von Natur ſchon ſo beſchaffen, ſo iſt es deſto beſſer vor die Fiſche; wo nicht, ſo muß man die Erde bis auf den harten Grund ausgraben, und hingegen wohl Ellen hoch mit Leimen anfüllen und einrammeln laſſen. Kan man warmes leimigtes Bach-Waſſer hinein leiten, iſt es um ſo viel beſſer, und wird der Nutzen davon gröſſer ſeyn, als der, den man von andern Quellen zu gewarten hat. Allein bey Hechten und Forellen iſt es juſt umgewandt: Denn in den leimichten Waſſern möchte man die Forellen ſchlecht über ſich bringen, als deren Leben ohne klares Waſſer nicht lange zu dauren pflegt; deswegen muß man ihnen ſo wohl, als den Hechten ein friſches und ſpringendes Quellen-Waſſer in die Behälter verſchaffen, doch ieder Gattung ihren beſondern Platz eingeben, damit ſie nicht ungetreue Nachbarſchafft mit einander halten mögen. Denen in Behältern ſtehenden Karpffen muß ihr gehöriger Unterhalt verſchafft, und Brot, Maltz, Träber, oder aus Leimen, Kleyen und Schaaf-Miſt geknetete und gebackene Kugeln zu Zeiten fürgeworffen werden. Die Forellen kan man mit Lebern ſpeiſen, doch müſſen die wilden niemals alleine gethan, ſondern iederzeit unter die zahmen, und der Behälter ſchon gewöhnten Forellen gelaſſen werden, damit ſie zur Speiſe ſich deſto beſſer bequemen, und zahm werden mögen. Insgemein unterhält man ſie ſonſten ſo wohl als die Hechte mit andern kleinen ſchlechten Fiſchen, oder derſelben Brut. Eine gute Forellen-Speiſe giebt auch, wenn man ein Maaß geſchrotener Gerſte in einem groſſen Topff oder Keſſel mit Waſſer ſo lange kocht, bis ſie ſchier zu einem Teig oder Mus worden, nach dieſem aber das Waſſer von der Gerſte abſeihet, und wenn dieſe kalt genug, ſodenn ein halbes Maaß Rinds-Blut darauf gieſſet, und beydes zuſammen, aber nicht zu ſehr, ſondern nur ein wenig ſieden läſſet, und ſolches letztlich auf eine glatte mit Leiſten verſehene Tafel gieſſet, daß gleichſam ein Kuchen daraus wird; welchen man nach Belieben in kleine oder groſſe Stücken ſchneiden, und den Forellen in den Behältern geben kan, als welches ſie gerne eſſen und feiſt dabey werden. Man kan auch in ihre Behälter hohle Ziegel oder Steine legen, darunter ſie ſtehen, und ſich bergen mögen.

Fiſch-Hame, ſiehe **Fiſch-Beeren**.

Fiſch-Haus, iſt ein Gebäude an einem Fluß, Bach oder anderm Waſſer-reichen Ort, welches dergeſtalt angeleget iſt, daß man allerhand zum täglichen Gebrauch benöthigte Fiſche darinnen friſch erhalten, und mit benöthigter Speiſung verſehen kan. Die Länge und Weite deſſelben ſtehet in eines ieden Hauswirts, der dergleichen anlegen will, ſelbſt eigenem Gefallen, die Tieffe derer mit kiefernen Pfoſten ausgeſetzten Käſten, oder von einander abgeſonderten Fiſch-Behältniſſe aber, muß wenigſtens viertehalb bis vier Ellen ſeyn, damit bey groſſen Waſſern dieſelbe nicht übergehen, und die verſchiedenen Sorten Fiſche unter einander kommen mögen. An einem flieſſenden Waſſer iſt die beſte Gelegenheit dazu, weil die Fiſche immerzu friſches Waſſer haben können, welches durch die in die Pfoſten gebohrte Löcher oben eindringet, unten aber ſeinen Ausfluß wieder hat. Iſt aber dergleichen Gelegenheit nicht vorhanden, ſo muß man wenigſtens lebendiges Waſſer von einem Brunnen oder einer andern etwas höher gelegenen Quelle hinein zu bringen trachten, und in das Fiſch-Haus einen Zapffen machen, damit das Waſſer, wo nicht gantz, iedoch gröſten Theils zu gewiſſen Zeiten abgelaſſen werden könne. Kan man es gantz ablaſſen, ſo ſoll man im Frühling und Herbſte, wenn keine Fiſche darinnen, und das Waſſer abgelauffen, die Käſten mit ſtumpfen auf lange Stangen gebundenen Beſem

ſauber auskehren, wieder ein wenig Waſſer einlaſſen, und wieder ausſpülen, und dieſes ſo lange, bis das Waſſer gantz hell heraus fleußt, damit aller Schlamm und Geſtanck mit hinweg komme; kan man aber das Waſſer nicht ablauffen laſſen, muß man es mit groſſen Schauffeln ausſchöpffen, oder mit einer Schnecke (Waſſer-Schraube) oder anderer Waſſer-ſchöpffenden Maſchine ausmahlen, und gleichermaſſen alſo reinigen, ſo bleiben die Fiſche deſto lieber.

Fiſch-Holtz, wird das klein-geſpaltene weiche Holtz, ſo man beym Fiſch-Sieden unter den Keſſel legt, genennet.

Fiſch-Kaſten, iſt ein höltzernes an den Seiten mit Löchern verſehenes Behältniß, welches oben mit einem Deckel und Schloſſe verſehen, und zu Verwahrung der Fiſche dienlich iſt. Man hat ihrer von verſchiedener Form und Gröſſe, kleine länglichte in Geſtalt eines Kahnes oder ablang viereckigte, welche an der vordern ſchmalen Seite, womit ſie aus dem Waſſer gezogen werden, ebenfalls wie ein Kahn zugeſchärfft, und nach eines ieden Gefallen groß, klein oder mittelmäßig ſind. Sie werden mit einer Kette an einem ins Waſſer geſchlagenen Pfahl angehängt, ſind aber, wo ſie nicht einen ſichern Ort haben, denen Nachſtellungen böſer Leute und Fiſch-Dieben zum öfftern unterworffen. Es giebt auch unbewegliche Fiſch-Käſten, welche in Flüſſen, Bächen, Rohr-Brunnen und andern Waſſer-reichen Orten, gebauet ſind, worein die zum täglichen Gebrauch nöthige Fiſche, in Ermangelung eines Fiſch-Hauſes, gebracht und verwahrlich aufbehalten werden. Eine beſondere Art eines ſolchen Kaſtens, darinnen zugleich die Fiſche gefangen werden, iſt kurtz vorhero unter dem Wort **Fiſchfang** beſchrieben worden.

Fiſch-Keſſel, iſt ein von ſtarckem Kupffer rund und hohl getriebenes Gefäſſe, zum Küchen-Zeug gehörig, worinnen die Fiſche geſotten werden; man hat dergleichen mit und ohne Henckel.

Fiſch-Körner, ſuche **Kockels-Körner**.

Fiſch-Krug, ſiehe **Fiſch-Topff**.

Fiſch-Laich, ſuche **Laich**.

Fiſch-Leim, ſiehe **Hauſen-Blaſen**.

Fiſch-Loch, **Keſſel**, wird der tiefſte Ort in einem Teiche genennet, wo der Schlegel, Zapffen oder Ständer und der Ablaß deſſelben ſich befindet. Wenn dieſer Keſſel oder Fiſch-Loch aufs höchſte drey Ellen ordentliche Waſſer-Tieffe hat, ſo wird es auch in dem härteſten Winter nicht ausgefrieren; als welche das vornehmſte Requiſitum eines Fiſch-Loches iſt.

Fiſch-Netze, oder geſtrickte Garne zum Fiſchen, ſind verſchiedener Art, deren iede ihren beſondern Nahmen führet, als da ſind die **Fiſch-Wathe**, **Streich-Wathe**, **Eis-Netze**, **Treib-Garn** oder **Beutel-Netze**, **Wurff-Garn**, **Koffer-** oder **Sack-Garn**, ſo die Frantzoſen Louve nennen, **Fiſch-Kaſte**, **Fünff-Porte**, welche beyde gleichfalls eine Frantzöſiſche Erfindung ſind, **Taupel** oder **Tauchpeern-Garn**, ſo auch ein **Quader-Netze** genennet wird; hierher können auch gezählet werden die **Garn-Säcke**, **Fall-Säcke**, **Schlepp-Säcke**, **Gründlings-Säcke**, **Hamen**, **Kratz-Hamen**, **Kötſcher**, **Krebs-Kötſchergen** ꝛc. wovon unter ihrer ſonderbaren Benennung ein mehrers.

Fiſch-Ordnung, iſt ein gemeſſener Befehl und deutliche Vorſchrifft, welcher von einer Landes-Herrſchafft ihren Unterthanen, und andern, ſo ſich in ihren Gebieten aufenthalten, oder finden laſſen, zu gebührender Beobachtung gegeben, und darinnen öffentlich bekannt gemacht wird, wie es mit denen Fiſchereyen gehalten, und aller Schaden und Verderb der Fiſch-Waſſer verhütet werden ſolle. Ein gutes Muſter einer wohl verfaſſeten Fiſch-Ordnung giebt das Churfürſtl. Sächſiſche letztere Fiſch-Mandat, daraus wir nur folgendes wenige mittheilen wollen. Es iſt demnach erſtlich anbefohlen, alle Geheege und verbotene Fiſch-Waſſer gäntzlich zu meiden: Wo eine Gemeine über eine Commun-Fiſcherey berechtiget, da ſoll einem ieden, der Nachbar-Recht hat, zweymahl in der Woche, und zwar Mittwochs und Freytags, iedoch mit dieſem ausdrücklichen Beding zu fiſchen erlaubt ſeyn, daß ſolches des Morgens vom Aufgang der Sonne bis Mittags um eilff Uhr geſchehe, und ſollen dieſe Leute ihre Fiſch-Zeuge nach Verrichtung der Fiſcherey in die Gerichte zur Verwahrung übergeben, aber nicht in ihren Häuſern behalten, alles bey Verluſt des Fiſch-Zeuges und 20 Groſchen Strafe; Hausgenoſſen, Geſellen und ander müßiges Geſinde aber, ſo darüber ſich antreffen läſſet, davon iſt iede Perſon nebſt dem Verluſt des Fiſch-Zeuges auch mit 2 Silber-Schock Strafe zu belegen: Die Sache oder Fiſch-Reuſſen, Körbe und dergleichen ſollen vom Frühling bis auf Johannis zu ſtellen vergönnet ſeyn, und zwar in ſolcher Maaß, daß dieſe nicht über den gantzen Strom geſchlagen, ſondern ſo wohl auf der Seite, als noch in der Mitte in etwas, ja wo der ſtärckſte Strom gehet, wenigſtens 12 Ellen offen gelaſſen werden, damit eines theils doch einige Fiſche vorbey gehen, und andern theils auch die Flöſſen durchkommen können: Die Garn-Säcke, Wathen und Reuſſen, wo ſie einmahl an einem Ort eingeführet, ſollen auch daſelbſt beybehalten werden, und iſt hierzu ein gewiſſes Maaß und Weite, welches dieſe halten ſollen, angeſetzet, deshalber derjenige, ſo ſich neu Fiſch-Zeug hat machen laſſen, ſolches durch die Obrigkeit beſichtigen laſſen ſoll, ehe und bevor er ſolches brauchet: Alles andere verbotene Fiſch-Zeug iſt bey 5 Thaler Strafe zu führen unterſaget. Uiber dieſes ſind die Fluß- und Treibe-Garne oder Klebe-Netze, neben denen Schwederichen, ſo die Müller bey Nacht einzuhangen pflegen, die Einlegung der Gebündel, Gebrauch der Streich- und Kratz-Hamen,

Hamen, ingleichen alle Qverder und Einwerfung derſelben Gekörne, wie auch das Nacht-Fiſchen mit Leuchten, Schäben oder Schiefern bey Leibes- und Geld-Strafe gäntzlich verboten: Die Forellen, Aſchen, Dübel, Jeſſen, Weißfiſche, Hechte, Barmen, Perſken, Aalraupen, Rothäuglein, Karauſchen, Keßlinge, Schleyen, Rappen, Bleyen und Krebſe dürffen unter dem einmahl geſetzten Maaß nicht gefangen behalten, vielweniger verkaufft, ſondern alle dergleichen aus dem Fiſch-Zeuge wieder in die Waſſer, darinnen ſie gefangen worden, geworffen werden. Zu dieſem Ende ſollen die Modelle der Fiſche und ihre Maaß in den Städten auf den Fiſch-Märckten allenthalben, wie auch in den Dörffern bey den Gerichten an gelegenen Orten angehänget, und ſolches bey nahmhaffter Straffe nicht unterlaſſen werden. Und ſo iemand kleinere Fiſche, als dieſe Maaß ausweiſen, zum Kauff bringen würde, demſelben ſollen die Fiſche ohne Bezahlung genommen werden, und die Räthe in den Städten ſchuldig ſeyn, derſelben Obrigkeit, unter der ſie geſeſſen, davon Bericht zu thun: Groſſe Fiſche, als Karpffen, Hechte, Barmen, Rappe, Dübel, Bleen, Jeſſen, Brat-Fiſche, grüne Aale, Perſken, Karauſchen, Schleyen oder andere Brat-Fiſche dürffen anders nicht denn nach dem Pfunde, und zwar nach Fleiſcher-Gewicht; Schmerlen, Eldriſſen, Kaulhäupte, Gründlinge, Steinbeiſſer, Kaulperſken ꝛc. bloß nach der Kanne verkaufft werden, und nicht nach dem Schocke, bey Verluſt der Fiſche und fünff Gülden Strafe, worzu nach Gelegenheit iede Obrigkeit eine gewiſſe Taxe ſetzen ſoll: Vornehmlich ſoll kein Fiſcher ſich unterſtehen, die Brut-Krebſe mit heim zu nehmen, es ſey denn ein ſolcher mit Kopff und Schwantz eines Fingers lang, ingleichen auch nicht zugelaſſen ſeyn, von Martini bis Oſtern Krebſe zu fangen; ſo iſt auch verboten, die Krebſe mit den Händen aus den Ufern und hohlen Löchern zu ſcharren, und was dergleichen mehr in Anſehen und zum Nutzen der Fiſcherey und des Fiſch-Handels zu beobachten, wie ſolches an angezogenem Orte weitläufftiger abgehandelt zu finden.

Fiſch-Otter, iſt ein ſchädliches Raubthier, welches auf der Erde ſowohl, als im Waſſer ſich aufhält. Seine Länge erſtreckt ſich vom Kopff bis zum Ende ſeines Schwantzes manchmal bey nahe auf drey Ellen, auch drunter, ie nachdem er alt iſt. Er hat einen dunckelbraunen Balg von kurtzen, glatten und gläntzenden Haaren, welcher im Sommer und Winter gut bleibet, und ſich nicht wie andere Thiere verhäret. Er hat kurtze Schenckel, mit denen er nicht wohl lauffen kan, einen langen Schwantz und kleine Ohren, wie ein Biber, mit welchem ihn viele Autores, wiewohl gantz ungereimter Weiſe confundiren. Seine Klauen ſind faſt den Klauen des Dachſes gleich geſtaltet, ohne daß die Ballen in ſeiner Fährte nicht ſo vollkommen, als beym Dachſe zu ſehen, auch zwiſchen den Klauen gleich den Gänſen, mit einer zum Schwimmen dienenden Haut bewachſen ſind; ſeine Tritte aber ſetzet er meiſtens zwey und zwey beyſammen, wie ein Marder. Wenn er im Sande gehet, hat er die Art an ſich, daß er die Spur, wie der Fuchs, mit ſeinem langen Schwantze wieder zuſtreichet. Ihr Fleiſch oder Wildpret iſt zähe und ungeſund, wird aber gleich dem Biber von den Carthäuſern genoſſen, als denen ſonſt ihren Ordens-Regeln nach kein anderes Fleiſch zu eſſen erlaubt iſt. Der Balg giebt ſchöne Muffe, ſo macht man auch aus demſelben Strümpffe, welche denen Podagriſchen in ihren Schmertzen groſſe Linderung verſchaffen; der aufgelegte Balg aber iſt gut für den Schlag, Schwindel und Haupt-Schmertzen, und aus den Haaren laſſen ſich feine Hüte verfertigen, welche vor weit beſſer, als Caſtor-Hüte, gehalten werden. Das Fett ſoll gut ſeyn, die verletzten Glieder zu ſchmieren, die Geilen aber wider das böſe Weſen, doch nicht ſo kräfftig als die Biber-Geilen; ſo ſoll auch die im Backofen gedörrte Leber gepülvert, und eingenommen, die rothe Ruhr vertreiben. Die Fiſch-Ottern thun groſſen Schaden in Teichen und andern Fiſch-Waſſern, an Karpffen, Hechten, Forellen und andern Fiſchen, und iſt das ärgſte, daß ſie nur die ſchönſten und beſten Fiſche angreiffen und heraus fangen, und mehr todt beiſſen, als ſie freſſen können, und dieſes thun ſie meiſtentheils des Nachts. Vor allen aber freſſen ſie die Krebſe gerne, und zwar mit Scheeren und Schalen und allem, was daran iſt, welches die Loſung ausweiſet, ſo dieſelbe gerne auf die in denen Krebs-Bächen befindliche Steine zu legen pflegen. Sie wohnen in hohlen Ufern, Werdern und allen hohlen Stöcken von Erlen oder Weiden, unter denen Flut-Betten, Teich-Ständern und verborgenen Löchern, wo allerhand Reiß verworffen. Sie rantzen im Februario, da ſie denn des Nachts beym Ausgang mit einem ſolchen hell-lautenden Pfiffe einander zuſammen rufen, nicht anders als wie ein Menſch zu pfeiffen pfleget. Im May aber ſetzen ſie ihre Jungen, und zwar gemeiniglich drey bis viere, welche neun Tage blind liegen, ehe ſie ſehen können, und von den Alten, wie andere vierfüßige Thiere, mit Säugen ernähret werden, bis ſie vier bis fünff Wochen alt worden, und alſo in dem Stand ſind, mit der Mutter auszugehen, und kleine Fiſchgen fangen zu lernen. Wenn die Jungen zwey Jahr alt, ſo ſind ſie zu ihrer vollkommenen Gröſſe gelanget. Sie fiſchen unter dem Waſſer gegen den Strom weit weg, und wenn ſie ſatt worden, laſſen ſie ſich den Strom allmählig zurücke treiben: wird es ihnen zu lange unter dem Waſſer, ſo ſtecken ſie die Schnautzen heraus, und holen mit groſſem Brauſen Athem, daß man es ziemlich weit hören kan, worüber ſie auch öffters von den Jägern oder Fiſchern erwiſchet und todt gemacht werden. Sie ſollen die groſſen Waſſer-Güſſe voraus mercken, und haben die Fiſcher ihre Marque daher, wenn ſie finden,

daß

daß die Fiſch-Ottern ihre Lager oder Gebäude erhoben, und ſich alſo auſſer der Gefahr geſetzet, bey der voraus geſehenen, oder aus einem natürlichen Antrieb vorher verſpürten Uiberſchwemmung der Lufft entbehren zu müſſen und folglich zu erſticken. Sonſt iſt ſich auch zu verwundern, daß ſie die offenen Löcher im Eis alſo wiſſen in acht zu nehmen, daß, wo das Waſſer eines groſſen Stück Weges zu, und gefroren iſt, ſie unter dem Waſſer nicht weit wegfahren, um eine andere offene Stäte zu ſuchen, ſondern ſie kommen allezeit an dem Ort, wo ſie hinein paßiret, wieder heraus, weil ſie darunter möchten erſticken: da aber auf hundert Schritte ohngefehr ein Loch vorhanden, das wiſſen ſie richtig zu treffen, und daſelbſt heraus zu kommen, im übrigen gehet ihr Weg über das Eis fort, daß ſie ſuchen, wo etwan ein offenes Loch befindlich, da man ſie denn in dem Schnee ſpüren, und ihre Fährte leichtlich erkennen kan. Sie werden mit beſonders darzu abgerichteten Hunden, ſo man Fiſch-Otter-Hunde, oder auch nur Otter-Hunde nennet, gehetzet, geſchoſſen, oder mit Fiſch-Otter-Netzen gefangen: bisweilen aber pflegen ſie ſich auch ſelbſten in denen groſſen im Waſſer liegenden Fiſch-Reuſſen zu fangen, denn wenn ſie Fiſche darinnen merken, kriechen ſie ihnen nach hinein, weil ſie aber alsdenn nicht mit der Schnautze wieder in die Höhe kommen und Lufft ſchöpffen, vielweniger aber zurücke heraus kommen können, müſſen ſie alſo darinnen erſticken.

Fiſch-Otter-Hunde, Otter-Hunde, ſind beſonders auf den Fiſch-Otter-Fang abgerichtete Hunde deren man eine gröſſere und eine kleinere Art hat: Die gröſſere, ſo einer Däniſchen Art, und als kleine Blendlinge ſcharff von Gebiſſe ſind, werden nur zum Anpacken, die kleinern aber, welche faſt wie Dachskriecher ausſehen, doch etwas gröſſere Beine haben, zu Stöbern gebraucht. Insgemein ſind dergleichen Hunde von behertzter und beiſſender Art, murriſch und ſpielen nicht mit andern Hunden, haben braune ſtachlichte Haare, und tragen die Ohren zu beyden Seiten meiſt abhängig. Ihre Abrichtung geſchiehet vornemlich in der Jugend mit ſpielender Luſt und angenehmer Aufmunterung in kleinen Waſſer-Pfützen, ſonderlich im warmen Sommer, da ſie anfänglich das Fröſche-Fangen am Ufer gewohnen, nachmals bey hungernden Magen nach kleinen Marcks-Knochen, ſo man ins Waſſer wirfft, eintauchen lernen; oder man muß von Jugend auf ihnen zu ihrem Fraß kleine gekochte Fiſche geben, und ſie nach jungen Fiſchen ſchnappen laſſen, denn wenn der Magen von Jugend auf anders nichts als Fiſche genoſſen, wodurch ſie an das Waſſerſuchen gewöhnet werden, ſo werden ſie von dem Jagen des Wildes, und anderer Begierde gantz abgehalten werden, wie man ihnen denn im Holtze herum zu lauffen keines wegs geſtatten muß. Uiber dieſes würde nicht undienlich ſeyn, wenn man einen halb-wüchſigen lebendigen Fiſch-Otter an einem Kettlein in einem groſſen Waſſertrog hätte, den Hund daſelbſt zum öfftern einhetzte, und hierzu begierig machte, endlich aber, wenn es etliche mahl geſchehen, ihn denſelben würgen lieſſe, und er alſo genoſſen würde, oder ſo man einen Fiſch-Otter ausſtöbert, und im Garn lebendig gefangen, könte ſolcher auf dem Lande gehetzet, mit der Zange gehalten, und von den Hunden, denen man dabey fleißig zuſprechen, und ſie recht begierig machen müſte, gezauſet werden, und würden die kleinen Hunde deſto mehr aufgemuntert und hitziger, wenn ſonderlich ein alter abgerichteter Hund den Fiſch-Otter halten und würgen ſolte.

Fiſch-Otter-Netze, iſt ein beſonderes zu Fangung der Fiſch-Otter geſtricktes Netze, welches vornen am Einſatze fein weit ſeyn muß, damit man beyde Seiten des Ufers wohl beſchlieſſen möge. Das unterſte Zug-Seil, ſo den Boden berühret, ſoll mit einem Geſencke verſehen, das iſt, mit Eiſen- oder Bley-Stücken umhängt, die oberſte Leine aber mit Flöſſen von Korck oder leichter Holtz-Rinde beſetzet ſeyn. Das Netz muß immer enger und enger zuſammen gehen, und zu unterſt am Sack oder Zipffel des Netzes noch ein Zug-Seil haben, welches einer am Ufer des Fluſſes halten ſoll, damit derſelbe, wenn der Otter im Netze ſich befände, ſolches am Regen und Bewegen des Stiels eigentlich ſpüren und bemercken möge. Wenn man nun einen Fiſch-Otter geſpüret, oder man denſelben an einem gewiſſen Orte vermuthet, ſo wird dieſes Netze daſelbſt eingeworffen und gerichtet, hiernechſt aber die Hunde los gelaſſen, welche denn den Fiſch-Otter bald aufſuchen und fangen, oder in das Netze jagen werden; iſt das letztere geſchehen, ſo reget ſich das untere Zug-Seil, ſo bald der Fiſch-Otter darinnen iſt, und alsdenn muß man die Unter-Leine mit dem Geſencke behende aufheben, das Netze zuſammen ziehen, und alſo den eingegangenen Otter damit beſchlieſſen. Als ein noch beſſeres Fiſch-Otter-Netze wird von einem Jagd-Verſtändigen von Adel ein ſolcher Hamen angegeben, der vornen weit und hinten enge, ſonderlich aber mit Zug-Leinen verſehen, und allerdings, wie eine Dachs-Haube beſchaffen iſt, alſo daß ein Fiſch-Otter, indem er in das Netze fället, ſolches zuziehet, und folglich ſich auch ſelbſten fänget.

Fiſch-Porte, ſiehe **Fiſch-Weyde.**

Fiſch-Raſle, iſt eine ſehr curieuſe und in Franckreich erfundene Art eines Fiſch-Netzes, womit in Flüſſen gefiſchet, und welches, wenn es gerichtet, mit abgeſchnittenem Gras überſtreuet, auch alſo zwey bis drey Nächte in dem Waſſer ſtehend gelaſſen wird, da man denn, weil die Fiſche bey heiſſem Sonnenſchein dem von dem Graſe verurſachten Schatten nachgeben, eine groſſe Menge Fiſche (wenn anders das Waſſer nicht ausgeödet) darinnen bekommen wird. Weil aber das Fundament dieſes Netzes das ſogenannte Koffer-Sack-Garn iſt,

iſt, welches die Franzoſen Louve nennen, und dieſes zuvorhero an ſeinem Ort erſt beſchrieben werden muß, als wird die Nachricht von dieſem Netze zuletzt unter dem Franzöſiſchen Wort Raffle zu ſuchen ſeyn.

Fiſch-Reiger, Fiſch-Reiher, ſiehe **Reiger.**

Fiſch-Reuſſe, iſt ein aus zähen Weiden geflochtener nicht weiter, aber tieffer Korb, welcher vorn am Mund-Loch die weiteſte Oeffnung hat, am Halſe aber eng, und in der Mitte noch enger, auch daſelbſt gleichſam als ein Trichter geſtaltet iſt, der nur einen kleinen Durchgang hat, wodurch der Fiſch zwar wohl hinein, aber nicht wieder heraus kan, zuletzt kommt ein Bauch, worinnen die gefangenen Fiſche bleiben müſſen, welcher endlich gantz zugeſpitzt hinaus läuffet. Sie werden in den Flüſſen an vorgeſchlagene Fache geleget und an Pfähle befeſtiget, oder man ſencket ſie in Seen, Teiche, Flüſſe und Tümpel an ſolchen Orten, wo man mit Netzen oder Garn-Säcken nicht füglich hin kan; dahero führen jene den Nahmen **Fach-Reuſſen**, da dieſe **Senck-Reuſſen** genennet werden. Die **Krebs-Reuſſen**, welche auf die Krebſe, und die **Gründlings-Reuſſen**, ſo eigentlich nur auf die Gründlinge geleget werden, ſind von dünnern Weiden und auch kleiner gemacht. Damit aber ſowohl Fiſche als Krebſe deſto lieber in die Reuſſen eingehen, werden ſie mit allerley Qverdern angelockt, die man hinten bey dem kleinen Thürlein, dadurch man die gefangenen Fiſche heraus nimmt, hinein zu legen pfleget. Die Reuſſen werden mit dem Mund-Loch nach dem Strom gelegt, weil die Fiſche gegen dem Waſſer und nicht nach demſelben ihren meiſten Gang haben, und ſolches Legen geſchiehet von den Fiſchern Abends, und wird des Morgens wieder dazu geſehen.

Fiſch-Sack, ſiehe **Garn-Sack**, als welches der eigentliche Nahme iſt.

Fiſch-Tiegel, iſt ein groſſer kupfferner Keſſel auf drey hohen Füſſen ſtehend, und mit einem langen Stiel verſehen, darinnen man wie in einem Keſſel Fiſche ſieden kan.

Fiſch-Topff, iſt ein groſſes um und um durchlöchertes irdenes Gefäſſe, mit einem Deckel, worein Schmerlen, Gründlinge oder andere kleine Speiſe-Fiſchlein gethan, und alſo, damit ſie Waſſer haben, auch beyſammen und friſch bleiben, in den Röhr-Trog geſtellet werden.

Fiſch-Trahn, ſiehe **Thran.**

Fiſch-Trampe oder Stör-Stange, gehöret zum Fiſch-Zeug, und iſt eine fünff, ſechs bis ſieben Ellen lange Stange, Tab. II. Fig. 7. vornen am dicken Ende mit etlichen Stücklein auf einander genagelten und in die Runde geſchnittenen Leders oder Filtzes verſehen, wormit man die Fiſche mit Schlagen und Stoſſen aus ihren Löchern, Hölen und Lägern, ſo ſie unter denen Ufern, groſſen Steinen und Wurtzeln der groſſen Bäume, Stöcke und Sträucher haben, in das Netze jagt,

in welchem ſie ſodenn gefangen werden. In flieſſenden Waſſern geſchiehet dieſes Schlagen, Poltern und Stoſſen wider den Strom gegen die oberhalb des Ortes, da man fiſchen will, vorgeſtellte Reuſſen, geſteckte Netze und Garn-Säcke.

Fiſch-Waade, ſiehe **Waade.**

Fiſch-Waage, deren giebt es zweyerley Arten, groſſe und kleine. Die groſſen, welche ſtarcke viereckigte höltzerne Schalen haben, werden bey Fiſchung groſſer Teiche und ſtarken Fiſchereyen gebraucht, da die Fiſche in groſſo und Centner-weiſe ſogleich vom Waſſer hinweg verkaufft, oder an Fiſch-Meiſter, Verwalter oder andere Wirtſchaffts-Bediente auf Rechnung übergeben werden, worbey man denn erſtlich die Korbe, worein die Fiſche aus den Fiſch-Wannen geleget werden, leer abaichet, nachgehends wenn ſie gefüllet, auf die eine Schale, und das Gewichte auf die andere Schale ſetzet. Worbey zu mercken, daß in Chur-Sachſen die Fiſche nach dem Fleiſch- oder ſchweren Gewichte, und nicht nach dem Cramer- oder leichten Gewichte verkaufft werden müſſen. Die **kleinere Fiſch-Waage** aber, darinnen nur eintzelne Stücke weggewogen werden, hat am beſten kupfferne Waag-Schalen, deren die eine, worein das Gewichte geleget wird, rund, die andere aber länglicht, damit die Fiſche beqvem darein geleget werden können, und am Boden mit Löchern verſehen ſeyn muß, dadurch die Feuchtigkeit und Näſſe von den Fiſchen abflieſſen und nicht in der Waag-Schale zum Betrug des Käufers bleiben möge.

Fiſch-Waſſer, dadurch werden alle fiſchreiche Flüſſe und Bäche, Seen, Teiche, Canäle, Lachen und Dümpffel verſtanden. Was bey deren Einkauffung zu beobachten, ſiehe oben unter dem Wort **Fiſcherey.**

Fiſch-Werck, nennet man diejenigen Arten der Thiere, ſo man zu ſpeiſen pfleget, welche zwar wie Fiſche in den Waſſern und feuchten Orten leben, aber mit Schalen umgeben ſind, als Auſtern, Krebſe, Muſcheln, Schnecken u. ſ. f. von dieſen allen iſt bekannt, daß ſie kein Blut haben, dahero aber ſind ſie unſerer Natur nicht gemäß, und wegen ihrer Kälte ſehr unverdaulich.

Fiſch-Weyde, iſt ein, in Fließ- oder ſtehenden Waſſern dergeſtalt zugerichteter Ort, dahin ſich die Fiſche häufig retiriren, und nachgehends in groſſer Anzahl heraus gefangen werden können. Es wird aber dieſer Fiſchfang folgender Geſtalt angeleget: Man ſuchet ſich nemlich hierzu einen beqvemen, und von Gras, Schilff und groſſen Steinen wohlgereinigten Platz in einem Teiche, See oder Fluß, da ein ebener Grund, und eine ſolche Weitſchafft iſt, daß man dieſen zur Fiſchweyde beſtellten Platz mit einem Netze oder Waade von viertzig, funffzig bis ſechtzig Ellen lang völlig umſtellen könne; es ſey gleich ſolcher Platz mitten in einem Fluß, See oder Teich, wo man nemlich mit einem Kahn verſehen iſt,

und vermittelſt deſſelben dazu kommen kan, oder in Ermangelung deſſen, am Ufer des Fluſſes ꝛc. befindlich. Wenn ſolcher Ort erwählet, ſo läſt man etliche zwantzig bis dreyſſig Faſchinen oder drey bis viertehalb Ellen lange und Manns-dicke Reis-Bündel machen, ſolche an beyden Enden ſtarck mit Wieden zuſammen binden, und an denjenigen Ort bringen, wo man die Fiſchweyde oder Garenne anlegen will. Geſetzt nun, der Bezirck A, B, C, Tab. II. Fig. 5. ſey der zu dieſem Fiſchfang beſtimmte Ort, ſo leget man eine Reihe Faſchinen nach einander ins Waſſer, dergeſtalt, daß zwiſchen zweyen derſelben iederzeit ſo viel Raum bleibe, als die Dicke einer Faſchine ausmacht. Auf dieſe Schicht, welche in dem Kupffer mit D E angezeiget iſt, wird qver über die andere Lage F G mit gleich ſo viel Faſchinen und auf eben ſolche Art gemacht; ferner auf dieſe andere Reihe die dritte H I geleget, und mit dieſen Schrencken- oder Creutzweis gemachten Lagen ſo lange fortgefahren, bis das Waſſer etwa noch eines halben Schuhes oder viertel Elle hoch über dieſe Faſchinen oder Reis-Bündel gehe. Damit aber die Sonne nicht hindurch ſcheinen möge, ſo muß man auf die oberſte Schicht noch allerhand Geſträuch, kleines Gebüſch und Gras darauf legen, und endlich dieſe gantze Maſchine mit Steinen beſchweren, damit alles deſto feſter auf einander hafften und bleiben möge. Im flieſſenden Waſſer aber muß man mitten durch dieſe Bündel einen ſtarcken höltzernen, unten mit einem ſpitzigen Eiſen beſchlagenen Pfahl in den Grund feſt einſchlagen, damit dieſe Fiſchweyde ohnbeweglich an ihrem Orte ſtehen bleiben, und von dem Waſſer nicht fortgeſchwemmet werden möge. Dieſe Maſchine kan nun in ſolcher Poſitur bey vierzehen Tage lang in Ruhe gelaſſen werden, ohne darnach zu ſehen: Denn es fürchten ſich, wie leicht zu erachten, die Fiſche in der erſte vor dergleichen nie gewohnten Veränderung, und vagiren nur von weitem um dieſen Ort herum, bis ſie ihn endlich gewohnen, und ſich darunter zu verbergen ſuchen. Nach Verflieſſung dieſer Zeit, nemlich der vierzehen Tage, kann man erſtlich von weitem, und nach und nach in der Nähe dieſer Garenne oder Fiſchweyde fiſchen, damit die Fiſche bey Vernehmung eines Geräuſches ſich in dieſelbe retiriren, und ihren Aufenthalt darinnen ſuchen mögen. Wenn nun alſo das Werck drey bis vier Wochen geſtanden, und die Fiſche ſich dahin gewöhnet, ſo kan man den Fiſchfang mit der Wathe anſtellen, und dieſelbe nebſt zweyen Fiſch-Trampen oder Stör-Stangen um den Fiſch-Haken zu ſich in den Kahn nehmen, folglich rings um dieſe Fiſchweyde mit den Trampen auf das Waſſer ſchlagen, und immerzu näher an dieſelbe rucken, damit die Fiſche gezwungen werden, ſich darunter zu verſtecken. Wenn man zwey Ruthen lang davon entfernet, ſo wird das Garn rings herum in gleicher Weite davon gerichtet. Man fänget nemlich, wenn dieſe Maſchine nahe an einem Ufer angebracht iſt, bey dem Buchſtaben A an, gehet hernach weiter fort bis an B, und endlich bis an C. Denn A und C iſt das Ufer. Iſt aber dieſe Fiſchweyde weit vom Lande oder Ufer abgelegen, Tab. II. Fig. 6, ſo werden die beyden Ende der Wathe hinter K dergeſtalt über einander gezogen, daß keine Oeffnung mehr zu finden. So nun alles dermaſſen umzogen, daß kein Fiſch mehr entwiſchen kan, ſo ergreifft man die Stange, und ziehet mit dem eiſernen Fiſch-Haken erſtlich die zur Bedeckung gebrauchten Sträucher, und denn eine Faſchine nach der andern heraus, und ſchafft ſie über die Wathe hinaus auf die Seite. Hernach ſtöret man mit den Trampen hin und wieder, innerhalb der Wathe, auf dem Grund des Waſſers ſo lange herun, bis man vermercket, daß ſich alle mit dem Garn beſchloſſene Fiſche in daſſelbe verſtricket, ziehet endlich die Wathe gewöhnlich an dem Ufer oder in den Kahn aus, nimmt heraus, was darinnen befindlich, und richtet die Faſchinen ſo wie ſie vormals geſtanden, wieder auf, da denn alle vierzehen Tage oder alle vier Wochen dieſer Fiſchfang, auf beſchriebene Art wiederholet werden kann, weil der Fiſch immerzu ſeine Retirade dahin nehmen wird.

Eine andere Art von einer Fiſch-Weyde oder Garenne, welche in ſandigen Fiſch-reichen Flüſſen, an ſolchen Orten, wohin die Sonne ihre Strahlen in der gröſten Hitze gantz ungehindert werffen kan, angeleget, und eine Fiſch-Porte genennet wird, iſt folgende: Tab. II. Fig. 6. Man muß ſich einen ebenen und von Schilff und Hecht-Gras wohl geſäuberten Platz ausſuchen, und ſolchen mit einer guten Anzahl Steine L. belegen, welche die Gröſſe eines Menſchen-Kopffs haben, und ſo weit von einander liegen ſollen, als ſonſten ein ſolcher Stein Raum einnimmt. Auf dieſe eingeſenckten Steine leget man etliche zuſammengefügte Breter, M, welche wie ein Thor oder Thüre (Porte) ausſehen, in der Länge ſechs bis acht, in der Breite aber vier bis fünfftehalb Ellen austragend, und an denen Enden zwey oder drey Löcher N habend, daß man ſie mit einem eiſernen Haken, wenn man fiſchen will, aufheben könne. Damit aber dieſe Porte von dem Waſſer nicht hinweg geführet, noch von denen Fiſch-Dieben geſehen werden möge, ſo bedecket man ſolche mit Steinen und Sand, wordurch die Fiſche in währender groſſer Hitze deſto mehr angelocket werden, ſich zwiſchen die unter den Bretern befindliche leeren Plätze in Schatten und Kühle zu verbergen. Der Ort, wo man dieſe Fiſch-Porte einſetzen will, muß bey der dürreſten und trockenſten Zeit wenigſtens noch vier Schuh tieff Waſſer haben, und kan man dergleichen Fiſchfänge mehr und an unterſchiedlichen Orten anrichten, damit man von Zeit zu Zeit, als von vierzehen zu vierzehen Tagen, oder von Monat zu Monat etwas zu fiſchen habe. Wenn man nun gerne wiſſen möchte, ob Fiſche vorhanden, ſo kan man nur mit dem Kahn hinzu fahren, und rings herum mit den Fiſch-Trampen oder Stör-

Stan

Stangen ein wenig aufſtören, wirfft alsdenn das Waſſer kleine Wellen oder fahren Bläſigen auf, ſo iſt es ein gewiſſes Anzeichen, daß man keinen vergeblichen Fiſchzug thun werde. Es wird aber ſolcher folgender Geſtalt verrichtet: Man nimmt nemlich eine ziemliche groſſe Fiſch-Wathe, ABC, und richtet ſolche rings um die Porte herum etwa drey oder vier Ellen weit davon; das eine Ende von der Wathe aber muß über das andere Ende eine Elle lang übergehen, damit nichts davon kommen könne. Nachdem nimmt man einen ſtarcken eichenen Pfahl O, welcher unten mit einem eiſernen Schuh beſchlagen, und ſtöſſet denſelben mitten an der einen langen Seite der Garenne oder Porte ſtarck in den Grund, hebet hierauf die Bedeckung mit dem eiſernen Fiſch-Haken vermittelſt der oben gedachten Löcher N gantz gerade in die Höhe, richtet ſolche nicht anders als eine Fall-Thüre an den in den Grund eingeſchlagenen Pfahl an, und befeſtiget ſelbige mit einem durch ein ſolches Loch gezogenen Strick an denſelben, daß ſie nicht umfallen kan. Endlich gehet man mit den zwey Enden der Wathe fort bis zu der aufwerts gerichteten und gleichſam verſchloſſenen Porte, ſtöſſet hierauf mit den Trampen bey den Steinen auf dem Waſſer-Grund herum, treibet alſo die Fiſche in die Garn-Maſchen ein, hebet alsdenn, wenn man meinet, daß alle Fiſche ins Garn gejaget, die Wathe in die Höhe, langet die darein verwickelte Fiſche heraus, und richtet letztlich dieſe Fiſch-Porte wieder auf vorige Manier, damit man ſie ein ander mahl bey gelegener Zeit von neuem ausfiſchen könne.

Fiſch-Zeug, heißt alles dasjenige Geräthe, ſo die Fiſcher beym Fiſchen in flieſſenden und ſtehenden Waſſern nöthig haben. Dergleichen ſind allerley Garn und Netze, als: Fiſch-Wathen oder Zug-Netze, Streich-Wathen, Eis-Netze unter dem Eiſe mit zu fiſchen, lichte Treib-Garn oder Keutel-Netze; Wurff-Garne, allerley Garn-Säcke, Fall-Säcke, lichte Säcke, Mittel-Säcke, Schlepp-Säcke, Gründlings-Säcke, Fiſch-Hamen, Kron-Hamen oder Beeren; allerhand groſſe Ketſcher, Krebs-Ketſchergen, kleine Ketſchergen, die Fiſche damit aus den Bottichen oder Fiſch-Wannen zu heben, weil nicht gut iſt, viel mit den Händen darinnen zu mantſchen, als wovon die Fiſche gerne matt werden; allerley kleine und groſſe Reuſſen, Fach-Reuſſen, Senck-Reuſſen, Krebs-Reuſſen, Gründlings-Reuſſen; allerley kleine und groſſe Angeln, Nacht-Angeln, Klitſch-Angeln, Grund-Angeln; allerley groſſe und kleine Fiſch-Käſten mit Löchern, ſolche ins Waſſer zu hängen, und die gefangenen Fiſche darein zu thun; Fiſch-Körbe, die Fiſche darinnen auszutragen und zu wägen; Flechten, die Fiſche darein zu ſammlen; Siebe zum Fiſch-Satz und Brut, damit man ſelben deſto trockener angreiffen, abſondern und zählen könne. Groſſe und kleine Waagen, die Fiſche, Centner- und Pfundweiſe damit wegzuwägen. Gute und kein Waſſer einlaſſende Kähne, auf flieſſenden Waſſern, Seen und groſſen Teichen zum fiſchen zu gebrauchen. Senſen an langen Stangen und Sicheln, das Gras und Geröhricht aus denen Teichen zu hauen; Fiſch-Haken, Trampen oder Stör-Stangen; Hamen, Gabeln; Keulen an die Wathen und andere Garne; Strick-Nadeln und Stiefel-Höltzer von verſchiedener Gröſſe, allerhand Arten Fiſch-Garne damit zu ſtricken, und endlich das benöthigte Böttger-Zeug an Fiſch-Wannen, Kannen, groſſen und kleinen Fiſch-Faſſen, in jene die Fiſche beym Fiſchen zu ſetzen und darinnen zu ſortiren, in dieſen aber ſolche über Land zu führen ꝛc. Dieſes Fiſch-Zeug ſoll alles reinlich gehalten, inſonderheit aber die Netze und alles Garn-Zeug nach vollendetem Fiſchen fleiſſig und ſauber gewaſchen, auf Pfäle und Zäune zum abtrocknen aufgehänget, auch was etwan beym Fiſchen zerriſſen, wieder ausgeflicket; die Körbe und Siebe mit Waſſer fleißig ausgeſpület, das höltzerne Gefäſſe aber reine ausgeſcheuret, und endlich ein jedes an ſeinem gehörigen Orte aufgehoben werden.

Fiſch-Zug, wird die Art und Weiſe zu fiſchen genennet, wo man mit einer Wathe einen Fluß, Teich und dergleichen durchziehet.

Fiſtel, iſt ein Zufall der Pferde, da ſich bey einem Saltz-Fluß die Natur von ſelbſt zu reinigen ſuchet. Es wird dieſelbe, wo ſie an einem fleiſchigen Theil ausbricht, durch ein oberhalb gezogenes Haar-Seil vertrieben.

Flache Hand, nennen die Jäger, wenn am obern Theil der Stangen eines Hirſchgeweihes fünff in Form einer Hand ausgebreitete Enden ſich befinden.

Flach-Garn, Steck-Garn, iſt ein zur Haſen-Küllen- oder Caninichen-Jagd gehöriges Netze, welches man an denen Orten, wo dergleichen Gehäge anzutreffen, auf eben ſolche Art, wie hier zu Lande die Haſen-Garne, und von ziemlich ſtarcken Bindfaden verfertiget, daß die Schmaſen oder Maſchen ſechs bis ſieben Zoll weit ſeyn. Die Höhe dieſes Garns beläufft ſich auf drey bis vier Schuh, die Länge aber ſtehet in eines jeden ſelbſt eigenem Gutbefinden. Hierzu gehöret noch ein Inn-Garn, von gleich ſtarcken Bindfaden, welches aber wenigſtens zweymahl ſo lang und breit ſeyn muß, als jenes, ſo dörffen auch die Schmaſen über anderthalb oder höchſtens zwey Zoll nicht weit ſeyn. Die Ringe und Hefftel, ſo man darzu brauchet, werden von vier zu vier Schuh weit von einander gemacht und darein gezogen.

Flachs, wird diejenige Pflantze genennet, welche aus dem geſäeten Lein-Saamen wächſet, und einen einfachen, zarten, runden und hohlen Stengel hat, ohngefehr zwey bis drey Fuß hoch. An demſelben befinden ſich länglichte, ſchmale und ſpitzige Blätlein. Seine Blüthen, welche aus fünff in Form einer Nelcke zuſammen geſetzten ſchönen blauen Blätlein beſtehen, folgen rundlichte Früchte,

in

in Erbſen Gröſſe, welche Knoten oder Bollen genennet werden, und in zehen durch Häutlein abgetheilten Fachen, auch zehen länglichte, glatte, und mit einem fetten öligten Kerne verſehene Saamen-Körnlein haben, die von einer röthlicht glänzenden Farbe ſind. Der Flachs will einen gelinden, mürben, guten, und ein wenig mit Sand vermengten, wohl zugerichteten und gedüngten Acker haben, man braucht gemeiniglich hierzu die Brachfelder, Sommerfelder, Kraut- und Rüben Aecker, in der Ruh liegende Teiche, Neu-Brüche- und Rade-Länder. Die Kraut-Rüben- und dergleichen Aecker, ſo vorhergehendes Jahr gedünget worden, brauchen zum Flachs keiner weitern Düngung, ſondern dörffen nur vor Winters geſtürzet werden; das Brachfeld aber, wo der Flachs hinein ſoll, muß man vor Winters etwan im October, und zwar im alten Monden, düngen, (worzu der Schaaf-Miſt der beſte iſt) ſolchen Dünger hierauf ſogleich breiten und unterſtürzen, im folgenden Frühjahr aber, um die Faſten-Zeit, die geſtürzten Aecker wohl rühren, doch die Furchen nicht allzu weit von einander machen, auch nicht allzu tieff, ſondern ganz ſeichte pflügen, damit der Flachs nicht ſo ſehr unter ſich wurzele, ſondern einen deſto höhern Stengel treibe. Noch beſſer iſt es, wenn man ſolche Aecker zweymahl nach einander rühren, und iedesmahl nach dem Rühren wohl und klein egen, auch die Klöſer und das ausgeegte Gras rein davon abharcken oder abrechen läßt. Wer erſt gegen den Frühling hinauswärts den Miſt zur Lein-Saat ausführen will, muß darzu gar kleinen und wohl gefaulten Küh-Miſt, welcher nicht ſo ſehr, als der grobe brennet, nehmen, und alsdenn den gerührten und eingeegten Acker gebührend düngen. Zum Flachs wird auf unterſchiedene Art geackert oder zur Saat gepflüget. Einige nehmen ſolches zu Ende des Merzen oder Anfang des Aprils vor; andere etwas ſpäter zu Ende des Aprils oder Anfang des Mayen; wieder andere im May um Himmelfahrt oder Pfingſten. Mehrentheils aber hält man folgende zwey Saam-Zeiten: Die erſte zum frühen Lein, nach der Gerſten-Saat, um Alt Walpurgis, die andere aber zum ſpäten Lein, nach Pfingſten bis gegen Johannis. Zum Saamen ſoll man alten Lein nehmen, denn ie länger er auf dem Boden ruhet, ie geſchwinder, länger und kleinhäriger wächſet er, bedarff auch wenig Jätens, daß er alſo eine dem Getraide und andern Saamen ganz widerwärtige Natur hat; ſo ſoll der Saamen auch rein, und kein Leitharl oder Seide darunter ſeyn, ſintemahl ſolches lauter Unkraut bringet, welches den Flachs niederreiſſet, und ſich wie eine Schlange um denſelben herum wickelt, daß er nicht in die Höhe ſchieſſen kan; ingleichen ſollen die Körner klein und platt, klar und glänzend, auch eines öligen Geſchmacks iedoch ohne Geruch ſeyn. Was ſeine Säe-Zeit betrifft, ſoll er früh Vormittags und im letzten Viertel geſäet werden, weil er ſolcher geſtalt fein zugleich blühet und reiffet, auch beſſer am Geſpinſte wird; dahingegen derjenige, welchen man Nachmittag und im neuen Monden ſäet, nicht zugleich, ſondern nach und nach, und wenn er zum Theil ſchon reiff iſt, annoch hier und dar fleckerweiſe blühet, auch überdies keine Bollen oder Knoten bringet. Wo möglich, ſoll man den Lein, nach einem Regen, wenn es ſich wieder zu einem ſchönen heitern Wetter anläſſet, ſäen, ſo gehet er zugleich auf, und darff man nicht leichtlich ſich beſorgen, daß ihn ein Platz-Regen derb oder ihm einen Ranfft mache, als welche beyde Dinge des Leins Verderben ſind. Bey dem Säen ſelbſten, hat man drey Stücke zu beobachten: 1) Daß der Saamen in einem reinen Sack aufs Feld gebracht, und aus einem reinen Tuche geſäet werde, denn wenn eines oder das andere mehlicht iſt, ſo wächſet viel Seide darunter. 2) Daß man ihn dreywürffig ſäe, das iſt, dreymahl mit Saamen überwerffe, und denn 3) fein dicke ſäe, denn ie dicker er geſäet wird, ie ſubtiler und kleinhäriger wird er, und giebt auch deſto ſchönere Leinwand. So bald er eingeſäet, muß der Acker nach der Länge, ſo viel als nöthig, geeget, hierauf die Furchen ganz ſeichte ausgefahren, und die Waſſer-Furchen gemacht werden, damit kein Waſſer auf den Beeten ſtehen bleibe, weil der Lein in der Näſſe bald umkommt, und nicht viel leiden kan. Wenn der Flachs ohngefehr eine Viertel Elle hoch gewachſen, ſo muß er fleiſſig gejätet, und von allem Unkraut ſorgfältig gereiniget, auch wenn er in ſeiner Blüthe ſtehet und zu befürchten iſt, daß ihm das Ungeziefer Schaden thun möge, gegen eine Zeit, wenn es faſt regnen will, mit Aſche überſtreuet werden, ſo wird der darauf folgende Regen ſolche niederſchlagen und erweichen, und das Ungeziefer davon vertrieben werden. Man pflegt aber den Flachs wegen des Geſpinſtes auf dem Acker ſtehend nicht gar durchgehends reiff werden zu laſſen, ſondern, wenn er gleich noch etwas grün iſt, zu räuffen, weil er auf ſolche Art fein ſubtile Haare gewinnet, und ſich beſſer im Geſpinſte ergiebet. Einige führen ihn als eine angreifiſche und viele Liebhaber antreffende Waare ſo gleich nach dem Rauffen in die Scheune; Einige aber, die getreue Nachbarn haben, laſſen denſelben auf dem Acker fein dünne ausgebreitet acht Tage und länger liegen, und daſelbſten vollends reiffen: wenn er auch gleich unter ſolcher Zeit beregnet werden ſolte, bringet es ihme doch keinen Schaden, indem man ihn nur nachmahls nicht ſo lange im Waſſer liegen und röſten laſſen darff. Man laſſe nun den Flachs, wenn er gerauft, eine Zeit lang liegen oder nicht, ſo muß er doch vor dem Einführen gebüſſelt werden, das iſt, man nimmet des Flachſes, ſo viel, oder ein wenig mehr, als man in einer Hand halten kan, und bindet alſo eine iede Hand voll Flachs mit ein wenig Stroh zuſammen, welches **Büſſeln, Büſſen,**

Buſen oder Poſen genennet werden. Dieſer Flachs-Büſſen oder Poſen nun, werden ſo viel, als in ein Stroh-Seil gehen, zuſammen und in Bunde gebunden, Mandelweiſe gezählet, und bey trockenem Wetter eingefahren, nachgehends entweder in Büſſen gedroſchen, oder vorhero geklopffet, oder aber gerüffelt, und denn erſt die abgeklopffte oder abgeriſſene Knoten alleine ausgedroſchen. Diejenige, ſo bald nach dem Einfahren die Büſſen ausdreſchen, und dadurch die Knoten abſchlagen laſſen, erſparen zwar etwas Mühe, die ſie ſonſten auf das Klopffen oder Rüffeln wenden müſſen; alleine die Büſſen werden in ſolchem Dreſchen ſehr abgeſchlagen und verwirrt, auch der Lein-Saame bekömmt allein viel Zuſatz. Das Klopffen geſchiehet mit höltzernen Hand-Schlegeln oder Kleppeln, und werden damit nur die Knoten von denen Büſſen abgeſchlagen, ohne daß dieſe in einander gewirret, oder ihnen ſonſt Schaden zugefüget werde. Wenn der Flachs gerüffelt werden ſoll, ſo wird in der Mitte der Scheun-Tenne qver über an denen Säulen der Rüffel-Baum feſt gemacht, und der Flachs, durch die darauf befindlichen Rüffel-Kämme, Büſſenweis etliche mahl gezogen, wordurch die Knoten ſich abreiſſen, und der Flachs viel reiner wird, auch nicht ſo viel daran abgehet, als wenn man die Büſſen dreſchen läſſet. So bald die Knoten ſolchergeſtalt vom Flachs gekommen, werden dieſelben auf einen reinen Boden geſchüttet, und daſelbſt dünn aus einander gebreitet, damit ſie vollends recht dürre werden, der Flachs aber wird inzwiſchen geröſtet, wovon der Art. Flachs-Röſte nachzuſehen: Nach dem Röſten folget das Flachs-Dörren: Dieſes geſchiehet zu beqvemer Zeit in einem wohlgeſäuberten Back-Ofen, aber nicht zu balde, oder ſogleich nach Ausnehmung des Brotes, ſondern in gemäßigter Hitze, daß der Flachs nicht verſenget noch verbrennet werde, oder gar, wie man die leidige Exempel hat, eine Feuers-Brunſt daraus entſtehe, dahero auch ihrer viele, weil dieſe Verrichtung in Back-Oefen und Stuben ſo ſehr gefährlich iſt, ihren Flachs lieber an der Sonne dörren, welches zwar etwas langweilig zugehet, aber auch am allerſicherſten und ohne Gefahr iſt. Nach dem Dörren etwan den andern oder dritten Tag, wird der Flachs, wenn er etwas angezogen und von der Dürre nachgelaſſen, gebrecht; und muß allhier wieder die Mittel-Maaß beobachtet werden, wie beym Röſten: denn wo er zu dürre iſt, ſo ſchläget man ihn von einander und zu Trümmern, auch gehet ſo denn das meiſte ins Werck: iſt er aber zu zähe, ſo wird er gar unbändig und hart, giebet daher kein ſauber Geſpinſt. Wie der Flachs aber gebrochen wird, davon kan unter dem Wort **Brechen** nachgeleſen werden. Nach dem Brechen wird er in Kloben eingelegt, hierauf geſchwungen, geribbet, oder über ein kurtzes breites Eiſen durchrieben oder auch mit der Hand ſtarck gerieben, ingleichen mit einem Schwung-Holtze geſchlagen und geſchwungen, ferner gehechelt, und zwar erſtlich durch eine grobe, hernach durch eine mittelmäßige, und endlich durch eine klare Hechel gezogen, von dem Werck oder Heede abgeſondert, das Werck in Wickel zuſammen gerollet, der Flachs aber zu Reißten (Knocken oder Kauten) gedrehet oder gewunden, und der gar gute zum zarten Geſpinſte, der grobere oder ſtärckere aber zu ſtärckerm Geſpinſte ausgeleſen. Von dem Ausdruſch, der durch das Klopffen abgeſchlagenen, oder mit den Rüffel-Kämmen abgeriſſenen Knoten noch zu gedencken, ſo werden die Knoten von demjenigen Orte, wo man ſie nach dem Rüffeln hingeſchüttet, wieder ab- und auf die Scheun-Tenne getragen, ausgearbeitet, und mit den Driſchelen oder Dreſchflegeln wohl zerſchlagen, und zum andern, dritten und vierten mahl durchgeſiebet, damit der Lein und das Kleine von Knoten durchfalle: was aber noch an den Knoten gantz bleibet, das wird wiederum, und ſo offt gedroſchen, bis die Knoten alle zerſchlagen, und der Lein gantz ausgedroſchen und durchs Sieben reine gemacht worden. Alsdenn wird der ausgeſiebte Lein auf einen Hauffen geſtoſſen, und wie anderes Getraide gewurfft, auch etliche mahl, und immer ſo offt abgenommen, und wieder gewurfft, bis der Lein-Saamen gantz aus den Spreuern gebracht worden. Endlich wird ſo wohl der zarte als geringe Saamen, jeder abſonderlich auf einem reinen Boden dünn ausgebreitet, damit er wohl austreugen und dürre werden könne. Ja weil er gerne anläufft und dumpficht wird, ſoll man ihn wohl rühren und Lufft geben, aber ja nicht in Fäſſern, Töpffen oder andern Gefäſſen, darinnen er derb auf einander liegen muß, aufbehalten. Was nach Abzug des benöthigten Saamens an Lein übrig bleibet, kan man ſamt dem geringen zu Oel ſchlagen laſſen, mit den Lein-Kuchen aber den Schweinen ihre Spreu, und den Kühen, vornemlich aber den Kalbe-Kühen das Sauffen anmengen, und übrigens die Spreuer unter die Roggen-Spreuer miſchen und den Schweinen geben. Die Kennzeichen eines guten Flachſes ſind, daß er ſchön langhärig, nicht ſtarck und ſpitzig oder mit vielen Scheeff oder Agen eingeſprenget, ſondern ſchön, rein, lind und thätig anzugreiffen, nicht ſchwartz oder grünlicht, ſondern etwas weiß oder Silberfarb ſey. Die **Verwahrung des Flachſes** geſchiehet am beſten in trockenen, höltzernen Truhen, Laden oder Fäſſern in trockenen Gewölbern oder Gemächern, wo er nicht anlauffen kan: Denn je länger man ihn alſo aufbehält, ie ſchöner und beſſer pfleget er zu werden, zumahl wenn ſelbiger, ſo er lang gelegen, noch einmahl überhechelt wird, da denn die Scheeff oder Agen um ſo viel eher davon ſich abſondern und abfallen. Den Flachs ſo weich als Seide zu machen, darff man nur des beſten Flachſes, ſo viel man will, hecheln laſſen, nicht anders, als ſolte man ihn ſpinnen, hernachmahls denſelben mit friſchem Kälber-Koth beſtreichen, und fünff Stunden darinnen liegen, nachmahls

mahls aber denſelben in reinem Fluß-Waſſer ausſpülen, an der Sonnen trocknen und durch eine reine Hechel wieder hecheln laſſen, ſo wird er ſo weich, wie eine Seide. Oder: Man lege in einen Keſſel Stroh, auf das Stroh ein Tuch, auf das Tuch den Flachs, auf den Flachs wiederum ein Tuch, alsdenn eine Lage Weyd-Aſche, auf dieſe wieder ein Tuch, und hierauf abermahl Flachs und wieder ein Tuch ſamt Weyd-Aſchen, und dieſes treibt man ſo lange, Lage auf Lage, bis der Keſſel voll wird, und allerwegen der Flachs zwiſchen zweyen Tüchern ſey, und die Weyd-Aſche denſelben nicht berühre. Hierauf gieſſe man eine gute Laugen, die von halb Weyd-Aſchen oder Kalck gemachet ſeyn muß, einen gantzen Tag lang etliche mahl wohl auf und ab, (denn ie länger man es ſo treibet, ie zärter der Flachs wird), endlich nimmt man ihn aus, und trocknet den alſo zugerichteten Flachs, da er denn wieder gehechelt, und in eine Ordnung gebracht werden kan. Item: Koche den Flachs, der vorhin wohl gereiniget ſeyn muß, in einer aus Weid-Aſche gemachten ſcharffen Lauge: dieſes giebt ihm einen ſchönen Glantz und zarten Faden zu ſpinnen, zu nähen, zu wircken und zu weben. Oder: Lege den Flachs vier und zwantzig Stunden lang in eine Miſt-Lache, waſche ihn hierauf ſauber in reinem Fließ-Waſſer aus, und trockne ihn an der Sonnen, oder auch im Back-Ofen. Oder lege in einem Keſſel unten ein wenig Stroh, auf dieſes eine Schicht Flachs, ſtreue geſchabte Seiffe, Alaun und geſiebte Aſche unter einander gemenget darüber, und lege eine Schicht alſo an die andere, gieß Waſſer darauf, laß es mit einander einen halben Tag oder länger ſieden, waſche den Flachs aus dem trüben, hänge ihn hierauf an die Sonne, ſo er trocken, reibe und hechle ihn. Der allerbeſte Flachs wird in Schleſien in groſſer Mange gezeuget, und wird allda wohl kein Dorff angetroffen, wo dergleichen nicht erbauet werde: dahero die ſo beruffene Garn- und Leinwand-Manufacturen, dieſem Lande gute Einkünfte zu wege bringen, und will man etwas gutes erbauen, läſſet man gemeiniglich den Saamen daher bringen. Auſſer dieſen aber wird er noch hin und wieder zum Verkauff, allermeiſt aber in Liefland, Curland und Litthauen gebauet, und iſt daſelbſt unterſchieden in Rigiſch-Pack-Flachs, Pater noſter; Knocken, Oſings und Drey-Band: in Königsberger Pater noſter und Drey-Band: in Libauiſch-Rakitſcher und Curiſch-geſchwungenen Flachs, dito Kauffmanns-Gut, dito Buhr-Band: in Memliſch Flachs: in Peruaniſch-Reveliſch- und Narviſch-Rein-Flachs ꝛc. Wie man aus weiſſen Maulbeer-Bäumen ebenfalls Flachs erzielen könne, iſt bey der Beſchreibung des Maulbeer-Baumes nachzuleſen.

Flachs-Agen, ſiehe **Agen**.

Flachs-Breche, ſuche **Breche**.

Flachs-Büſſeln, Büſſen, Buſen oder Poſen, ſiehe **Büſſeln**.

Flachs-Darre, oder **Flachs-Dörre**, iſt ein abſonderliches Gebäude, welches zu Dörrung des Flachſes und Hanffes angeleget iſt, und dahero zur Zeit, wenn dieſer letztere darinnen gedörret wird, den Nahmen einer **Hanff-Darre** bekommt. Man hat zwar an vielen Orten die böſe Gewohnheit gehabt, (welche auch noch heut zu Tage leider! hier und dar im Schwange gehet), daß Flachs und Hanff in Häuſern und Stuben gedörret, dadurch aber viel Feuers-Brünſte erwecket, und gantze Gemeinden, in groſſen Schaden geſtürtzet worden, alleine es haben auch viele Obrigkeiten dieſem Uibel auf folgende Art geſteuret, daß ſie erſtlich das Dörren in Häuſern und Stuben bey hoher Strafe verboten, und hiernächſt die Unterthanen dahin angehalten, daß ſie keine Flachs- und Hanff-Darren zu nahe an Scheunen, Ställe oder andere beſorgliche Oerter bauen dürffen, auch die, ſo allbereit an gefährliche Orte gebauet geweſen, förderlichſt wieder abſchaffen müſſen; ja an nicht wenig Orten, haben die Unterthanen, auf Landes-herrlichen Befehl, alle ihre Flachs-Darren in Dörfern abgeſchaffet, und hingegen auſſerhalb derſelben eine oder mehrere neue Feuerfeſte gemeine Darren gebauet, ſo nach Proportion ieden Dorffes, und des dabey befindlichen Hanff- und Flachs-Baues, mit zwey und mehr Oefen verſehen ſind; welchem löblichen Exempel zu folgen billig alle Obrigkeiten und Gemeinden ſich ſolten angelegen ſeyn laſſen.

Flachs-Dotter, ſiehe **Lein-Totter**.

Flachs-Finck, ſuche **Hänfling**.

Flachs-Heede, ſiehe **Werck**.

Flachs-Kraut, ſuche **Lein-Kraut**.

Flachs-Röſte, dieſe geſchiehet zu dem Ende, damit das grobe Stengel-Holtz von dem Flachſe faule, dürre und abſpringe, wenn er hernach vollends gedörret, geblauet, geribbet und geſchwungen wird. Dieſer Zweck muß wohl beobachtet und getroffen werden, damit weder dieſe Schale zu zach bleibe, noch auch die Röſte zu tief eindringe und die Herrle oder das Haar angreiffe, ſolches aber angehe und faule. Sie geſchiehet auf zweyerley Art: Einmahl wenn man denſelben in ein flieſſendes oder ſtehendes weiches Waſſer leget, mit Steinen beſchweret, mit Pfählen und Stroh-Seilen befeſtiget, hernach aber in 4, 5 bis 8 Nachten, nachdem das Waſſer weich und warm iſt, wiederum heraus nimmt und auswäſchet. Man muß aber das Waſſer wohl kennen, wenn man die rechte Zeit treffen will, damit er nicht zu wenig oder zu viel röſte. Weil nun ſolches nicht ſo gut, auſſer vielmaligen Nachſehen und aus langer Erfahrung erkennet werden kan, überdem aber gar leicht eine Waſſer-Flut den Flachs wegführet, ja auch die Flachs-Röſen nicht in Fiſch-Waſſern oder ſolchen Waſſern, woraus gebrauet wird, geduldet werden, indem die Fiſche davon ſterben oder kranck werden, das Bier aber verdorben wird, ſo hat man auch

an

an einigen Orten eine andere Art von Röſten, nemlich man breitet den Flachs des Nachts oder früh, ehe der Thau fällt, auf grünen Raſen-Flecken aus, und läſſet den Thau darauf fallen, der hernach durch Sonne und Lufft wieder austrocknet, und damit fähret man ſo lange fort, bis das grobe Holtz daran mürbe wird. Man muß ihn aber nicht im Regen liegen laſſen. Es gehet zwar etwas mehr Zeit und Mühe darauf, gleichwohl iſt dieſe Art der Röſte nicht zu gefährlich, und man kan das gantze Geſchäffte beſſer nach ſeinem Zweck regieren.

Flachs-Seide, Filtz-Kraut, iſt ein Unkraut, welches gleich einem verwirrten Garn mit vielen Fäden durch einander geflochten iſt, indem es aus einer groſſen Menge zarter, und wie Zwirnsfäden dünner, ohnblätteriger Stengel beſtehet, die nicht ſo wohl vor ſich ſelbſt als auf andern Kräutern wachſen, und ſolche nicht nur zuſammen hängen, ſondern auch denenſelben die benöthigte Nahrung entziehen. Seine Blüthen ſind kleine, oben weite und in vier oder fünff Spitzen zertheilte weiſſe oder röthliche Knöpffe, ſeine Frucht aber, worinnen etliche kleine und runde Saamen-Körnlein, faſt wie der wilde Mahen- oder Klapper-Roſen-Saamen ſtecken, beſtehet aus einem bey nahe runden Häutlein, welches drey oder vier rundlicht-erhabene Seiten hat. Die Fäden oder Zaſern ſind weiß oder roth. Das weiſſe wächſet gemeiniglich auf dürren Wieſen, allwo es das Gras, wie eine Spinnewebe überziehet. Das rothe findet man viel in dem Flachs, welches denen damit umgehenden Weibern, viele Ungelegenheit verurſachet, und gemeiniglich alsdenn am allermeiſten wächſet, wenn der Lein-Saamen in einem Mehl-Sack aufs Feld gebracht, oder aus einem mehlichten Tuche geſäet worden. Man findet es auch an den Stauden, Hecken, Neſſeln und andern Gewächſen, an welche es ſich ſo dicke hänget und einflichtet, daß es auch dieſelben zu Boden ziehet. Es wird daraus eine herrliche Miltz-Artzney und Blut-Reinigung zubereitet, und das um den Flachs und die Neſſeln wachſende, hierzu vor das beſte gehalten.

Fladen, iſt eine Art Kuchen, der mit einem Eyer-Teig übergoſſen, und folgendergeſtalt zuberitet wird: Nachdem man aus einem gewöhnlichen guten Kuchen-Teig einen ſo dicken Boden mit ſeinem Rand verfertiget, der ſo groß, als man der Form nach, den Fladen verlanget, werden in einen Aſch Eyer geſchlagen, nach und nach Milch oder Rahm, wie auch zuweilen ein wenig Weitzen-Mehl darein gerühret, und einige Stücklein Butter mit etwas Saltz, und auch ein wenig Zucker hinzu gethan. Dieſes alles zuſammen wohl unter einander gemiſchet, gieſſet man in zerlaſſene Butter, rühret es über dem Feuer ſo lange herum, bis es ſich zu ſetzen anfähet, da man es denn folgends dicke werden läſſet, und ſodenn über den bereiteten Kuchen, bis auf den Rand hoch aufträget. Will man dieſem Fladen eine ſchöne Farbe geben, darff nur ein glüend Kuchen-Blech, ſo nahe als möglich darüber gehalten werden, wenn er nun alſo fertig, beſtreuet man ihn mit Zucker und Zimmet.

Fläſchel, werden an einigen Orten von den Schäfern diejenigen Kröpffe genennet, welche die Schaafe von Uiberfreſſung oder ungeſundem Futter bekommen, und woran ſie auch gemeiniglich ſterben, wenn ſie ihnen nicht durch Leckung des Stein-Saltzes oder auch durch geſunde Fütterung bald wiederum vergehen.

Flammen-Nath oder Stich, heiſſen die Nähterinnen diejenige Art zu nehen, da ſie nach der Forme einer Flamme, die allezeit oben ſpitzig zugehet, auch den Faden in ein Tuch alſo ziehen, daß er vielmahl hinter einander genehet, und zu beyden Seiten der Spitze, in das Tuch, hinein genehet wird, immer um etliche Fäden gleich weit hinaus gehet, nachdem die Flamme ſpitzig und groß vorgeſtellet werden ſoll.

Flannell, iſt ein grob und leichtgewirckter Wollen-reicher Zeug, ſo gantz rauh, deſſen man ſich zur Kleidung bedienet, und iſt derſelbe bald ſchlecht, bald geblümt gedruckt, bald aber buntſtreifig gewircket.

Flaſche, wird ein von Glaſe, allerhand Erde und Metallen, als Blech, Zinn, Kupffer ꝛc. in verſchiedenen Formen verfertigtes und zu Verwahrung allerley flüßiger Dinge dienendes Gefäſſe genennet, deſſen enges Mund-Loch man entweder mit einem Stopſel von Korck verſtopffen, oder mit einer darauf gelöteten Schrauben zumachen kan. Weil die bauchigen ſich nicht wohl packen und fortſchaffen laſſen, ſind iedesmahl die viereckigen und platten die beliebteſten. Sonderlich werden dergleichen Flaſchen offt zierlich vergoldet oder geſchliffen, und mit eben ſolchen Schrauben und Deckeln verſehen, davon der Wein hauptſächlich nicht etwa einen Geſchmack bekommen kan, wenn er einige Zeit darinnen ſtehe.

Flaſchenfutter, iſt ein viereckigtes höltzernes, und inwendig am beſten mit Tuche ausgefüttertes Behältniß, worinnen man zwey, drey, vier und mehr Flaſchen bequem von einem Ort zum andern bringen kan. Eine iegliche Flaſche ſtecket in ihrem beſondern Fach, und ſind Unterſchiede dazwiſchen, damit keine Flaſche an die andere zu ſtoſſen, und Schaden zu nehmen vermag. Der Deckel, welcher oben knap in den eingeſetzten Flaſchen anliegen ſoll, muß an das Unter-Theil mit einem guten Schlöſgen feſte gemacht, und alſo das gantze Flaſchenfutter, welches von auſſen auch an den Ecken und ſonſten, wo es nöthig, tüchtig beſchlagen, wohl verſchloſſen werden könne. Dergleichen Flaſchenfutter thun auf Reiſen und ſonſten einem Haus-Vater gute Dienſte. Es läſſet ſich auch ein dergleichen Flaſchen-Futter dergeſtalt aptiren, daß man darinnen allerley Sa-

 chen,

chen, ſo täglich gebrauchet werden, zugleich beſchlieſſen und auf Reiſen mit ſich nehmen kan. Als Teller, Schüſſel, Löffel, Becher, Meſſer, Thee-, Caffe-Zeug, und dergleichen.

Flaſchen-Kürbis, ſiehe **Kürbis**.

Flatſchen, ſonſten auch Schöber-Flecke, Schöberflatſchen oder Heuſcheiben genannt, ſind runde, nach Landes-Gebrauch, fünff, ſechs bis acht Claffter im Umkreis habende und ohngefehr eine halbe Elle hoch mit Heu beſtreuete Plätze auf einer gemähten Wieſe, welche bey dem Heumachen, aus den Wetter-Haufen gemacht: Die Schöber aber, wenn das Heu völlig trocken, aus denen Flatſchen oder Scheiben zuſammen getragen und geſetzet werden.

Flechte, ſiehe **Wagenflechte**.

Flechte, ſiehe **Vergebe**.

Flecke, Kuttelflecke, ſiehe **Kaldaunen**.

Fleder-Maus, iſt eine ſeltſame Creatur, welche man nicht wohl unter die Vögel, noch unter das vierfüßige Ungeziefer, die Mäuſe zählen kan, denn ob ſie wohl von Kopff und Leibe einer Maus gleich iſt, auch vier Krallen hat, (deren zwo an den Flügeln oben hervor gehen, die andern beyden aber unten ſich befinden, womit ſie ſich an die Mauren, Wände und andere Orte anhäckeln kan) ſo fliegt ſie doch vermittelſt ihrer Flügel: unter die Vögel aber kan man ſie deswegen nicht rechnen, weil ſie keine Federn, ſondern Haare hat, und ihre Flügel von einer dünnen zarten Haut, die Füſſe aber mit denen Flügeln vereiniget ſind. Dieſe Thiere, welche einem Haus-Vater an fettem Fleiſche, Speck und Oel groſſen Schaden thun, wenn ſie darzu kommen können, fliegen allein in der Abend-Dämmerung aus, und zwar nicht beſonders hoch von der Erden in der Lufft herum; wenn man denn mit einem bloſſen Degen ſtehet, oder dergleichen zum Fenſter hinaus hält, und damit blinckert, ſo ſchieſſen ſie darnach, und ſtoſſen ſich offtmahlen, daß ſie auf die Erde niederfallen. Man kan ſie vertreiben, wenn man eine Pfanne mit glüenden Kohlen unter das Dach an einen Giebel, da ſie hinein fliegen, desgleichen auch eine an den andern Giebel, da ſie hinaus fliegen, ſetzet, und gepülverten Schwefel, Vitriol, Stabwurtzel, Epheu, Farren-Kraut und Feil-Späne von Pferden-Hufen darauf wirfft; falls ſolches zwey oder drey mahl wiederholet wird, bleiben ſie weg. Das Blut wird zum Haar-ausfallen, das Hertze aber von aberglaubiſchen Leuten beym Kugelgieſſen gebraucht.

Fleder-Wiſch, heiſſet eigentlich der äuſſerſte Theil, oder das erſte Glied an einem Gänſeflügel, welchen man in Haushaltungen, an ſtat eines Kehr- oder Borſt-Wiſches zum Reinemachen und Abkehren ſtaubigter und unreiner Sachen gebraucht, und den man nur bloß mit dem dicken Theil in der Hand hält. Derjenige Fleder-Wiſch aber, den die Dreſcher auf der Scheun-Tenne zu Abkehrung der leeren Aehren und Stürtzeln, von den ausgedroſchenen Körnern brauchen, iſt an eine ohngefehr vier Ellen langen Stange feſt gemacht, und hat ſeinen ordentlichen Platz in der Scheun-Tenne.

Flegel, ſiehe **Dreſchflegel**.

Flegel-Kappe, iſt ein Stücke ſtarcken Leders, welches über das obere und dünne Theil des Dreſchflegels hergehet, und an denſelben mit Reh-Riemen befeſtiget iſt. Siehe **Dreſchflegel**.

Flegel-Kappe, wird auch das untere oder hinterſte Theil einer Schöps- oder andern Keule genennet, von der Gleichheit, die das an dem Beine befindliche zähe und äderichte Weſen mit der Kappe eines Dreſchflegels hat. Siehe **Hechſe**.

Fleiſch, iſt das fäſerigte weiche und rothe Weſen, das Gott denen Menſchen zu gut von denen Leibern der eßbaren Thiere zur Speiſe verordnet hat. Die Anatomici theilen es in drey Arten, in das auswendige harte, davon eben hier geredet worden, in das innere weiche, woraus das erſte ſeinen Wachsthum erhält, dergleichen Leber, Lunge, Miltz, Nieren, und in das Drüſige. Es iſt geſund und giebt eine gute Nahrung, iedoch iſt immer eines Thieres Fleiſch, nach ſeiner Natur geſünder, als des andern, wie denn das Geflügel das geſündeſte Fleiſch hat, ja an einem Thiere hält man einen Theil vor dem andern der Geſundheit zuträglicher; dieſem nach iſt das Fleiſch an den Rücken das beſte, wie denn alles Fleiſch an den Knochen am ſchmackhafftigſten und am verdaulichſten: Die rechte Seite eines Thieres ſoll geſünder als die lincke ſeyn, weil an der lincken Seite das Miltz das grobe Geblüte und Feuchtigkeit hinzu ziehet: Das Hertz iſt hitzig und trocken, und daher ſchwer zu verdauen: Lungen, Leber, Miltz, Eingeweide, Kröſe, Marck, Gehirn, Nieren, Därme und Kaldaunen ſind feuchte und machen wiederum viel Feuchtigkeit; was äderich, zähe und mit Häuten überzogen, als Ohren, Füſſe und dergleichen, machen einen Schleim, und eben wie kurtz vorhergehende Stücke kalte Feuchtigkeit. So iſt auch ein iedes Fleiſch nicht einer ieden Perſon zuträglich, dahero man ſich ſolch Fleiſch zur Speiſe erwählen ſoll, welches ſeiner Complexion am convenableſten iſt. Es giebt aber vielerley Sorten des Fleiſches, als zahmes oder wildes: das von vierfüßigen oder das von Feder-Vieh. Das gemeinſte iſt Ochſen- oder Rind-Fleiſch, Küh-Fleiſch, Kalb-Fleiſch, Schöpſen-Fleiſch, Lamm-Fleiſch, Schweinen-Fleiſch ꝛc. ingleichen Hüner, Tauben Enten, Gänſe u. ſ. f. welches entweder friſch geſotten, gedämpfft, gebraten, gepregelt, geröſtet oder eingeſaltzen, eingeböckelt und geräuchert, auf gleiche Art, ingleichen mit vielen andern Dingen zubereitet wird. Wie denn alles, was ſich lange halten ſoll, entweder in Eßig geleget, oder eingeſaltzen (eingeböckelt) oder abgeräuchert werden muß. Das Rind-Fleiſch, wenn es von jungen geſchnit-

ſchnittenen Ochſen iſt, ſonderlich von denen, die weit getrieben, und durch die Uibung und Bewegung zum Eſſen noch tauglicher gemacht werden, wird für das geſündeſte gehalten, welches die mehreſte Nahrung giebet, und inſonderheit arbeitſamen Leuten am beſten bekommt. Das Kalb=Fleiſch nähret wohl, und macht ein gutes Geblüte, weil es aber einer zähen Eigenſchafft, ſo wird es für die, ſo erſt von einer ausgeſtandenen Kranckheit ſich wieder erholen, durchaus nicht dienlich gehalten. Das Lamm=Fleiſch giebt gute und häufige Nahrung, ſoll aber wenigſtens von einem jährigen Stücke ſeyn, macht zähe und böſe ſchleimichte Feuchtigkeiten, und iſt denen phlegmatiſchen Complexionen ſehr ungeſund. Das Schweine=Fleiſch wird, wenn es noch jung, und von einem an der Milch verſchnittenen Stücke iſt, vor geſund, und das von den Span=Ferckeln vor das beſte, das alte hingegen von vielen vor ungeſund gehalten, wiewohl es auch nicht an gelehrten und ungelehrten Leuten mangelt, welche das Schweine=Fleiſch für das beſte, und wo nicht für das geſundeſte, doch auch nicht für ungeſund halten; ja die Bauren, denen ein Stück Schwartz=Fleiſch oder Speck die beſte Zukoſt zum Brot iſt, haben das Sprichwort: Wenn die Säue fliegen könnten, wären ſolche das allerbeſte Feder=Wildpret. Das Schaaf= und Ziegen=Fleiſch wird allein friſch gelobt, wie auch die geſchnittenen Hämmel und Böcke, die im Herbſt nach dem Schnitt am beſten ſind. Doch ſoll man alles friſchgeſchlachtete Fleiſch wenigſtens einen Tag hangen und erſtlich recht erſterben laſſen, welches aber von dem Geflügel nicht zu verſtehen. Mit dem grünen Fleiſch hat man im Sommer die gröſte Sorge, ſolches von denen Maden und friſch zu erhalten, da es denn einige in Eis=Gruben oder tiefe Schöpff=Brunnen und Ciſternen hängen, andere aber es in friſche Brenn=Neſſeln wickeln, oder in ein ſauberes Tuch ſchlagen, und ſolches alſo in Hirſen ſtecken. Man hat auch groſſe und weite von Latten zuſammengeſchlagene, und mit geringer Leinewand überzogene Latern=förmige Behältniſſe, die man an kühlen und lufftigen Orten aufhängt, und das friſche Fleiſch darein thut, ohne daß eine Fliege dazu kommen kan. Es läſſet ſich auch das grüne Fleiſch im Sommer auf etliche Tage friſch erhalten, wenn man es Stückerweiſe zerhacket, in groſſe Töpffe, Schüſſeln oder Milch=Aeſche leget, und wenn man es mit Saltz eingerieben, und mit etwas Ingwer und Pfeffer beſtreuet, mit friſchen Neſſeln belegt, die Töpffe, Schüſſeln oder Aeſche aber ſodenn aufs genaueſte zudecket und in Keller ſetzet. Die friſchen Schweins= und Schöps=Keulen laſſen ſich auf ein halbes Jahr lang erhalten, wenn ſie folgendergeſtalt eingemacht werden: Man läſt ſie nemlich erſtlich ſauber waſchen, hernach ſo lange mit Waſſer ſieden, bis ſie zu ſchümen anfangen, thut ſie alsdenn wieder heraus, und reibt ſie mit Saltz und geſtoſſenen Wachholder=Beeren, aber nicht gar zu ſtarck, läſſet ſie hierauf abkühlen, und leget, wenn ſie kalt ſind, dieſelben in einen Topff oder anderes Gefäſſe und beleget ſie mit Roßmarien, Lorbeer=Blättern und Majoran, folglich gieſſet man ſchlechten Wein und guten Eßig, doch von jenem mehr als von dieſem darüber, daß der Eßig und Wein über die Keulen weggehe, und ſetzet es letztlich an einen kühlen Ort, wo es aber nicht gefrieren kan. Wenn man eine ſolche Keule zum eſſen zurichten will, muß man ſie vorhero wäſſern, und wenn ſie gebraten werden ſoll, nach dem Wäſſern wieder ein wenig ſaltzen, ſo wird ſie mürb und gut.

Fleiſch, wird auch das inwendige Weſen an denen Früchten, als Aepffeln, Birnen, Apricoſen, Pfirſchen, Melonen ꝛc. ſo gleich unter der Schale ſitzet, genennt.

Fleiſch=Banck, heiſſet man in denen Städten nicht nur diejenige Stelle, worauf der Fleiſcher das abgeſchlachtete Fleiſch öffentlich zum Verkauff entweder täglich, oder auch nur Marckt=Tages ausleget, und der vorhergegangenen Schätzung nach, Pfundweiſe verkauffet; ſondern man verſtehet auch dadurch das Recht, ſo ein ſolcher Fleiſcher, vermöge der Statuten hat, daß er zum öffentlichen Verkauff das ausgeſchlachtete Fleiſch auslegen darff, welches er auch wohl wegen einer und der andern Urſache wiederum verluſtig werden kan; wie denn inſonderheit hieſigen Ortes denen fremden Fleiſchern der heilige Abend vor Oſtern geſetzet iſt, daß diejenigen, welche das folgende Jahr dergleichen Recht genieſſen wollen, am geſetzten Tag zugegen ſeyn, und Fleiſch zum Verkauff auf ihrer Banck ausgeleget haben müſſen, auſſer dieſen ſonſt ihre vorhero gehabte Banck oder gedachte Vergünſtigung verfallen.

Fleiſch=Faß, iſt ein hölzernes Geſchirr, rohes Fleiſch darinnen entweder in Eßig zu legen oder gar nur auszuwaſchen, vornemlich aber verſtehet man darunter ein eichenes Gefäß, darinnen man das Fleiſch einzuböckeln und zum langen Gebrauch aufzubehalten pfleget. Es muß ſolches reinlich und wohl gebunden gehalten werden, daß es dem Fleiſche keinen üblen Geſchmack zuwege bringe, oder den Böckel davon lauffen laſſe. Man hat deren eine ſehr gute und nützliche Art, daran der obere Boden, weil ein ſolches Faß ohne Bauch und gleich weit, überall ſo paſſend eingelaſſen, und vermittelſt einer Schrauben unter ſich gepreſſet werden kan, daß die geringſte Lufft zu dem darunter liegenden Fleiſche nicht kommen kan, und ſolches allezeit gleichviel beſchweret iſt, welches die zwey höchſt nöthigen Umſtände, ſo bey dem in Böckel eingelegten Fleiſch wohl in Acht genommen werden müſſen. Es ſind ſelbige auf zwantzig, auch mehr und weniger Pfund Fleiſch eingerichtet, ſo daß man binnen vierzehen Tagen bis drey Wochen, nachdem es gefällig, iedesmahl ein Stück Böckel=Fleiſch ſich dergeſtalt zubereiten kan.

Fleiſch-Gabel, iſt nicht nur eine von Eiſen verfertigte Gabel, mit zweyen kurtzen Zacken, und einem langen Stiele, womit man das gekochte Fleiſch aus dem Topffe oder Keſſel zu nehmen und auszulegen pfleget; ſondern es führet auch dieſen Nahmen eine andere Gabel, welche oben ſtat der Spitze annoch an iedem Ende eine beſondere Gabel hat, darinnen ein höltzerner Stecken geraume liegen kan. Wo man keine beſondere Rauch-Kammern hat, ſondern das zu räuchernde Fleiſch in die Feuer-Mauern hängen muß, bedienet man ſich einer ſolchen Gabel, das an Stecken gebundene Fleiſch damit in die Höhe zu bringen, und wenn es nöthig, auch wieder herunter zu langen, zu welchem Ende dergleichen Gabeln unten mit einer Dille verſehen, darein ein höltzerner Stiel von erforderter Länge hinein geſteckt werden kan. Siehe Tab. II Fig. 8.

Fleiſch-Haken, iſt ein dreyzackigtes an ſeinen Zacken krumm gebogen Eiſen, woran man das rohe Fleiſch und Wildpret zu hängen pflegt. Er iſt an einem Stricke feſt gemacht, welcher durch einen oben in die Decke eingemachten Kloben durchgehet, und an der Seite angehängt wird, damit man den Haken mit dem Fleiſche in die Höhe ziehen, und leichtlich wieder herablaſſen könne.

Flicken, heiſſet diejenige Arbeit häuslicher Frauen, da ſie entweder ſelbſt oder auch ihr Geſinde dasjenige, was an den Kleidern und Wäſche durch den Gebrauch etwan ſchadhafft worden, wiederum ergäntzen und ausbeſſern. Inſonderheit nehmen ſie die Zeit in Acht, wenn ſie geſonnen eine Wäſche anzuſtellen, alsdenn ſie alles Geräthe und Wäſche, ſo ſchwartz, von Stück zu Stück durchgehen, und alle Löcher oder Schäden daran zuſtopffen, und alles dieſes wieder brauchbar machen laſſen.

Flieder, ſiehe Hollunder.

Fliege, iſt ein bekanntes kleines fliegendes Ungeziefer, welches ſich hauptſächlich den Sommer über in groſſer Menge ſehen läßt, und Menſchen und Vieh beſchwerlich fället. Es giebt derſelben vielerley Arten, als gemeine Fliegen, ſo am Bauche weißlicht ſind, und die bekannte Fliegen-Gröſſe haben. Schmeiß-Fliegen, ſo entweder groß mit blauen Leibern, oder etwas kleiner, iedoch gröſſer als die gemeinen Fliegen, rauh und am Bauche rothſchwärtzlicht ſind. Hunde-Fliegen, die gleich den Mücken ſtechen. Spaniſche Fliegen, von unterſchiedlicher Geſtalt und Gröſſe, und dabey ſchön grün oder röthlicht an Farbe mit einem dem Golde gleichenden Glantze, welche auf denen Roſen-Stöcken, Eſchen-Pappel- und andern Bäumen, auch im Korn, ſo wohl in Deutſchland, als auch inſonderheit in denen warmen Ländern häufig gefunden, geſammlet, und zum Theil zur Artzney gebraucht werden. Die Fliegen aus den Stuben und andern Zimmern zu vertreiben, ſoll man Nießwurtz oder geſtoſſenen Pfeffer in Milch ſieden und ihnen vorſtellen, welche davon freſſen, die müſſen ſterben. Noch gewiſſer dafür iſt der Fliegen-Schwamm in Milch geſotten, und ihnen alſo fürgeſetzt, man muß aber weder Hund noch Katzen dazu kommen laſſen, auch alle eſſende Waaren wohl zudecken, damit ſie nicht mögen hinein fallen. Item: Wermut in Saltz-Waſſer geſotten, Kammern und Gemächer damit beſprengt, vertreibt und tödtet auch die Fliegen. Wenn man Feig-Bohnen, oder Wermut, oder aber Wachholder-Holtz und Beere auf glüende Kohlen leget, und des Abends ein Zimmer, worinnen viel Fliegen oder Mücken ſind, damit beräuchert, und dabey die Fenſter zuhält, ſo ſterben ſie alle; läſſet man aber die Fenſter offen, ſo werden ſie alle mit Hauffen hinaus eilen, wie ſie denn überhaupt den Rauch auch ſo gar in freyer Lufft nicht ertragen können. Man kan ſie auch in einem mit Honig beſchmierten Topff, da der Boden ausgebrochen, und an einem Sack gebunden iſt, wegfangen. Die Pferde werden entweder mit Fliegen-Netzen behänget, oder durch allerley Anſtriche vor den Fliegen verwahret: Man läſſet nemlich entweder geſtoſſene Lorbern im Waſſer ſieden, und wäſchet die Pferde damit; oder beſtreichet ſie, wie die Fuhrleute zu thun pflegen, mit Hanff, ſo mit ſamt dem Kraut ausgezogen werden muß; oder aber mit dem Safft aus Kürbis-Blättern. Oder man ſiedet Wermut mit Oſterlucey, oder aber Tann-Zapffen und die Gipffel von Bircken und Knoblauch im Waſſer, netzet ein Tuch darein, und beſtreichet damit das Pferd um den Kopff und den Leib, wo die Fliegen und ander dergleichen Ungeziefer zu ſitzen pflegen, ſo wird ſich keine mehr dahin ſetzen. Wenn die Fliegen denen Hunden, wie ſie gerne thun, auf die Ohren fallen, und dieſelben wund ſtechen, oder ſonſt an einem Ort des Leibes ſich auf ſie ſetzen, ſo darff man ſie nur mit Baum-Oel, oder mit dem Decocto von Wermut oder bittern Mandeln beſtreichen, ſo laſſen ſie ſo wohl die Fliegen, als die Flöhe mit frieden.

Fliegen-Baum, ſiehe Ilmen-Baum.

Fliegender Drache, ſuche Drache.

Fliegen-Klappe oder **Klatſche**, beſtehet aus einem ſtarcken Leder, ſo faſt in Forme eines Hertzens geſchnitten, auch zuweilen wohl mit bunten aus Pergament geſchnittenen ſchmalen Streiffen geſteppet, welches mit ſeiner Spitze an einem ſchlancken runden Stiel befeſtiget iſt, womit man die Fliegen in den Gemächern hin und wieder an den Wänden zu tödten pfleget, aber, da ſolche todtgeſchlagene Fliegen gerne von ihrem Ingeweide einen Fleck zurück laſſen, wenn man nicht behutſam ſchläget, wird dergleichen nicht gar ſehr in reinlichen Zimmern gebrauchet.

Fliegen-Netze, ſind aus Garn geſtrickte Pferde-Decken, welche über das gantze Hinter- und Vorder-Theil, ſo wohl über die Mähne, als um die Stirne und vornen um die Bruſt gehen, unten aber rings herum mit dick an einander gefügten Schnürlein behängt ſind,

ſind, und denen Pferden Sommers-Zeit über das Geſchirre gedecket werden, damit zu verhindern, daß ſolche nicht ſo ſehr von denen Fliegen geplaget werden mögen.

Fliegen-Schimmel, nennet man eine Farbe derer Pferde, deren die Haupt-Farbe weiß, in derſelben aber lauter kleine ſchwartze Flecklgen anzutreffen, daß es nicht anders ausſiehet, als ob über dem Pferde lauter Fliegen ſäſſen, darbey das ſchönſte, wenn gedachte Flecke an der Gröſſe einerley und auch in keinem mercklichen Unterſchied von einander entfernet ſind.

Fliegen-Schnepper, iſt ein graues Vögelein, welches beſtändig in Hecken und Gebüſchen herum kriechet, und darinnen ſeine Nahrung ſuchet. Er ziehet alle Herbſt-Zeit und zwar gleich anfangs mit andern Vögeln hinweg, brütet aber doch ſeine Junge, deren er meiſtens vier bis fünffe hat, hier zu Lande auf denen Büſchen oder Zweigen in denen Hecken aus, und iſt in denen Geſchneiden.

Fliegen-Schwamm, iſt ein rother mit weiſſen Flecken und Püncklein gezeichneter gifftiger Schwamm, ſo gemeiniglich unter den Bircken wächſet, welcher in Milch geſotten, denen Fliegen vorgeſetzet wird, um ſolche dadurch zu tödten; es muß aber weder Hund noch Katze dazu gelaſſen, nicht weniger auch alle Speiſe wohl zugedecket werden, daß gedachtes Vieh nicht davon naſche und ſterbe, noch diejenigen Fliegen, ſo davon genoſſen, in das Eſſen hinein fallen, und den Menſchen ſchädlich ſeyn. Man iſt gäntzlich der Meinung, daß Kayſer Claudius, der ein groſſer Liebhaber von zugerichteten Piltzen geweſen, durch dergleichen gifftige Schwämme, ſo unter ſolches Gericht gemenget waren, vergeben worden, und ſoll er als ein guter Poet noch vor ſeinem Ende, als er den Gifft empfunden, folgenden Vers gemacht haben:

Boleti leti cauſa fuere mei.

Fliegen-Wedel, iſt entweder ein aus zarten und zuſammen gelauffenen ſchmalen Holtz-Spähngen gemachter Wiſch an einem höltzernen, nicht gar kurtzen und darbey geſchlancken Stiel, oder ein auf gleiche Weiſe aus Pferde-Haaren von mittlerer Länge zuſammen gebundener Büſchel, mit welchen erſten man zu Sommers-Zeit den Patienten und Kindern, wenn ſie ſchlaffen; mit den letzten aber den Pferden, wenn ſie vor der Schmiede beſchlagen werden, oder ſonſt ſtill ſtehen ſollen, die Fliegen und anderes Geſchmeiß ſcheuchet und wegjaget.

Fliehen, ſagen die Jäger vom Hirſchen, wenn er ſpringt, nemlich: der Hirſch flieht oder fleucht.

Flieſſende Wut der Hunde, ſiehe Wut.

Fließgen, heiſſet man die kleinen, ohngefehr fünff, und ein halb, auch wohl bis ſechs Zoll ins gevierte verfertigte Platten aus Thon gebrannt, und mit Laſur wie Porcellain überzogen, ſo anfangs in Holland allein, itzo aber an vielen Orten nachgemachet und gebraucht werden, die Böden unter den Oefen damit zu belegen, auch wohl öffters die Wände in den Zimmern, eine Ecke von dem Fuß-Boden hinauf mit ſelbigem zum Zierrath zu beſetzen.

Flinte, iſt ein bekanntes Schieß-Gewehr, ſo aus drey Theilen beſtehet: Nemlich aus einer glatten eiſernen Röhre, ſo der Lauff genennet wird: aus der höltzernen Einfaſſung, der Schafft genannt, darinnen der Lauff lieget, und aus dem Schloſſe, welches man zum Unterſcheid der Feuer-Schlöſſer und Muſqveten-Hahnen ein Flinten-Schloß oder Schnapp-Hahn nennt, und mit der bloſſen Hand, ohne Spänner, dergleichen man ſonſt zu den Büchſen nöthig hat, geſchwinde und leicht ſpannen kan. Bey vielen Flinten-Schlöſſern, findet man heut zu Tage die Schneller, die durch die geringſte Berührung das Schloß abſchnappen laſſen, gar beqvem angebracht, weil im Abdrucken, wenn daſſelbe hart hielte, und der Drücker zu ſtrenge gienge, das Ziel leicht verrücket werden kan. Man ſchießt mit Kugeln und Schrot daraus, und thut dieſes Gewehr inſonderheit beym kleinen Weydwerck gute Dienſte, weil der Hahn leicht und behende aufgezogen, und wieder zur Ruhe geſetzet werden kan; und muß der Lauff an einer ſolchen Flinte inwendig auf das ſauberſte gehalten werden, von auſſen aber hat es nichts zu bedeuten, wenn er gleich ſchwartz und dunckel ausſiehet, denn er darff auswendig nicht blanck und gläntzend ſeyn, weil er ſonſt bald von dem Feder- und andern Wild erblickt, und dadurch die geſchöpffte Hoffnung betrogen werden kan.

Flitſch-Roſen, ſiehe Klapper-Roſen.

Flitter, ſuche Hollunder.

Flöhe, ſind das bekannte kleine ſchwartze und geſchwind hüpffende Ungezieffer, ſo Menſchen und Thiere, und zwar unter jenen vornehmlich das weibliche Geſchlecht, als welches dieſelben mit ihrer langen Tracht am allermeiſten aufzuſammlen pfleget; unter dieſen aber die Hunde mit empfindlichem Stechen beunruhiget. Sie haben ſechs Füſſe, und an iedem Fuß drey Gelencke, welche ſehr viel zu ihren weiten Sprüngen beytragen. Dieſer ſchlimmen Gäſte und Koſt-Gänger nun aus den Zimmern los zu werden, ſoll man Saturey ſtoſſen, und mit Waſſer ins Gemach ſtreuen; oder zwey Theil Coriander-Kraut, ein Theil Hollunder-Blätter, und ein Theil Wermut mit Waſſer ſieden, und das Zimmer damit beſprützen, ſo werden ſie alle davon ſterben. Man mag auch das Gemach mit Waſſer, darinnen friſche Rauten-Blätter und Zweiglein geweicht worden, begieſſen, oder ſolche Zweiglein in die Zimmer und Bett-Stäte ſtreuen; oder Flöhe-Kraut des Nachts in die Kammer legen und des Morgens wieder auskehren; ingleichen Erlen-Laub frühe, weil es noch voller Thau iſt, nehmen und alſo gebrauchen. Denen Hunden werden die Flöhe durch Beſchmierung mit Baum-Oel, oder Bilſen-Kraut-Safft vertrieben: Man ſoll ſie auch des Sommers über zum öfftern im Waſſer ſchwemmen oder baden, und wenn zehen guter Hand voll wilder Kreſſe, Majoran, Roßmarin,

Rauten

Rauten, und ſechs Hand voll Saltz unter einander in Waſſer kochen und wohl einſieden laſſen, darnach mit einem guten Theil ſolcher Brühe die Hunde, gleich nach dem Bade, reiben und ſauber waſchen.

Flöh-Kraut, ſiehe **Dürr Wurtz.**

Flöh-Saamen, ſuche **Pſillien Kraut.**

Flöſſe, Holtz-Flöſſe, iſt dasjenige Mittel, wodurch aus denen holtzreichen Gegenden oder ſo genannten Holtz-Ländern ſowohl Bau- als Brenn-Holtz alljährlich auf eine beqveme Art vermittelſt der darzu wohl gelegenen Bäche und Flüſſe, oder beſonders darzu verfertigten Canäle, und Floß-Gräben in andere abgelegene und an Holtz Mangel leidende Provintzien ſchwimmende geſchafft wird, welches man Flöſſen heiſſet. Es iſt aber in Anſehung des Flöß-Holtzes auch die Floſſe zweyerley, nemlich die Scheit-Flöſſe, da etliche hundert oder tauſend Claftern oder Schragen Brenn-Holtzes, in den Fluß geworfen, und alſo die ledigen Scheite frey hintreibend gelaſſen werden, und die Zimmer-Flöſſe, da das Bau-Holtz entweder zu Trag-Flöſſen verbunden, oder auch nur eintzeln und Stamm-weiſe geflöſſet wird. Zu ſolchem Ende nun pfleget eine Landes-Herrſchafft, (von welcher das Flößwerck als ein ſonderbares Regale reſerviret, und folglich daſſelbe ohne ihren Willen und beſondere Erlaubniß von niemanden zu exerciren oder zu gebrauchen iſt, ihre Floß-Meiſter und Floß-Schreiber oder Floß-Verwalter zu haben, unter denen ſodenn die Floß-Knechte und Flöſſer ſtehen, welche an denen Ufern zu beyden Seiten des Floß-Grabens, das aufgehaltene Holtz mit eiſernen an langen höltzernen Stangen feſt gemachten Haaken (welche wie die Feuer-Haaken gemacht, aber kleiner ſind und Flöß-Haaken genennet werden) abſtoſſen, und wo es ſich geſetzet, abſchwemmen, bis es an denen darzu beſtimmten Orten und Holtz-Plätzen ausgezogen und ordentlich in die Stöſſe geſetzet wird, davon ſowohl der Floß-Knecht als die Flöſſer ihr Tagelohn, die Auszieher und Setzer aber der vierthalb Ellen hohen Claffter nach etwas gewiſſes bekommen, welches ihnen von dem Floß-Schreiber oder Floß-Verwalter, der die Einnahme und Ausgabe der Floß-Rechnung führen muß, bezahlet wird; der Floß-Meiſter hat zwar die Aufſicht über ſeine Flöſſe, es iſt aber demſelben noch ein Ober-Aufſeher, welcher das Directorium führet, vorgeſetzet. Die Flöſſe pfleget gemeiniglich im Frühling, wenn keine Ergieſſung mehr, wegen des auf denen Gebirgen geſchmeltzten Schnees, zu beſorgen, ihren Anfang zu nehmen, und kan ſolche nicht zu allen Zeiten vorgenommen werden, weil das Waſſer weder gar zu ſtarck angelauffen, noch zu ſchwach und allzu ſeichte ſeyn muß. Da auch durch die Flöſſe an denen Ufern, Mühlen und andern Waſſer-Gebäuden, Fiſchereyen und ſonſten Schade zugefüget wird, kan derjenige, ſo das Floß-Regale beſitzet, denen Eigenthümern derſelben Schaden zu erſetzen ſich nicht entbrechen. Durch dieſe Flöſſen können zwar die groſſen Wälder ziemlich zu Nutz gebracht werden, es iſt aber einer Herrſchafft dabey ſo rühmlich, als dem Lande verträglich, wenn ſie, wie in allen Dingen, alſo auch hierinnen die Mittelmaſſe beobachten läſſet, damit man nicht allzu viel Holtz, um nur Geld zu machen, liederlich verſchwende, mit der Zeit aber ſelbſten, aus andern Ländern Holtz anzuſchaffen, und theuer zu bezahlen genöthiget werde.

Flöß-Holtz, wird alles dasjenige Holtz genennet, welches geflöſſet, das iſt, vermittelſt der Flüſſe und Ströme von einem Orte zum andern ſchwimmend gebracht wird. Es iſt ſolches zweyerley, nemlich **Flöß-Bau-Holtz**, ſo auf der Zimmer-Flöſſe, und **Flöß-Scheit-Holtz**, ſo mit der Scheit-Flöſſe gehet. Ein iegliches Scheit, ſo aus dem Flöß-Graben oder von dem Floß-Platze entwendet wird, muß der Chur-Sächſiſchen Flöß-Ordnung nach, mit zehen Reichsthalern bezahlet werden.

Flöten, ſiehe **Baum-Pfeiffen.**

Flohr, iſt ein von zarter Seide, Neſſel-Garn oder Wolle gantz leicht und dünne gewebtes Tuch, von allerhand Farben, deſſen ſich das Frauen-Zimmer zu allerley Putz, dergleichen Hauben, Hals-Tücher, Kappen u. ſ. f. bedienet. Er iſt entweder glatt oder kraus, ſo abſonderlich Krepp-Flohr genennet wird; geblümt oder ſchlecht, piccirt, geſtreifft oder Muſchel-Flohr. Auf eben dieſe Weiſe, und zwar von ſchwartzer ſubtiler Seide, wird gantz dünnes und mit Streiffen durchgezogenes Band verfertiget, ſo man daher auch **Flohr-Band** heiſſet.

Floramor, ſiehe **Amaranthen.**

Floret-Seide, ſuche **Seide.**

Floß, iſt ein langes aus etlichen genau zuſammengefügten beſchlagenen Bäumen beſtehendes Fahr-Zeug, deſſen man ſich auf Strömen und Flüſſen zum Fahren, Uiberſetzen, und allerhand Waaren darauf zu führen, bedienet.

Floß, Trag-Floß, wird auch eine Parthie Zimmer- oder Bau-Holtzes genennet, welches mit Wieden-Bändern oder Baſt-Stricken, Stamm an Stamm zuſammen verbunden, und alſo von einem Ort zum andern den Strom hinunter viel Meilweges weit geflöſſet, endlich an dem beſtimmten Ort von einander gelöſet, ans Land gezogen, und zu allerhand Nutzen verkaufft wird. Es beſtehet aber dergleichen Flöſſe aus ſtarcken und ſchwachen Höltzern, die man in folgende Claſſen einzutheilen pfleget, nemlich in Unter-Züge, Balcken und Stroh-Balcken.

Floſſe, heiſſet man diejenigen Stücke von geſchnittenem Pantoffel-Holtz oder Korck, dürrem Bucken-Holtz, oder Pappel-weidenen Rinde, welche die Fiſcher an die oberſten Säume der Wathen und Zug-Garne eines Schuhes weit von einander anhefften, damit ſie das Garn in der Höhe halten. Wenn die Ziehe-Garn groß, werden an ſtat der Floſſe längliche tännene Breter, eine halbe Claffter weit von einander gemacht.

Floß-Federn, ſind die Geſtalt kleiner Flügel

gel an dem Bauch und auf dem Rücken der Fiſche befindliche und bewegliche Theile, deren ſie ſich zum Schwimmen bedienen.

Floß=Galle, oder **Fluß=Galle**, iſt eine Pferde=Kranckheit, wovon unter dem Wort Galle ein mehrers zu leſen.

Flücke ſeyn, heiſſet beym Geflügel ſo viel, als Federn und Flügel bekommen, und dahero ſich bewegen und fliegen können.

Flügel, heiſſet bey der Jägerey ein gehauener Weg, der durch einen Wald oder Holtz gleich durchweg, und von einem Ende deſſelben bis zum andern gehet, und mit Ziffern an denen nebenſtehenden Bäumen gezeichnet iſt. Einen **Abjagens=Flügel** nennet man, welcher nach dem Lauff zugehet. Ein **Creutz=Flügel** heißt, wenn nur zween Flügel oder Stell=Wege in einem kleinen Wäldlein oder Holtze ſeyn, und Creutzweiſe über einander lauffen; es werden auch **Creutz=Flügel** genennet, die in der mitten durch einen groſſen Wald recht quer über einander lauffen, und auch mit Zahlen an den Bäumen bemercket werden. Ein **rechter Flügel** heiſſet derjenige, welcher von dem Lauff zur rechten Hand ins Jagen gehet. Ein **lincker Flügel** iſt, der von dem Lauff nach dem Jagen hinein zur lincken Hand gehet. Ein **Quer=Flügel**, heiſſet ein durchgehauener Weg, recht in und vor dem Jagen. Ein **Stell=Flügel**, iſt ein gehauener Weg, der nicht gar durch ein Holtz gehet, und nicht mit Ziffern, ſondern mit Buchſtaben gezeichnet iſt. Ein **beflügelter Wald** iſt ein Wald, der mit denen zur Jagd dienenden gehauenen Flügeln verſehen iſt.

Flügel=Horn, iſt ein ſchlechtes einfaches und altväteriſches meßingenes Horn, welches bey einem Jagen von denen Flügel=Meiſtern, das iſt, von denen auf dem rechten und lincken Flügeln commandirenden Jägern geführet wird.

Flüßige Augen der Pferde, ſiehe Augen=Gebrechen der Pferde.

Flüttig, iſt der Nahme eines Stücke Rind=Fleiſches; dasjenige, ſo gleich nach dem Bruſt=Kern folget, und daraus gehacket wird, heiſſet man den dicken Flüttig, was aber weiter hinunter folget, wird der dünne Flüttig genennet.

Flug=Loch, iſt an einem Bienen=Stocke eine kleine Oeffnung, wordurch nicht mehr als zwey Bienen neben einander paßiren können, und wird daſſelbe deswegen ſo enge gemacht, damit nicht Bienenfalter, Eydexen und Nattern in die Stöcke kriechen mögen. Etliche machen an ſtat des Flug=Lochs drey oder fünff kleine Löchlein, ſo groß, daß eine Threne aus und ein kan. An den Tauben=Häuſern führen die viereckigen Oeffnungen zu den Höhlern, wodurch dieſe aus= und einfliegen, ebenfalls dieſen Nahmen.

Flug=Mehl, ſiehe Staub=Mehl.

Flug und Lauff=Schieſſen, iſt eine durch fleißige Uibung erlangte Fertigkeit, das Feder=Wildpret im Flug, und etwan einen Haſen oder ander vierfüßiges Wild im Lauffen zu ſchieſſen. Was das Flug=Schieſſen, welches auch von einigen das Lufft=Schieſſen genennet wird, anbelanget, ſo iſt ſolches mehr für eine Luſt, als gute Wirtſchafft zu halten, zumahl, wenn in der Brut= oder Lege=Zeit alte Hüner unbeſonnen geſchoſſen, dadurch gantze Völcker verderbt, erſchreckt und ſcheu gemacht werden, daß ſie hernach mit keinem Treibe=Zeug mehr zu bekommen; ſo werden auch mit dem Flug=Schieſſen öffters viele Vögel getroffen, die nicht gleich fallen, und dennoch unnützlicher Weiſe verderben müſſen: Dem ohngeachtet iſt es heut zu Tage grand mode worden, wie es denn auch an ſich ſelbſt vor ein edles und ſchönes Exercitium zu halten iſt, wenn nur kein Mißbrauch mit unterläufft. Derjenige, welcher ein guter Flug= oder Lufft=Schütze werden will, muß ſich anfänglich fleiſſig mit Dunſt üben, eine ſtill=flatternde Lerche in der Lufft zu treffen, nachgehends ferner verſuchen, die nach einem rothen Hündlein an moraſtigen Wieſen langſam fliegende Kibitze, oder auch Krähen und dergleichen im Fluge zu ſchieſſen, da er denn gewahr werden wird, daß ein mit Flügeln ausgebreiteter Vogel und ausgeſtrecktes lauffendes Wild leichter zu treffen ſey, als ein ſitzender Vogel oder drückender Haſe, welches ein kleiner Klump, und leichte gefehlet werden kan. Es muß aber die Flinte allezeit geſpannt und fertig ſeyn, auch mit ſteter und firmer Fauſt, und ſcharffem Geſichte parat gehalten werden; hiernächſt muß man, wenn etwas aufgeſtoſſen, augenblicklich anſchlagen, das Korn und flüchtige Wild zuſammen faſſen, und wohin die Flucht mit dem Kopff gehen ſoll, nachdem es langſam oder ſchnell flieget, eine halbe Elle, oder eine Spanne und dergleichen vorhalten, ſo wird man gewißlich nicht leicht fehlen. Es iſt auch nicht undienlich, wenn man nach einer lauffenden Boſel= oder Schieb=Kugel, oder einem höltzernen Teller, oder in die Lufft geworffenen Hut zu ſchieſſen, ſich öffters übet, bis man mit der Zeit die ſchnellſten und kleinſten Vögel, auch die Schwalben treffen kan. Die Flinten zum Lauff= und Flug=Schieſſen dürffen nicht übermäßig lang noch ſchwer ſeyn, ſondern einen mittelmäßigen Lauff und kurtzen Anſchlag haben, damit man das Korn deſto geſchwinder faſſen könne. Die Schrote ſollen fein rund ſeyn, das Pulver aber vorhero mit ſtarckem abgezogenen Branntewein etliche mahl beſprenget, und in ein leinenes Säcklein in die Wärme gehänget werden, weil es davon fein gleich und raſch wird. Die Pfropfer auf das Pulver ſind gut, wenn ſie von ſtarcken Hutfiltzen gemachet werden, denn dieſer hält die Schrot fein gleiche. Im Laden wird nach dem Augen=Maaß (nicht nach dem Gewicht) noch einmahl ſo viel Schrot als Pulver genommen, damit, wenn ein Körnlein fehlet, doch das andere treffe, und könnte man alſo hierdurch, wenn man einen Stöber=Hüner= oder Waſſer=Hund vor ſich her ſuchen lieſſe, manche ſchöne Luſt haben, wenn nicht einem in ſeinem Gehäge die Eingangs gedach-

te

te Bedencklichkeit; in fremder Refier aber das Quod tibi non vis fieri &c. im Wege ſtünde.

Flug-Tauben, ſuche Tauben.

Fluß, iſt ein ſtarckes Gewäſſer, welches in denen von der Natur ihm geſetzten Schrancken, und durch die ihm ſelbſt in dem Erdboden gemachten Tieffen, ſeinen ordentlichen Lauff hat, auch durch andere dazu kommende Waſſer immer gröſſer zu werden pflegt, und endlich entweder in einen andern Fluß fällt, oder unmittelbar ſich in das Meer ſtürtzet, welchen letztern Falles er, nach genauer Redens-Art, ein Strom genennet wird. Die Nutzung derer Flüſſe betreffend, ſo ſind zwar etliche aus den alten Rechts-Gelehrten der Meinung, daß alle Thiere in der Wildniß, die Vogel in der freyen Lufft, und die Fiſche in den flieſſenden Waſſern frey, und einem ieden zu fangen erlaubt seyn: allein dieſes iſt bey den Flüſſen, wie bey der Jagd die Frey-Pürſche, an den mehreſten Orten entweder gäntzlich aufgehoben, oder doch in ſo weit limitiret, daß die öffentliche Ströme und Flüſſe, als: z. E. die Donau, der Rhein ꝛc. ꝛc. iedermann zu befiſchen erlaubt und zugelaſſen, die Privat-Flüſſe aber ſonderbaren und eigenen Perſonen zugehören, und alſo ohne deren Willen niemanden darinnen zu fiſchen vergönnet ſey. Dieſe letztere Fiſch-Gerechtigkeit nun wird entweder durch Landes-Fürſtliche Lehen ordentlich verliehen, oder mit einem Land-Gute, als ein bonum adjacens oder anſtoſſendes Stücke, und als ein Zugehör deſſelben ordentlich verkaufft, und alsdenn in denen Lehen- und Kauf-Briefen, die Grentzen, wo die Fiſcherey anfänget und ſich endet, die Gerechtigkeiten, ob man an einem Ufer allein, oder beyderſeits zu fiſchen Macht, und ob ein benachbarter gleiches Recht oder nicht habe, ausdrücklich und ausführlich gemeldet. Es muß aber der Gebrauch der Flüſſe alſo beſchaffen ſeyn, daß die benachbarten keinen Schaden und Nachtheil dabey leiden, und daß die Fiſcherey auf ſolche Art, und auf beſtimmte zugelaſſene Zeit alſo beſtellet ſey, wie es die Landesherrliche Fiſch-Ordnung mit ſich bringet. Wer ſonſt das Recht der Fürſten über die Flüſſe aus ſeinen Grundſätzen ein wenig überhaupt hergeleitet und ſo viel von denen Waſſer-Regalien leſen will, als man in die Wirtſchafft brauchet, der kan des Rath Zinkens II Theil ſeines Grundriſſes zu den Oecon. Polic. und Cameral-Wiſſenſchafften p. 108 ſeq. aufſchlagen. Die wilde Fluß-Fiſcherey, die Perlen- und Gold-Fiſcherey, das Floß-Recht, das Recht Fähren und Brücken über die Flüſſe anzulegen, und Zoll, Zins, Pacht, Fährgeld davon zu ziehen, das Recht die neuen Inſeln, ſo auf denen Flüſſen entſtehen; ingleichen das Land, ſo ſie von neuem auch an die Ländereyen der privat-Leute anlegen, wie auch den Grund und Boden des auſſenbleibenden Fluſſes zuzueignen; die Flüſſe ab- und in einen andern Gang zu leiten, Gräben und Canäle dadurch anzulegen, und den Fluß zu allerhand Mühlen zu gebrauchen, geben theils der Landes-Herrſchafft und ihren Cammer-Gütern, theils denen Unterthanen, die eines und das andere entweder durch beſondere Landes-Verfaſſungen, oder durch Verträge, Beleihungen, Conceßionen, theils als dingliche, theils als perſönliche Rechte erlanget haben, nach Gelegenheit der Umſtände und Länder ſehr viele Zuflüſſe, Nutzungen und Einkünffte, bald unmittelbar, bald aber dadurch, wenn man andern wirtſchafftlichen Einkünfften dadurch die Hand bieten, ſie verbeſſern und vermehren kan, wie z. E. durch das Floß-Recht die Forſt-Nutzungen, durch die Brücken die Zoll- und Geleits-Einnahmen, zu geſchweigen, was vermöge der Landesherrlichen Rechte über die Flüſſe denen Manufacturen, Commercien, und andern Nahrungs-Arten vor Erleichterung und Beförderung verſchaffet, ingleichen die Sicherheit und Befeſtigung des Landes dadurch unterſtützet, und alſo auch mittelbare Nutzung davon gezogen werden kan. Wie denn ſonderlich ſehr vortheilig iſt, wenn die Flüſſe in einander durch Canäle geleitet, dadurch aber die Waſſer-Fahrten in Ströme, und aus dieſen in die See befördert würden. So Betrachtungswürdig alſo in der öffentlichen und privat-Wirtſchafft die Erde, das Land und der Boden, ſo wichtig ſind nächſt dem anflüſſenden Meere nebſt denen Seen, Teichen, Strömen und Bächen und Brunnen auch die Flüſſe. Die vornehmſte Nutzung aber, welche die privat-Perſonen meiſtentheils von denen Flüſſen genieſſen, beſtehen ſonderlich in Fluß-Fiſchereyen, in Wäſſerung ihrer Wieſen, und in Mühlen-Nutzungen. Von dieſen ſiehe den Art. von **Mühlen**. Was die Fluß-Fiſche betrifft, ſo ſind dieſelben unterſchiedlich, nachdem nemlich die Flüſſe aus friſchen Brunn-Qvellen und felſichten Gebirgen entſpringen, nachdem haben ſie auch friſche, geſunde und edle Fiſche, als Aeſchen, Forellen, Gründlinge, Schmerlen, Pfrillen oder Elritzen, Huchen und dergleichen, oder aber, wenn ſie aus Teichen, Seen und ebenen Orten ihren Lauff, und einen leimigten Grund und Boden haben, bringen ſie Hechte, Schleyen, Alten, Aalraupen, Barben, Weißfiſche ꝛc. bisweilen auch wohl Karpfen, und werden inſonderheit dieſe Fluß-Karpfen denen Teich-Karpfen weit vorgezogen, weil dieſer weiche Fiſch, wenn er in den flieſſenden Waſſern aufwächſet, viel härter, geſünder und fetter wird, als wenn er in ſtillſtehenden Waſſern zu ſeinem Wachsthum gelanget. Man kan davon die Artickel von der **Fiſcherey** nachſuchen. Wie aus den Flüſſen die nächſt und nicht zu weit davon entlegene Wieſen durch Schöpff-Räder mit einer trefflichen Wirckung zu wäſſern ſeyn, davon kan unter denen Wörtern **Wäſſerung** und **Wieſe** nachgeſehen werden.

Fluß, dieſes Wort bedeutet auch verſchiedene Kranckheiten des Leibes an Menſchen und Vieh, wie z. E. die Fluß-Galle, item die Forbure bey denen Pferden. Ein bald dünner und ſcharffer, bald ein zäher und dicker verdorbener Safft, bald ein überflüßiges Geblüt, und wenn ſich das erſte an einem Theil, als Augen, Zähnen, am Halſe, im Nacken, auch

auf

auf der Bruſt, in Gliedern, in Ohren, im Kopff, ſetzet, Schmertzen, Lähmung und Ungemach verurſachet, das andere aber häufig ausflüſſet, das alles heißt ein Fluß oder es ſind Flüſſe. Man hört ſolches in der Wirtſchafft immer: Man hat Haupt-Flüſſe, Schlagflüſſe, Flüſſe auf der Bruſt, Bauch- und Blutflüſſe, 2c. Der Schnupfen iſt ein Fluß. Und in allen dieſen räthet man gelindes Purgiren, Schwitzen, Reiben, Bähungen, zertheilende und vertreibende, bisweilen abführende oder auch verſtopfende Mittel. Von einigen hat des armen Landmanns Artzt, ſo ein kleines Büchlein iſt, gehandelt. In einigen iſt es beſſer, daß man zeitig den Artzt ſelbſt ſuchet. Einige Hausmittel kommen hier auch an ihren Stellen vor, und worin Nachricht von denen Kräutern oder Kranckheiten gegeben werden.

Fluß-Galle, Floß-Galle, ſiehe **Galle**.

Flut-Bette, iſt ein Kunſt-Wort bey dem Mühlen-Bau, und bedeutet den abſchüßigen und mit Pfoſten belegten Boden in dem Mahl-Gerinne, darüber das Waſſer auf die Räder läufft, und ſelbige durch ſeinen gewaltigen Anſtoß umtreibet.

Föhre oder **Föhren-Baum**, ein hochſtämmiger Wald-Baum, gehöret unter das weiche Tangel-Holtz, und hat man davon zweyerley Arten. Die erſte Art behält den Nahmen **Föhren**, hat eine röthlichte und glatte Rinde, und wächſt gerade für ſich in die Höhe; die andere aber, welche keine ſo glatte, ſondern untenher eine rauhe und Aſchenfarbene, oberhalb aber ſchuppicht- und röthlicht-braune Rinde hat, wird **Kien-Föhre, Kiefer-** oder **Kien-Baum** genennet; beyde ſind einander in Tangeln gleich, welche um ein ziemliches länger, ja noch einmahl ſo lang, als die Fichten- und Tannen-Nadeln ſind, und deren allezeit zwey beyſammen ſtehen. Die Föhren ſind wegen ihrer Höhe zum Bauen ſehr dienlich, laſſen ſich auch zu Pfoſten, Bretern, Latten, Wein-Pfählen, Schleiſſen, Brunnen und andern Waſſerleitungs-Röhren treflich brauchen. Die **Kien-Föhren, Kiefern** oder **Kien-Bäume**, ſind ſowohl wegen ihrer äuſſern Rinde, wie vorgedacht, als auch wegen ihrer vielen bey ſich führenden Fettigkeit, Hartzes und Peches von denen Föhren unterſchieden, laſſen ſich aber gleich jenen, ja im Waſſer-Bau und zu Röhren noch beſſer als dieſelben nutzen. Sie treiben mehrentheils gerade Stämme, wiewohl es auch an höckerigten, krummen und gedreheten nicht fehlet, die Zweige ſind meiſtens gebogen und zerbrechlich. Ihr beſtes Wachsthum haben ſie in ſandigtem Boden und an Bergen, und werden daſelbſt weit ſchöner, gröſſer und ſtärcker, als wenn ſie auf flachem Lande oder im freyen Felde aufwachſen. Sie ſchlagen vom Stock niemahls wieder aus, ſondern gehen ſehr maſtig und jähling nur von dem Saamen in die Höhe; dieſer ſtecket in rundlichten Zapffen, welche aber um vieles kleiner und kürtzer, als die Fichten- oder Tann-Zapffen ſind, und an einem kurtzen Stiel dergeſtalt feſte hängen, daß, wenn ſchon neue herfür kommen, die alten und jährigen noch an denen Zweigen ſtehen, davon der Saamen insgemein vor Winters, und bey warmen Herbſt-Tagen, wie der Tann-Saamen durch die Sonne ausgerühret wird, indem ſich durch die Hitze derſelben dieſe Zäpflein von einander, und die Schuppen in die Höhe geben, und der Saamen mit denen von der Natur verſehenen zarten und dünnen Blätlein, ſo gleichſam ſeine Flügel ſind, vom Winde hin und her zerſtreuet wird. Dieſer Saamen liegt lange in der Erden, und gehet nicht ſo bald, als der Tännene oder Fichtene Saamen auf, behält aber doch, wenn er auch etliche Jahre in einer unbequemen Erde liegen muß, ſeine Krafft ſo lange, bis er Raum oder Lufft zum Wachsthum bekommen hat, indem ſeine Saam-Körner aus einem puren öhlichten Weſen, welches dem Terpentin ſehr nahe kömmt, beſtehen, und dahero der Fäulung um ſo weniger unterworffen ſind, auch nicht eher verwandelt werden, als wenn die Hervorkeimung geſchehen. Die gantze Laſt dieſes Baumes ruhet nur auf einer Wurtzel, und wenn dieſe, wie es öffters geſchiehet, voll Kien wird, ſo iſt es mit dem Baum geſchehen: Denn dieſes hartzigte Fett hindert, daß der Baum ſeine Nahrung vor ſich und ſeine Zweige nicht mehr aus der Erde ziehen kan, dahero muß er, weil gleichſam alle Gänge ſeines Lebens verſperret ſind, in ſeinem Fett erſticken. Aus dieſer Wurtzel, ingleichen aus denen Aeſten wird das **Kien-Oel**, ſo man an ſtatt des Terpentins brauchet, und das Theer gemachet, ſiehe **Theer**. Es wächſet dieſes Holtz, zumahlen an denen Winter-Lagen, geſchwinde in die Höhe, und iſt das Alter dieſer Bäume ſo wohl von den Jahren auf dem abgeſchnittenen Stocke, als auch an denen iedes Jahr austreibenden, und hernachmahls an dem Schafft gar mercklich äſtigen Qvirlen gar leicht abzunehmen. Dieſes Holtz darff in der Jugend durchaus nicht geſchneidelt werden, weil ſonſt der Safft aus denen Hieben heraus tritt, und hergegen oben im Gipffel zurücke bleibet, da es alsdenn nichts als einen knotichten und mit Hartz belauffenen unartigen Stamm giebet. So bald die brauchbarſten Stämme aus den Föhrenen Gehöltzen ausgezogen ſind, muß man das übrige unartige und ungeſchlachte Holtz, ſo fort in Scheite ſchlagen, und ſo bald als möglich, auf die Seite ſchaffen laſſen, damit der junge Anflug Lufft und Raum bekommen möge. Das Wildpret gehet dieſem Holtze, ohngeachtet ſeiner ſtarcken Bitterkeit, ſehr nach, zumahl aber Winters-Zeit, da es denn etwa Manns hohen jungen Wuchs zwiſchen ſeinen Qvirlen mit den Zähnen ſo ſchädlich abſchälet, und ſchabet, daß das Holtz zu nicht geringem Schaden des Eigenthümers, weil das Wildpret mehrentheils das beſte und glatteſte beſchädiget, verdorret und zu ſchanden wird. Die Stämme, ſo man zu Röhren brauchen will, ſoll man nicht ſo wohl an maſtigen Orten und an der Winter-Seite, als vielmehr an der Sommer-Seite hauen laſſen, weil jenes, ſeines feſten Wuchſes wegen, wenig Kern und

viel

viel weiſſen Spint oder Splint hat, welcher wenig Jahre in der Erden dauret, ſo pfleget auch dergleichen Holtz, wegen des vielen Harzes, nicht aufzuqvellen, noch die Röhren zuſammen zu halten, dahero ſie, zumahl wo das Waſſer ſteigen, und die Röhren einen groſſen Druck haben oder Zwang ausſtehen ſollen, von dem Wind, ſo in den Röhren iſt, leichtlich und wie Glas zerſprenget, und aus den Jahren von einander getrieben werden; dieſes aber, ſo an der Sommer-Seite und mager erwachſen, ziehet das Waſſer beſſer an ſich, wird dahero gantz dichte, läſſet keinen Wind durch, und borſtet folglich auch nicht ſo leichtlich als das fette, weil es auch viel kleinjähriger, und weit ſtärcker von Kern, ſo dauret es noch eins ſo lange in der Erde als jenes. Die Pfoſten, Breter und andere Sachen, ſo aus Kiefern gemacht werden, ſonderlich wenn ſie wohl harzig ſind, werden denen von Tannen und Fichten gemachten, ſowohl wegen angenehmen Geruchs als der Dauerhaftigkeit halber vorgezogen. Sonderlich aber dienet auch dieſer Baum, wenn er zur Gnüge ausgewachſen, und einen rechten und vollkommenen Schafft und Stamm hat, zu Maſt-Bäumen, weil er ein feſtes, und in einander verwimmertes Holtz hat auch wegen des vielen Holtzes, dem Wetter, Näſſe und Fäulung widerſtehet, folglich hierzu faſt höher als die Tanne zu ſchätzen. Wer gerne ein Stücke Landes mit dergleichen Gehöltze beſäen will, nimmt erſt die Frucht, nemlich die Zapfen oder Aepffel, wie man ſie einiger Orten nennet, vom Mittel des Februarii bis zu Anfang des Mertzens, von den Bäumen ab, legt ſolche hernach auf geflochtene Hürden, und dürret dieſelbe in einem Backofen, doch nicht allzuſtarck, damit der Saamen nicht zu trocken werde, welcher aus obbeſchriebener Frucht oder Zapfen, wenn ſie nach Nothdurfft gedörret, mit Stecken ausgeſchlagen oder ausgedroſchen wird. Der Acker, oder die zur Saat beſtimmte Gegend ſoll ſeichte mit einem Pflug umgeriſſen, und die Furchen ziemlich weit von einander gemacht; der Saamen aber, wovon alle Bälglein zuvor wohl mit den Händen abzureiben, ehe er eingeworffen wird, mit noch halb ſo viel Sand vermenget, und auf das dünneſte eingeſäet werden, welches annoch vor Winters geſchehen muß, damit er die Winter-Feuchte an ſich ziehe, und alſo zum Auskeimen und Aufgehen deſto geſchickter gemacht werde. Iſt auf dem alſo beſäeten Platz kein Heiden-Kraut zuvorhero geſtanden, ſo kan man den Saamen unteregen, woferne aber welches darauf befindlich geweſen, denſelben nur mit einem ziemlichen Buſche durch die Acker-Pferde unterbringen laſſen. Ja, wenn er auch gleich nicht ſonderlich unter die Erde kommt, ſo wächſt er doch, wenn er einmahl aufgegangen, in drey oder vier Jahren ſo hoch, daß ſich der gröſte Sand-Haſe ſchon darunter aufhalten kan.

Foenum Graecum, ſiehe Bocks-Horn.

Förſter, iſt ein Forſt-Bedienter, welcher über ein Theil eines Waldes, ſo in verſchiedenen Revieren, Bergen, Thälern, Höltzern und darzu gehörigen Vorhöltzern und Büſchen (dahingegen ein Wald eigentlich aus vielen Förſten) beſtehet, als ein treuer Haushalter zu des Holtzes Aufnehmen, Wart- und Pflegung von ſeiner Herrſchafft geſetzet, und dieſerwegen mit einer beſondern Pflicht, treu zu ſeyn, verbunden iſt. Bisweilen heißt man auch einen Förſter, der nur über ein Holtz beſtellet, bisweilen hat er nur die Aufſicht auf das eigentliche Holtzweſen, bisweilen auch zugleich über die Jagd. Es giebt Ober-Förſter und ſchlechte Förſter. Vor ſeine Perſon ſoll er vor allen Dingen Forſt- oder Holtz- gerecht ſeyn: Nemlich daß er den Grund des Erdreichs recht und wohl verſtehe, was in dieſem fetten oder jenem magern Boden der darein fallende zeitige Baum-Saame und deſſen innerliche Materie vor eine weſentliche keimende Krafft und Feuchtigkeit zum Anfluge und künftigem verhoffenden Wiederwachs vermuthlich haben möge, damit er nicht bey Anordnung der Schläge und jungen Gehauige ſolches wider die Natur, oder wo wenig oder gar nichts von Wiederwachſe zu hoffen, ohne Verſtand anordne. Er muß ferner die Natur und Eigenſchafft aller Bäume von dem Saamen, Keimung, Anflug, Wiederwachs, von deren Jugend bis ins Alter genau judiciren, den Unterſchied alles Holtzes, nemlich ſowohl des Laub- als Tangel-Holtzes, ob ſolches friſch oder ſchadhafft, und worzu ein iedes zu gebrauchen, tüchtig verſtehen und nützlich anordnen, und ſich hierinnen keinen Käuffer etwas unmögliches vorſchwatzen laſſen; den Holtz-Verkauff und Holtz-Tare zwar, was ein iedes werth, wohl verſtehen, das Verkauffen aber nicht eigenmächtig, oder eigennützig vorzunehmen, ohne ſonderbaren Befehl und Erlaubniß ſich unterſtehen. Die Gräntze, Marck und Scheidung, ingleichen Weg und Stege ſeines anvertrauten Forſtes und deſſelben Revieren ſollen ihm billig dermaſſen bekannt ſeyn, daß er nicht allein die richtige Gräntze fleißig renoviren, ſondern auch von der ſtreitbaren Gräntze ſich nichts nehmen und ſolche ſchmälern laſſe, ſondern dieſelbe zu ſeines Principalen Intereſſe und Gerechtigkeit in Poſſeſs behaupte. Wege- und Stege- recht aber ſoll er deswegen ſeyn, damit er die Gräntzen ſowohl als die Wege bey finſterer Nacht richtig finden könne, die ſchadhaften Straſſen, Brücken und Dämme zu repariren fleißig anordne, nicht allein nach der Situation derer Heyden und Wälder und dabey befindlichen Bäche und Flüſſe, an nützlich und beqvem-gelegenen Holtz-Schlufften das nöthige Floß-Werck anzugeben wiſſe, ſondern auch die zu Jagden, Zeug-Stellen und Treiben in Heyden und Wäldern unumgängliche nöthige Beflügelung, wie es die Gelegenheit giebet, anzuordnen verſtehe, und wäre wohl gut, wenn er ſich einiger maſſen auf das Feld-Meſſen verſtünde, um wenigſtens ſich durch einen Riß ſein Revier zu Hauſe wohl imprimiren, und deſto füglicher ſeinem vorgeſetzten Forſt-Meiſter das nöthige hinterbringen zu können. Denen Scheit-Schlägern, Zimmerleuten, Köhlern

lern und Aſchen-Brennern, oder andern Gewercksleuten ſoll er bey erlaubter Abgabe des Holtzes keinen Muthwillen noch Eigennutz verſtatten, auch in Deputat-Holtz oder Reißig ein mehrers nicht, als einem jeden in ſeiner Beſtallung verſprochen, anweiſen, auf die Kohlenbrenner genau Achtung geben, damit ſie nicht durch Feuer dem Gehöltze oder dem geſunden wächſigen Holtze Schaden zufügen, ſondern mit denen in den Gehauigen verbliebenen Affter-Schlägen, alten, gefallenen, wandelbaren, ungeſunden, krummen, ſtruppig- und knorrigen Bäumen ſich vergnügen laſſen; dabey fleißig Achtung geben, daß die Hartz-Scharrer die Fichten-Bäume nicht reiſſen, daß mit heimlichem und öffentlichem Hüten den Wäldern kein Schade geſchehe, daß von denen Fuhrleuten denen Gehöltzen kein Nachtheil zugefügt, ſonderlich in den jungen Schlägen nicht viel neue Wege gemacht, noch die herrſchafftlichen Wege zur Ungebühr ausgefahren werden. Er ſoll die benachbarten Schäfer nicht über die Gräntzen hüten laſſen, ſondern ſolche, falls ſie ſich betreten lieſſen, alſobald pfänden; denen Gerbern, Färbern und andern Leuten das Schälen der Bäume, nicht weniger das ſchädliche Beſem-Reiß-Schneiden in dem jungen Bircken-Holtze, und das Moos-Rechen in dem jungen ſchwartzen Holtze nicht verſtatten, auch die zu der Wild-Bahn benöthigte Saltz-Lecken zu repariren, ingleichen die Heu-Scheunen und Wild-Aecker, iedes nach der Jahres-Zeit mit Fleiß zu beſorgen bedacht ſeyn: maſſen er auch das Wildpret mit Fleiß zu hegen und zu verſchonen befliſſen ſeyn muß, damit zu deſſelben Vermehrung weder das lauffende noch das fliegende, groß oder kleine Wild durch Eyer- oder Jungen-Ausnehmung vertilget werden möchte. Wenn ein Forſt zu weitläufftig, ſo wird dem Förſter gemeiniglich noch zu Hülffe ein Fuß-Knecht untergeben, deſto richtiger ſolches zu beſtreiten.

Fohlen oder Füllen, das Junge von einer Stutte oder Mutter-Pferd, wenn es männlichen Geſchlechts, wird es ein **Hengſt-Fohlen**, iſt es aber weiblichen Geſchlechts, ein **Stutten-Fohlen** genennet. So bald ein Fohlen an das Licht zu kommen beginnet, ſoll man ſich bemühen, das ſo genannte **Miltz** von ihm zu erhalten, weil daſſelbe ſonſten von dem Fohlen, ſogleich als dieſes die äuſſerliche Lufft empfähet, und darnach zu ſchnappen Raum bekömmt, hinunter geſchlucket wird, hernach aber nicht mehr von ihm zu haben iſt. Dieſes **Miltz**, welches von einigen auch **Pferde-Gifft**, von den Griechen aber Hippomanes genennet wird, iſt nichts anders, als ein Stücklein halb-röthlicht- u. halb bleyfärbigten, in der Geſtalt eines Miltzes erſcheinenden Fleiſches, welches glatt und lang-rund, ohngefehr anderthalb Zoll breit, vier Zoll lang, und einen halben Zoll dicke, auch manchmahl etwas gröſſer, manchmahl aber etwas geringer iſt, nachdem nemlich das Fohlen groß oder klein gefallen. Man hält insgemein dafür, es ziehen die noch im Mutter-Leib verſchloſſen liegende Fohle, durch Hülfe dieſes Miltzes oder Hippomanis die benöthigte Nahrung an ſich, weil es juſt vornen auf der Zungen liegt; ſo glaubt man auch durchgehends, daß diejenigen Fohlen ausbündige Roſſe werden ſollen, denen man dieſes Stücklein Fleiſch benimmt, und nicht hinunter ſchlucken läßt: Dieſes aber iſt gewiß, und aus der Erfahrung unwiderſprechlich, daß daſſelbe eine nachdrückliche Wirkung in der Roß-Artzney habe. Alſo ſoll man auch das Netze oder Häutlein, darinne das Füllen bey der Geburt gelegen, mit allem Fleiß aufheben, dorren und zu Pulver machen: Denn wenn die Fohlen, ehe ſie noch ein halb Jahr alt ſind, keuchend, und dadurch am Wachſen verhindert werden, darff man ihnen nur von dieſem Pulver ſo viel, als man auf einem Achtpfenniger oder halben Batzen faſſen kan, in Milch eingeben, ſo nimmt ſolches dem Füllen das Häutlein weg, ſo in dem Magen wächſet und davon die Kranckheit herrühret. Dieſes Pulver dienet auch wider die Taubheit und andere Gebrechen. Das Fohlen ſoll man von der Geburt an etliche Tage ſamt der Mutter in einem warmen und trockenen Stall halten, und daſſelbe mit Handen wenig, über den Rücken aber niemahls ſtreichen; wenn es ſechs Wochen alt, ſoll man es abſeren oder abſpänen; ſolches geſchiehet mit denen im Martio oder April gefallenen Fohlen, insgemein auf Michaelis, wenn ſie aber etwas ſpäter gefallen, auf Martini, und zwar iedesmahl drey Tage vor dem Vollmond; ehe man ſie aber gar abnimmt, ſoll man ſie etwan vier oder ſechs Wochen vorher an die Siede mit Stroh, Grummet und Haber-Schrot vermenget, gewöhnen, ſo thut es hernach ihnen nicht ſo and, und nehmen lieber zu. Von der Mutter weg werden ſie in einen beſondern Fohlen-Stall gethan, darinne man ſie das erſte Jahr frey und ungebunden herumgehen läßt. Ihr Futter beſtehet zum Anfang wöchentlich in einem Viertel reinen Haber, welcher mit gar kleinem von Roggen-Stroh geſchnittenen Häckerling untermenget ſeyn ſoll, mit ſolchem werden ſie in eben der Abtheilung wie andere Roſſe, nemlich mit drey Futtern abgefüttert, darnach wird ihnen gut klein Heu vorgeleget, und denn geträncket, endlich aber wird ihnen eine reine Streu gemacht; wobey zu mercken, daß man ihnen zum öfftern ausmiſten, und alle Tage reine Streu machen ſoll, damit ſie auch fein reine gehalten werden, und keine Läuſe bekommen mögen, als davon ſie verbutten, ja wohl gar umfallen und ſterben. Einige geben ihnen das erſte Jahr geſchrotenen Haber, Siede von gutem Grummet und Roggen-Stroh, und zwar von iedem Drittheil unter einander gemenget, und mit lauem Waſſer ein wenig befeuchtet, damit ſie den Schrot nicht hinweg blaſen können; Des Mittags ſoll man ſie bey gutem Wetter heraus an die Luft und, wenn ſie geträncket, ein paar Stunden herum ſpringen laſſen. Sonderlich aber ſoll man zuſehen, daß der erſte Winter, ſowohl was die Wärme des Stalls als die Güte des Futters betrifft, von ihnen leichtlich und gut überſtanden werde, indem das beſte Gewächs das erſte Jahr geſchiehet. Die zweyjährigen Fohlen werden ſchon an Halfftern gebunden, und mit angefeuchteter Siede, nem-

lich Häckerling von Roggen-Stroh, mit klein geſchnittenem Grummet und Spreu gemenget, gefüttert, wovon ſie früh Morgens drey eingetheilte Futter nach einander, denn Heu oder Haber-Stroh bekommen, und darauf getränckt werden. Zu Mittags wird ihnen nur Stroh oder Wirr-Bunde in die Rauffe eingeleget worauf ſie in den Hof gelaſſen, und bey dem Brunnen geträncket, Abends aber, nachdem man ſie in den Stall gethan, gleich wieder, wie Morgens gefüttert werden; wiewohl auch einige, ſo gerne bald ſchöne Roſſe ziehen wollen, dieſelbe aufs andere Jahr auch mit Haber füttern, und auf ein Fohlen zwey Viertel oder einen halben Scheffel wöchentlich geben. Wenn ſie das dritte Jahr erreichet haben, muß ihnen das Futter gebeſſert, und die Hengſt-Fohlen von denen Stutten-Fohlen, ſo wohl auf der Weide als im Stall, abgeſondert werden, (welches iedoch beſſer bereits im andern Jahr geſchiehet, da man die zweyjährigen Stutten, ingleichen die Wallachen, ſonderlich was bey der Milch verſchnitten iſt, in den rechten Stutten-Stall bringen, und ihnen ſolches, mit der Wartung gleich halten kan). Man muß ſie auch in ihren neuen Qvartieren zum öfftern beſuchen, angreiffen, die Füſſe aufheben, mit einem Finger oder Schlüſſel ſachte in den Huf kloffen, ſie ſtriegeln, kämmen, wiſchen, damit ſie alles nach und nach gewohnen, und heimlich werden. Man kan ſie auch allgemach in dieſem Alter zur Arbeit angewöhnen, und dahero bisweilen einmahl mit einſpannen, oder auch nur vornen an das Riemen-Pferd mit anhängen, damit ihnen durch die Deichſel kein Schaden geſchehe: doch ſoll man ſie in dieſem Jahr noch nicht allzuſehr ziehen laſſen, hingegen deſto beſſer halten, und, wie obgedacht, fleißig auch wohl zweymahl des Tages ſtriegeln, die Streu des Tages wegthun, auch die Stände ſauber kehren und halten, ſo werden ſie deſto beſſer gedeyen. Welche man von denen Hengſt-Fohlen nicht gantz behalten will, die läßt man mehrentheils im dritten Jahr, und zwar im May, wenn ſchöne gute Weyde und der Mond neu iſt, reiſſen oder legen, das iſt, verſchneiden oder zu Wallachen machen: wiewohl einige ſolches, wenn die Fohlen noch an der Mutter trincken, zur Herbſt-Zeit mit ihnen vornehmen: Denn ſo ſie ſchon etliche Jahr alt ſind, und etwan ſchon geſprungen, oder doch von den Stutten Kundſchafft haben, und man reiſſet ſie denn erſt, ſo werden ſie verdroſſen, faul und träge, fangen an ſcheu zu werden, und Hertz, Muth und Kräffte mit einander zu verlieren; welche man aber nicht reiſſen läßt, ſondern als gantze Pferde oder Hengſte gebrauchen und behalten will, ſolche muß man entweder den Sommer über noch zu Hauſe halten, und auf ſie Futter geben, oder aber eine beſondere Weide oder Roß-Garten vor ſie haben, daß ſie, ohne unter die Stutten oder zu den Stutten-Fohlen zu kommen, ins Gras getrieben werden können: Denn weil ſie noch nicht unter die Stutten taugen, würden ſie ſich nur ſelbſt und die Stutten abzehren, nichts weiden und eines das andere in Grund verderben, zu geſchweigen, daß ſie öffters von den Stutten krumm und lahm geſchlagen würden. Wenn man will, daß die Fohlen friſch und geſund bleiben, mag man ihnen wöchentlich zweymahl dieſes Pulver gebrauchen, welches kein Fohlen ungeſund werden, auch nichts ſchadhafftes in ihnen wachſen läſſet: Nimm Ehrenpreis, Lungen-Kraut, Gundelreben oder Gundermann, Wintergrün, Epheu, Eiſenkraut, Wilden- und Garten-Salbey, Wachholderbeere, die obern zarten Schößlinge von den Wachholder-Stauden, dieſelben zu Aſchen gebrannt, Eichen-Laub, Odermennige, Heydniſches Wund-Kraut, Wollkraut, Nachtſchatten, Stickwurtz, gute büchene Aſche, eines ſo viel als des andern; dieſe Stücke alle in einem Backofen gedörret, klein gepülvert, und in gleichem Gewichte mit Saltz vermenget, ſo werden ſie nicht leicht aufſtößig werden. Will man aber die jungen Füllen, ſonderlich die Hengſte, friſch und muthig haben, ſo muß man ihnen drey oder vier Wochen nach einander, ehe ſie noch das fünffte Jahr erreicht haben, täglich die Korn-Blüthe, die ohne dieß abfället, und deren Abnehmung der Einkörnung nicht ſchädlich iſt, wenn man es nur fein ſubtil abſtreifet, ſo viel man mit dreyen Fingern faſſen kan, unter das Futter, oder mit Saltz auf einem Biſſen Brotes geben, welches Mittel auch ſo gar die Wallachen dergeſtalt muthig macht, daß man ſie vor Hengſte anſiehet. Weil auch die Pferde, noch als Füllen, können vorbereitet und bewahret werden, daß ſie Lebenslang weder Uiberbein, Spaten, Floß-Gallen, noch einiges anderes Gewächſe an den Schenckeln bekommen, ſo wird nicht undienlich ſeyn, das offt probirte und gerecht befundene Mittel allhier anzuführen: Nimm ein Pfund Baum-Oel, ein Viertel-Pfund Glas-Gallen, (welches der auff der heiſſen Materie, woraus das Glas geblaſen wird, ſchwimmende Schaum iſt), fünff Loth Drachen-Blut, und ein Viertel-Pfund Bibergeil, ſo faſt dürre ſeyn muß; ſtoß die Glas-Gallen gar klein, und menge alsdenn dieſe Stücke alle unter einander, gieß ein halbes Maaß des ſtärckſten Branteweins daran, und laſſe es alſo eine Nacht daran ſtehen, nimm den ſcharffen und ſtarcken Eßig und ſo viel Urin, laß es alles durch einander ſieden, und ſchäume es wohl ab. Mit dieſer Salbe, ſo warm du ſie mit der Hand erleiden kanſt, ſchmiere dem Füllen alle vier Füſſe, bis an den Leib, das thue acht Tage an einander, alle Tage dreymahl, Morgens, Mittags und Nachts, und laß es inzwiſchen in kein Waſſer geben, ſo biſt du gewiß, daß es die Zeit ſeines Lebens kein Gewächſe bekommen wird. Es muß aber das Fohlen nicht etwan ſchon ein Gewächſe haben, ſondern Gliedgantz und über vier Jahr nicht alt ſeyn, die beſte Zeit darzu iſt, wenn es im Herbſt von dem Geſtütte gar aufgeſtellt und vierthalb Jahr alt iſt.

Fohlen oder Füllen, heißt auch, wenn man von den Stutten oder Mutter-Pferden ſpricht, ſo viel als werffen, gebähren oder ein Junges bekommen. Z. E. Man ſagt: die braune Stutte hat gefohlt, (gefüllt) an ſtat, daß man

ſprechen

ſprechen ſollte: Die braune Stutte hat ein junges Fohlen oder Füllen zur Welt gebracht.

Fohlen=Stall, iſt bey einer Land-Wirtſchafft ein nothwendiges Gebäude, worein die von ihren Müttern abgenommene Fohlen geſtellet, und, bis man ſie zum Gebrauch dienlich und tüchtig befindet, von den andern Pferden abgeſondert erhalten werden. Wo eine ſtarcke Fohlen=Zucht iſt, hat man gemeiniglich dreyerley Fohlen=Ställe. Der vor die nur abgeſetzten Fohlen ſoll mit breiten Kieſel= oder Pflaſter=Steinen durch und durch wohl gepflaſtert, oder mit Eichen=Holtz beleget und ausgeſchalet, auch weit und geraumig, aber mit keinen Ständen verſehen ſeyn: Denn wenn die Fohlen tapffer darinnen herum ſpringen und ſich wacker tummeln können, ſo komt es ihnen an Wachsthum wieder ein, dahingegen dieſelben, wenn ſie enge wohnen, und gleichſam wie die Gänſe eingeſperret würden, am Wachsthum auch nicht fortkommen können, ſondern verbutten müſſen. Die engen und kleinen Ställe halten ſie auch zu warm, und ſind dahero, weil ſie die zarten Fohlen zu einem ihnen nachtheiligen Schweiß treiben, gar nichts nütze. Die Rauffen und Krippen ſollen, der Fohlen=Statur gemäß, niedrig geſetzt ſeyn, damit ſie Heu und Futter bequem erreichen können. Für die zweyjährigen Fohlen gehöret ein etwas weiterer Raum, und auch etwas erhabnere Krippen und Rauffen. Denen dreyjährigen aber giebt man einen Stall wie den ältern Pferden. Uiberhaupt aber wollen alle dieſe drey Arten reine gehalten, fleißig ausgemiſtet, und von allem Unrath und Geſtancke geſäubert ſeyn, als welches denen Fohlen ungemein vorträglich fället, dahingegen der böſe Dampff vom Miſt dieſen jungen Thieren gar balde Schaden am Geſichte zufüget. Anderer daraus entſpringender Nachtheile allhier zu geſchweigen.

Fohlen=Stutte, wird dasjenige Mutter=Pferd genennet, ſo ein ſaugendes Fohlen hat. Siehe Stutte.

Fohre, ſiehe Forelle.

Folie, heiſſet dasjenige gefärbte Blätlein, welches die Goldſchmiede bey Faſſung der Edelgeſteine unter dieſelbe legen, daß ihre Strahlen deſto ſchärffer und lieblicher heraus ſchieſſen und funckeln mögen.

Fontaine, ſiehe Spring=Brunnen.

Fontenell, iſt ein durch nagende und brennende Mittel gemachtes Loch, um Unreinigkeiten abzuführen. Man bringt es an Armen und Beinen an.

Forcheln, Forckeln, Furckeln, ſind Stangen, darauf die Netze, Tücher und ander Jagd=Zeug aufgeſtellet werden; an theils Orten werden ſie auch Stieffel oder Stellſtangen genennet. An einigen Orten werden auch diejenigen Stäbeln, dadurch man die Ketten an denen Heu= und Erndte=Wagen in die Höhe ſtämmet, Forckeln, ingleichen die höltzernen Gabeln, womit man das Stroh in denen Scheunen wegnimmt, ſo genennet. Die Forkeln bey der Jagd, zu denen hohen Tüchern, müſſen von Tannen=Holtze, weil ſolche leicht und ſteiff gemachet, und fünff und eine halbe Elle, auch etwas länger ſeyn, nachdem nemlich der Erdboden weich oder hart iſt, oben aber mit einem Ring und eiſernen Haacken feſte beſchlagen werden, weil darauf das Tuch mit der Ober=Leine liegen muß. Zu denen hohen Mittel=Tüchern müſſen die Forckeln vier und eine halbe, auch wohl fünff Ellen, nachdem der Boden weich oder hart iſt, lang, zu denen ſchmalen Mittel=Tüchern aber nur drey und eine halbe Elle hoch ſeyn. Die Forckeln zu denen Tücher=Lappen ſind meiſtens drey Ellen lang, mit welchen die Lappen einfach zu ſtellen, und oben mit einem Ring und Kerbe zu verſehen ſind. Wenn aber damit gedoppelt über einander an den Tüchern zu ſtellen iſt, wegen des rothen Wildprets, oder anderer Urſache halben, nachdem daran viel gelegen, denn öffters nur erſt anfänglich mit lauter Lappen umſtellet wird, alsdenn müſſen die Forckeln vier und eine halbe Elle lang ſeyn, um oben Lappen, und in der Mitten in einer Kerbe auch Lappen aufzuhängen, und alſo dem Wild ein Blendwerck zu machen. Zu denen Hirſch=Netzen braucht man Forckeln von mittelmäßiger Stärcke und vier guter Ellen lang, welche man in Ermangelung des Tannen=Holtzes, gerne von dürrem Fichten= oder Kiefern=Holtz machen läſſet, und oben bis auf die Helffte eine gerade Kerbe einſchneidet, daß die Ober=Leine vom Netz darauf haffte. Von gleicher Stärcke, aber nur zwey und eine halbe Elle lang ſollen die Forckeln zu denen Sau=Netzen ſeyn; zu denen Spiegel=Netzen aber können eben diejenige, ſo man zu den hohen Tüchern brauchet, genommen werden, dahingegen die Forckeln zu denen Prell=Netzen nicht nur ſehr ſtarck ſeyn, ſondern auch mit einer etwas hohen eiſernen Gabel beſchlagen werden müſſen, daß die Leine von den Sauen nicht daraus gelauffen werden könne. Die Furckeln zu denen übrigen kleinen, als Rehen=Haſen= und andern Netzen werden nach Proportion der Netze kleiner und fein leichte gemacht; alleſammt aber in dem Zeug=Hauſe, entweder an der Wand, auf Träger hingelegt, oder in die Winckel an der Seiten der Wand ordentlich hingeſetzet.

Forelle oder Fohre, iſt ein edler Fiſch, welcher wegen ſeines wohlgeſchmackten Fleiſches auf Herren=Tafeln ſehr äſtimiret wird, und ſeiner leichten Verdauung halber von Geſunden und Krancken genoſſen werden kan. Er kommt dem Hecht an Geſtalt ziemlich gleich, nur am Kopff und Maul iſt er kleiner und ſpitziger, und iſt entweder mit rothen und gelben oder ſchwartzen Flecken geſprenget, wovon die erſtern denen letztern, weil dieſe ein weicher Fleiſch haben, als jene, vorgezogen werden. Sie halten ſich entweder in ſteinigten, hellflieſſenden und ſüßlichten Berg= und Wald=Bächen auf, und bekommen daher den Nahmen der Wald= oder Bach=Forellen; oder ſie ſtehen in Seen, oder beſondern Forellen=Teichen, und werden deswegen See= oder Teich=Forellen genennet. Die Fiſcher machen noch einen Unterſcheid, indem ſie die groſſen Forellen, ſo auf dem Grunde ihrer Weide und Raub nachgehen,

gehen **Grund-Fohren**: diejenigen aber, welche ſich in der Höhe aufhalten, und von Fliegen, Mücken, Käferlein und andern ob den Waſſern ſchwebenden Ungeziefer, ihre Nahrung finden, **Schweb-Fohren** heiſſen, ob ſie gleich einerley Art ſind. Dis iſt gewiß, daß immer ein Bach oder Fluß edlere und beſſere Forellen bey ſich führet, als der andere, und daß die ſchwärtzlichten ein weitkörnichters und wohlgeſchmackteres Fleiſch haben, als die weiſſen. Vor allen aber werden die ſo genannten **Lachs-Forellen** am meiſten äſtimiret, welche ſich roth und wie Fleiſchfarb ſieden, davon, weil es ein Mittel zwiſchen dem Lachs und der Fohre, und gleichſam ein beſonderer Fiſch iſt, an ſeinem Ort gehandelt iſt. Weil ſie mit unter die Raub-Fiſche gerechnet werden, als pflegt man gemeiniglich Speiſefiſche oder Laich-Karpffen in die Forellen-Teiche mit zu ſetzen, damit die Forellen von der Brut ihre Nahrung bekommen mögen. Die **See-Forellen**, welche zu Zeiten vier- bis fünff-pfündig werden, ingleichen die **Teich-Fohren** laichen erſt im November, dahingegen die **Fluß- und Bach-Fohren** ſchon im September laichen. Wo viel groſſe Steine im Waſſer liegen, und viel Erlene Stöcker oder Bäume an den Ufern ſtehen, unter welche ſie ſich verkriechen, und ihren Bauch an die Wurtzel ſtreichen können, da ſind ſie gerne, wie ſie denn auch, wenn ſie an dergleichen Orten ſtehen, und man dieſelben mit dem Finger nur ein wenig unterm Bauche berühret, vor wohlthun ſich um und auf die Seite legend mit den Händen ergriffen und alſo gefangen werden können. Sie ſind ſonſt behende Fiſche, welche wie ein Pfeil wider den Strom ſchieſſen, und über hohe Waſſerfälle unglaubliche Sprünge thun. Man fänget ſie mit Angeln, Hamen und Reuſſen, wer nach ihnen angeln will, der muß eine gute Angel-Ruthe, Schnure und ſtarcken Haacken haben, denn eine groſſe Fohre ſchnellt die Schnure oder Ruthe bald entzwey, und gehet mit dem Haacken durch, drum muß ein Fiſcher, wenn er merckt, daß eine ſtarcke Fohre angebiſſen, ſolche mit der Angel fein im Waſſer umher zu leiten wiſſen, bis ſie müde wird, und ſodenn ſchnell heraus aufs Land gerückt werden kan. Wenn es regnet, ſo beiſſen ſie gerne an, ingleichen, wenn die Sonne heiß ſcheinet, allein ſie ſterben im Sommer bald, wenn ſie aufs Land kommen, und nicht gleich in friſches Brunnen- oder Quell-Waſſer gebracht werden. Zum Köder oder Querder an die Angeln macht man von ungeſottenen Krebſen die Schwäntze und Scheeren aus, ſchneidet ſolche in kleine Bißlein, und ſtecket dieſelben an die Angel-Haacken: Oder, man nimmt einen Theil Honig, zwey Theil Reiher- oder Reiger-Fett, ein Theil Campher, und vier Theil faul Holtz von denen alten Weiden, und leget eine Nacht Regen-Würmer darein, mit ſelbigen iſt auch gut Forellen zu angeln. Oder: Regen-Würmer in Rinds-Blut geweichet, und eine Nacht darinnen liegen laſſen, können die Forellen ungemein an ſich locken. Es ſind auch diejenigen Würmer ſehr dienlich an die Forellen Angeln, welche in demjenigen altverfaulten Holtze ſind, ſo man in denen Waſſern, worinnen ſich die Forellen aufhalten, findet; denn weil dieſes ihre ordentliche Speiſe mit iſt, alſo lieben ſie auch ſolche am meiſten. Wenn man ſie mit dem Hamen fangen will, muß man fleißig Achtung geben, daß man denſelben, ſo bald ſie darinnen ſind, auf und in die Höhe rücke, ſonſt ſpringen ſie wieder heraus. Will man aber mit Reuſſen Forellen fangen, ſo muß man folgenden Köder haben: Bibergeil und Campher müſſen erſtlich zuſammen geſtoſſen, hernach in einem Tiegel warm gemacht, und wenn der Campher zerfloſſen, Lein-Oel darzu gethan werden, hierauf läßt man es noch einmahl wohl vermiſcht einen Aufwall thun, und röſtet Werck oder Flachs wohl darinnen, welches man in den Beutel der Reuſſen, die Reuſſe aber bald ins Waſſer legt; da denn die Forellen dem ſtarken Geruche nachgeben, und folglich ſich ſelbſten in den Reuſſen fangen. Was nun ihre Zurichtung zur Speiſe anlanget, ſo werden ſie, nachdem man ſelbige gewöhnlich geriſſen, und ihnen das Eingeweide genommen, entweder geſotten, da man, nachdem ſie geriſſen und ſauber ausgewaſchen, etwas Eßig darüber gieſſet, einen Keſſel mit Waſſer und einen guten Theil Saltz übers Feuer ſetzet, und wenn dieſes zu ſieden beginnet, die Fohren hinein leget und ſie ziemlich einſieden läſſet, ſodenn aber heraus nimmt, ein wenig kaltes Waſſer darauf ſprenget, und ein paar reine Bogen Papier darüber decket, daß der Broden nicht davon gehe, und ſie theils alſo trocken nebſt Citronen mit Eßig oder Wein aufträgt, und auch wohl ohne Eßig mit friſcher Butter verzehret; theils in einer Gallerte hingiebet, indem man ein paar Kälber-Füſſe mit Hauſſen-Blättern ſo lange kochet, bis es ſo dick, daß es geſtehe, da es denn durchgeſeihet, und nachdem das Fett davon mittelſt eines Löſch-Papiers herunter gebracht worden, mit Wein, etwas Eßig, Citronen-Safft und Zucker aufgekochet wird. Hernach klopffet man das Weiſſe von drey Eyern zu einem Schnee, und wenn das vorige im vollen Sud, ſchüttet man dieſes geklopffte Eyweiß dazu, und rühret es wohl um, da ſich denn der Schaum alle hinein ziehen wird. Endlich gieſſet man dieſe Gallerte durch ein paar Servietten, über die angerichteten Forellen, läſſet es an einem kühlen Orte geſtehen, ſo iſt es gut. Theils mit einer **Butter-Brühe**, da die abgeſottene Forellen in einer Caſſerol nebſt einem guten Stück Schmaltz geleget, und klein geriebene Semmel mit Muſcaten-Blüthen darüber gethan werden, und ſo man noch Peterſilien-Waſſer oder Fleiſch-Brühe hinzugegoſſen, als man vermeinet gnug zu haben, läſſet man dieſes zuſammen über einem Kohlfeuer ſo lange kochen, daß es ein wenig dicke werde: Einige machen noch über dieſes eine Coulis auf folgende Art daran, indem ſie eine abgeſottene Forelle mit einem Stück Butter, Muſcaten-Blüthen und etwas Semmel in einem Aſch zuſammen reiben, Peterſilien-

Waſſer

Waſſer oder Hühner- oder Fleiſch-Brühe daran gieſſen, und wenn dieſes gekocht, durch ein Haar-Tuch über die angerichteten Forellen ſchütten, und nochmahlen ein wenig aufkochen laſſen. Wer da will, kan kleingeſchnittene Peterſilie daran werffen, und ſtat der geriebenen Semmel die Coulis annoch mit Eyer-Dottern abziehen. Will man ſie mit einer Sardellen-Soſſe oder Auſtern oder Muſcheln zurichten, ſo wird nachfolgender Geſtalt verfahren; Man nimmt von vier bis fünff Stück Sardellen, nachdem ſie gewäſſert, das Fleiſch, ſchläget ſechs Eyer-Dottern in das Caſſerol, und rühret die Sardellen nebſt Citronen-Schalen, Muſcaten-Blüten, einem guten Stück Butter, eine gantze Zwiebel, ſo aber bey dem Anrichten allezeit heraus genommen werden muß, und eine Meſſer-Spitze Mehl darunter, gieſſet halb Waſſer und halb Wein oder auch Brühe darzu, ſetzet ſolches auf ein Kohlfeuer, und läſſets bey ſtetem Umrühren, etwas dick einkochen, da man es ſodenn über die abgeſottenen und noch warm gehaltenen Forellen anrichtet. Mit den Auſtern und Muſcheln verhält man ſich eben alſo, nur daß die letzten erſt in die Brühe, wenn ſolche bald fertig, geſchüttet werden müſſen; So laſſen ſich auch die abgeſottenen Forellen mit gerührten Eyern machen: es werden nemlich in die gewöhnlicher maſſen verfertigte gerührte Eyer die abgeſottene und klein zerſtückte Sardellen nebſt einigen Muſcaten-Blüten gemenget, und bey dem Anrichten aus Schmaltz gebackene Semmel-Schnittgen zur unterſt in die Schüſſel geleget. Oder in eine Paſtete geſchlagen; hierzu werden die Forellen geriſſen, gekerbet und eingeſaltzen, Lorbeer-Blätter, nebſt Zwiebeln in Scheiben geſchnitten darzu geleget, guter Eßig darüber gegoſſen, und einige Zeit in dieſer Lacke liegen gelaſſen. Hierauf nimmt man ſie heraus, leget unten in eine von gutem mürben Teig zubereitete Paſtete Butter und Gewürtz und die Forellen oben darauf, thut Citronen, Lorbeer-Blätter, gantze Nelcken und Jngber daran, macht die Paſtete mit einem zierlichen Deckel zu, und läſſet ſelbige halb gar backen, ſodenn läſſet man durch einen Trichter nachgeſetzte Brühe in die Paſtete lauffen, ſie wieder in Back-Ofen ſetzen, und ſie vollends gahr backen. Die Brühe beſtehet aus brauner Butter, worzu etwas weniges gebranntes Mehl, Fleiſch-Brühe und Wein geſchüttet, klein gehackte Sardellen und geſchnittene Citronen daran gethan, und dieſes wohl durch einander gekochet worden. Oder mit Speck und Citronen geſpickt gebraten: Da man die Forellen reiſſet, den Speck, wie auch Citronen-Schalen gantz dünne, und etwa eines Zolles lang ſchneidet, erſtlich eine Reihe Speck, und denn eine Reihe Citronen-Schalen in die Forellen ſpicket, ſie hernach ein wenig einſaltzet, an höltzerne Spießgen ſtecket, und dieſe wiederum an einen eiſernen Spieß feſt bindet, fein ſauber daran braten läſſet, und darbey ſehr fleißig mit brauner Butter begieſſet. Endlich wenn ſie fertig, werden ſie theils alſo trocken mit ein wenig brauner Butter hingegeben, oder es kan eine braune Sardellen- ingleichen Capern-Soſſe darüber angerichtet werden. Oder Mariniret: Da reiſſet man die Forellen, kerbet ſie auf beyden Seiten, ſaltzet ſie wohl ein, und läſſet ſie alſo einige Stunden liegen, alsdenn trocknet man ſie fein ab, beſtreichet ſolche mit Butter (einige nehmen auch Baum-Oel), und bratet ſie bey offt wiederholtem Beſtreichen auf dem Roſt, fein ſchön, da man ſie denn abhebet und kalt werden läſſet. Hernach nimmt man ein Fäßgen, das gleich ſo breit als eine Forelle lang iſt, netzet es ein, reibt es durchaus mit Pfeffer, legt unten auf dem Boden Lorbeer-Blätter, Roßmarien, Citronen-Schaalen, gantze Nelken und gantzen Pfeffer, auf dieſes alles kommet eine Lage Forellen, und denn wieder voriges Gewürtze, womit man wechſelsweiſe ſo lang fortfähret, bis das Fäßgen voll, und das Gewürtz die letzte Schicht ausmachet. Hierauf ſchläget man das Fäßgen zu, bohret durch den einen Boden ein Loch, das mit einem Zapfen kan zugeſtopfet werden, gieſſet guten Eßig daran, damit das Fäßgen keinen leeren Raum behalte, ſetzet es an einen kühlen Ort, und verkehret es alle Tage: Oder man ſiedet den Eßig mit einigen andern Zwiebeln ab, vermiſchet ihn mit Baum-Oel: etliche backen die Forellen gar zuvörderſt aus Baum-Oel als aus einem Schmaltz.

Forellen- oder Fohren-Hälter, ſiehe Fiſch-Hälter.

Forellen-Sallat, ſiehe Sallat.

Forellen-Teich, dieſer iſt der allerkälteſten Art und am beſten, wenn er etwas an ſich ſelbſt, oder doch allernächſt bey ſich kieſelichte ſtarcke Quellen hat, und ſeinen Zugang von nahen friſchen Bächen, ſo gleicherweiſe Kieſel führen, empfähet. Die Forellen-Teiche, welche man beſetzen muß, werden alle drey Jahre einmahl gefiſchet, und mit Sätzlingen aus den Forellen-Bächen oder anderen Forellen-Teichen wieder beſetzet. Winters-Zeit müſſen dieſe ſowohl als die Karpffen- und Hecht-Teiche aufgeriſſen, und täglich mit Fleiß nach dem Ein- und Ausfluß, daß er allzeit offen bleibe, geſehen werden.

Forbure, iſt ein allgemeiner Fluß, der auf die Nerven der Pferde-Schenckel fällt, und eine ſolche groſſe Verſtarrung verurſachet, daß ſie nicht mehr ihre gewöhnliche Bewegung haben. Bähungen, warme Umſchläge, Reiben, Beſtreichen mit warmem Baum-Oel, werden dagegen gebrauchet. Es hilfft aber nicht viel.

Form, iſt ein hohles Gefäß oder vertiefter Umriß, der nach einem gewiſſen Modell zubereitet, davon hernach die Sache ſelbſt, wenn ſie dahin gegoſſen oder darein gedrucket wird, ihre Geſtalt und das verlangte Anſehen bekommt. Nachdem aber der Einguß, oder dasjenige, was abgedrucket und formiret werden ſoll, der Materie nach gar ſehr unterſchieden, alſo ſind auch die Formen ebenfalls mit Unterſcheid einzurichten, dahero braucht man darzu Holtz, Eiſen, Schiefer-Stein, Thon, Gips, u. ſ. f. davon ſiehe Natur-Lexicon. Bey denen Haushaltun-

haltungen bedienet man ſich in denen Küchen der thönernen, blechernen und eiſernen Formen zu den Paſteten, und vielerley andern Backwerck, als da ſind Mandel-Torten-Formen, Preß-Kopff-Formen, Eyer-Käs-Formen, Büchſen-Formen, Eiſen Kuchen-Formen, u. ſ. f.

Forſcheln, oder beſſer **Vorſcheln**, **Vorſchlagen**, iſt eine Art des Dreſchens, dadurch man angelegtes Getraide nur einmahl über und nicht gleich reine driſcht. Es wird ſonderlich bey dem Saamen-Dreſchen gebraucht. Siehe Dreſchen.

Forſt, iſt der oberſte Rücken auf einem Dache, oder auf einer wäller- und leimernen Wand, welcher entweder aus beſonders dazu geſtrichenen und gebrannten Ziegeln, die man deswegen **Forſt-Ziegel** nennet, beſtehet, oder aber auf denen Schob- oder Stroh-Dächern aus à parte darzu verfertigten Schoben und Leimen gemacht wird, damit das Dach oder die Wand nicht von dem Regen beſchädiget und eingeweichet, das erſte aber fein verwahret werde. Der Forſt, ſo aus Leim und Stroh gemachet wird, pflegt mit blauen Lilien- oder Haus-Rauch, oder andern ſtarcken und um ſich wurtzelnden Wurtzeln beſetzt zu werden, damit er deſto feſter und beſtändiger ſey.

Forſt, iſt ein weit umfangener, mit Ober-Holtz bewachſener offener Raum oder Theil eines Waldes, der in verſchiedene Reviere, Berge, Thäler, Höltzer, Vorhöltzer und Büſche eingetheilet wird, und daraus derjenige, dem die Forſt-Gerechtigkeit darüber zukommt, die Nutzung vom Wild-Holtz-Buch- und Eichel-Maſt, wilden Obſt u. a. m. zu genieſſen hat. Wie nun an pfleglich- und gebührlicher Verwalt- und Erhaltung eines Forſtes und demſelben anhängiger Gerechtſame einer Herrſchafft, weil ein mercklicher Theil ihres Einkommens darauf beruhet, ſehr viel gelegen iſt, als ſind, wo eines Herrn Land oder Herrſchafft groß und weitläufftig, und mit vielen Holtzungen, auch Feldern, Wieſen, Brüchen, Trifften, Hütungen ꝛc. verſehen, dieſelben in gewiſſe Forſt-Reviere eingetheilet, und nach vorhandenen Gelegenheiten in richtige Grentzen mit ſonderlichen Zeichen, Mahl-Rainen oder Hauffen abgeſtecket, und einem jeden Revier ein Förſter vorgeſetzet. Sind nun in einer Herrſchafft viele Forſt-Reviere, zu deren Aufſicht folglich auch viele Förſter ſeyn müſſen, wird über ſolche ein Ober-Förſter, oder da es noch weitläufftiger wäre, ein Forſt-Meiſter, über dieſe aber noch bey groſſen Fürſtlichen Forſtweſen ein Ober-Forſtmeiſter, als deren Vorgeſetzter verordnet, die Ober-Aufſicht über dieſelben zu haben, daß kein Unterſchleiff unter ihnen, oder von andern keine Schmälerung oder Eingriff wegen Holtz- und Wildpret-Sachen, dem herrſchafftlichen Regali zum Præjudiz unverantwortlich vorgenommen oder nachgelaſſen werde.

Forſt-Bann, iſt der Zwang-Befehl eines Forſt-Herrn, vermöge deſſen ſeine Unterthanen ſchuldig und gehalten ſind, das benöthigte Holtz aus ſeinem Forſte zu nehmen, und der Eichel-Buch-Eckern-Caſtanien- oder anderer wilden Obſt-Maſt, gegen Erlegung eines gewiſſen Maſt- oder Fehm-Geldes, aus demſelben ſich zu erholen.

Forſt-Frohnen, ſiehe Frohn-Dienſte.

Forſt-Garbe, **Stock-Garbe**, wird derjenige Zehend genennet, ſo von dem Eigenthümer eines Holtzes, wenn er ein Stücke Holtz abraumen und zu Acker-Feld machen läſſet, zu Erſtattung des Schadens, ſo dadurch an dem Wild-Bann geſchiehet, demjenigen, der die Forſt-Gerechtigkeit hat, gegeben werden muß. Siehe oben Ausſtöcken.

Forſt-Gerecht, ſiehe Förſter.

Forſt-Gerechtigkeit, begreiffet in ſich die freye unumſchränckte Gewalt eines Grund-Herrns, über die Waldung oder Höltzer zu gebieten, Forſt-Ordnungen denen Unterthanen zu publiciren, und die Verbrechere zu beſtraffen, die Wälder in gangbarem Stand zu erhalten, Gehauige anzuordnen, zu deren Aufſicht Jäger, als Förſter, Schützen und Knechte anzunehmen und zu beſtellen, über das wilde Obſt, Eichel- und Buch-Maſt, Vieh-Hütung, Holtz-Gräſerey, Streu- und Moos-Rechen, und andere Wald-Nutzungen, ingleichen über Wind-Brüche, Lager-Holtz und Kien, auch Pech- und Kohlen-Brennen zu gebieten, die Luder-Plätze auſſer den Gehägen anzuordnen, die Raub-Thiere abzuhalten, zu befehlen, daß die Schencken, Müller und Richter Jagd- und Hetz-Hunde halten, Bret-Mühlen, Ziegel- und Kalck-Oefen, Eiſen-Hämmer und Glas-Hütten nebſt Holtz-Flößen anzulegen, über das Gehäge zu gebieten, Häge-Säulen zu ſetzen, die Hunde kleppeln, auch Wild-Zäune und Wildſprünge, Thier-Gärten, Wild-Aecker, Saltz-Lecken und Heu-Scheunen, Kirr-Plätze und Vogel-Herde anrichten zu laſſen, über die Fiſch-Waſſer und Krebs-Bäche, ingleichen Dohnen-Gänge und Vogel-Streiche zu gebieten, die Grentzen unbehindert zu beziehen, Forſt-Häuſer und Wohnungen aufzubauen, und mit allen Zubehörungen zu verſehen, Holtz-Marckt und Verkauf auszuſchreiben, und frey zu handeln, und was dem allen mehr anhängig.

Forſt-Grentze iſt, wie weit eines Förſters Reviere herum grentzen, deren Ausgang rings umher benennet ſeyn muß. Sie werden durch Bäume, Lager-Bäume und Eichen, Säulen, Grentz-Steine, Wege, Graben, Berge, Hügel, Bäche und Flüſſe und ſofort bezeichnet, und ſind entweder natürliche oder gemachte. Die Forſt- und Lager-Bücher oder Grentz-Beziehungs-Protocollo beſchreiben ſie, und wenn ſie ſonſt legal eingerichtet, oder allerhand Receſſe und Vergleiche vorhanden, ſo werden ſie dadurch ſo wohl als durch diejenigen Zeugen, die man bey Grentz-Beziehungen darzu nimmt, bewieſen. Bisweilen braucht man auch Verwuthungen. Es werden auch an dem Baume, um ſolche als Grentz-Bäume zu erkennen, beſondere Zeichen gemacht, welche auf einander weiſen. Ein Forſt-Bedienter muß ſonderlich die Forſt-Grentzen nicht nur wiſſen, ihren Grund ſo viel möglich erforſchen, ihre Zeichen verſtehen und finden können, ſondern auch ſel-

bige offt umgehen und bereiten, damit keine Veränderung oder Eingriffe daran geſchehen, als welches er alſobald der Herrſchafft zu melden, mit Proteſtiren, Widerſpruch und durch allerhand Actus Poſſeſſorios die Grentz-Rechte aber zu erhalten ſuchen muß, bis alles mit denen Grentz-Nachbaren ausgemacht iſt. Ja er muß auch die verlohrnen und unrechtmäſſig verrückten Grentzen wiederum aufſuchen und herzuſtellen bemühet ſeyn.

Forſt-Haber, wird derjenige Haber genennet, den die Unterthanen an einigen Orten ihrer Herrſchafft, zu Folge des Forſt- und Wild-Bahn-Rechts, auf die Jagd-Hunde zu geben ſchuldig ſind.

Forſt-Haus, wird dasjenige Gebäude genennet, wo ein Ober-Forſt-Meiſter oder Wild-Meiſter wohnet. Es werden auch theils Häuſer alſo genennet, da Ober-Förſter und Förſter wohnen, von daraus dieſelben die Heyden, Wälder und Wild-Bahnen, ſo weit dieſelbigen ſich erſtrecken, ſonderlich die Grentzen täglich fleißig bereiten und beſichtigen können. Insgemein wird das Forſt-Haus an denen Straſſen oder Holtz-Wegen, auch in Dörffern, ſo an den Heyden und Wäldern liegen, gebauet, damit in Feuers-Gefahr die Bauern hülfliche Hand leiſten können, mit Stuben, Kammern, Küchen und andern nöthigen Zimmern verſehen, wie auch Scheunen, Stallungen und andere Behältniſſe zu des Forſt-Bedienten Nothdurfft erbauet, zum Zeichen, daß die Herrſchafft deſſelben Waldes oder Forſtes die hohe oder niedrige Jagd-Gerechtigkeit rechtmäßig beſitze. Und zum Zeichen, daß in ſolchem Haus auch ein Hirſch gerechter Jäger und Weidemann wohne, werden auf denen Giebeln des Dachs, die Hirſch-Gehörne angeſchlagen. Wo die Herrſchafften weit von ihrer Reſidentz Amts-Häuſer oder andere Schlöſſer haben, wird ein ſolches Forſt-Haus noch eins ſo zierlich erbauet und überſäulet, auch darinnen obenher Gemächer gelaſſen, woſelbſten ſie bisweilen über Nacht logiren können: Jedoch haben manche Herrſchafften hierzu an luſtig gelegenen Oertern abſonderliche Jagd-Häuſer ſich daſelbſt zu divertiren, und zu den Birck- oder Auer-Hahnen Pfaltz-Zeit, ingleichen auch bey der Hirſch-Brunſſt, Schwein-Hatz, Pürſchen, oder andern vorfallenden Gelegenheiten, etliche Wochen lang ſich aufzuhalten. Man kan mit ſolchen Forſt-Häuſern auch Gaſt-Wirtſchafft, Geleits- und Zoll-Einnahmen, und endlich auch Acker-Bau, Wieſen und Vieh-Zucht auf eine nützliche Art, wenigſtens zum Beytrag in denen Beſoldungen der Forſt-Bedienten verbinden.

Forſt-Knecht, Fuß-Knecht, iſt ein Forſt-Bedienter, welcher unter dem Förſter oder Forſt-Meiſter ſtehet, und von demſelben zu Beobachtung derer weitläufftigen Forſt-Reviere gebraucht wird. Es ſoll derſelbe den Forſt täglich und fleißig beſuchen, und niemalen iemand anders, an ſeiner ſtat ſchicken, und denſelben hernach mit Holtz belohnen, vielweniger einiges groſſes oder kleines Holtz verkauffen, oder gegen andere Waare vertauſchen, keine Vieh-Trifft oder neue Straſſen, dadurch viel junge Bäume zu ſchanden gebracht werden, geſtatten; von dem Forſt und dem ihm anvertrauten Revier, es ſey Holtz, Wieſewachs, Weide- oder andere Gerechtigkeit, nichts entziehen laſſen, auf der Unterthanen und fremde Gehöltze (darinnen der Wald-Bann ihrer Herrſchafft zuſtehet) Acht haben, damit ſie nicht verwüſtet und dadurch dem Wild ſeine Stände und Nahrung geſchmählert werden. Nicht weniger ſind ihm die Wald-Waſſer, Forellen- Grundel- und Krebs-Bäche anbefohlen, darauf zu ſehen, daß ſie nicht ausgefiſcht und von diebiſchen Leuten verwüſtet werden, vielweniger ſoll er ſich ſelber gelüſten laſſen, dergleichen zu thun. Er ſoll niemanden, der in ſeinem Revier etwas ſchädliches und verbotenes unternimmt, ſchlagen oder beſchädigen, es wäre denn, daß man ſich freventlich widerſetze, ſondern allein pfänden, und alſobald gehöriger Orten anzeigen, auf verdächtige Perſonen, die mit Holtz, Kohlen, Beſem, Reiff und Hopffen Stangen Rad-Speichen und dergleichen, auf der Straſſen, oder unrichtigen Wegen, ſich finden laſſen, wohl Obſicht halten, ſie beſprechen, und da ſie nicht einen glaubwürdigen Schein vorzuweiſen haben, ſie anhalten, ſonderlich wenn es Leute ſind, die nahe an dem Forſt ihre Wohnungen haben. Und kurtz: Er ſoll alles dasjenige thun und verrichten, was ihme von ſeinem vorgeſetzten Förſter oder Forſtmeiſter anbefohlen wird, welches, wo kein Forſt-Knecht iſt, dem Förſter ſelbſten zu thun oblieget, wovon oben unter dem Wort Förſter ein mehrers.

Forſt-Meiſter, iſt derjenige, ſo über einen groſſen in viele Reviere abgetheilten Forſt geſetzt iſt, und über die ihm untergebene Ober-Förſter, Förſter und Forſt-Knechte die Aufſicht hat, damit ſie ihre Schuldigkeit, ihren Inſtructionen gemäß, pflichtmäßig beobachten, und kein Unterſchleiff unter denenſelben, oder von andern keine Eingriffe in die Holtz- und Wildpret-Sachen dem herrſchafftlichen Regali zum Nachtheil vorgenommen werde. Er ſelbſten ſoll vollkommen Jagd- Forſt- Hirſch- und Holtz-gerecht ſeyn, die Holtz-Märckte ausſchreiben und perſönlich beſuchen, über alle und iede Gehöltze, Grentzen, Art des Holtzes und Wildprets ein Regiſter halten, was jährlich gejagt, geſchoſſen, gefangen und in die herrſchafftliche Küche geliefert, oder verkaufft, oder auch an die Bedienten an Deputaten abgegeben wird, aufzeichnen, und ſowohl über die vor verkaufftes Holtz und Wildpret, vor Maſt, Wald-Miethen und dergleichen in Empfang genommene Gelder ſowohl als eingebrachte Straffen richtige Rechnung führen, ſeinem Ober-Forſtmeiſter, oder wo keiner vorhanden, der Herrſchafft von allem, was in Jagd- und Forſt-Sachen wichtiges paſſiret, ohnverzügliche Nachricht geben, und worüber es nöthig, Verhaltungs-Befehl einholen, und in Summa in allen und ieden vorfallenden Sachen und Handlungen ſeiner Herrſchafft Nutzen und Aufnehmen befördern, und allen Eingriff, Schaden und Nachtheil verhüten.

Forſt-Revier, iſt ein gewiſſer Bezirck, oder ein Theil eines Forſtes, welcher nebſt andern Revieren einem Förſter zur Aufſicht anbefohlen iſt.

Forſt-Steine, oder auch **Jagd-Steine**, werden diejenigen genennet, ſo die Forſtliche Obrigkeit und das Jagen unterſcheiden.

Forſt-Ziegel, ſiehe **Ziegel** und **Forſt**.

Forthäckeln oder **Forthangen**, heiſſet bey dem Spinnen am Rade, wenn das Weibsvolck den Faden auf der Spuhle von einem Häcklein in den Flügeln zu den andern fortleget, damit der Faden ſich ordentlich aufſpuhlet.

Fraaß, wird nach Weydmänniſcher Redens-Art die Speiſe, Nahrung und Raub einiger wilden Thiere genennet; alſo ſaget man von Bären, Wölffen, Füchſen ꝛc. daß ſie auf den **Fraaß** ausgehen.

Frantz-Brodt, oder wie ſie andere nennen **Mund-Semmel**, oder **Semmel-Paſteten** ſind nichts anders als eine Art von Paſteten, welche aus dem ſchönſten Weitzen-Mehl gantz rund gebacken, hernach auf allen Seiten mit einem Reib-Eiſen gantz zart abgerieben; ferner wird oben ein Deckel eines gantzen Thalers groß abgeſchnitten, und das inwendige mit einem ſilbernen oder blechernen Löffel heraus gehölert, entweder in Schmaltz gebacken, oder mit Butter beſtrichen, und im Backofen abgetrocknet. Wenn dieſes geſchehen, können ſie mit einem Ragout gefüllet, und nach Art der Potagen auf den Schüſſel-Rand mit andern Garnituren ſo zierlich, als es nur ſeyn kan, vereinbaret werden; man mag ſie auch alleine auf einer Schüſſel anrichten, und ſtat eines Eſſens gebrauchen. Etliche, wenn ſie ſolche gefüllet, ſetzen ſie auf eine ſilberne Schüſſel, und beſchmieren den Deckel mit Eyern, daß er anklebet, ſchieben ſolche in den Backofen, und gebens alſo auf die Tafel, damit ſie fein warm bleiben.

Frantzen oder **Franſen**, ſind oben in einem Saum, von Zwirn, Seiden, Silber, Gold und dergleichen feſt zuſammen gewirckte und von dar herab hangende zuſammen gedrehete Fäden, welche ſodenn zu verſchiedener Auszierung dienen müſſen.

Frantzöſiſche Spitzen, dieſe ſind mehrentheils mit der Nadel genehet, und haben unterſchiedene Benennungen, als Pointe à la Reine, Dauphine, de Gennes. Die vornehmſten Spitzen-Manufacturen ſind zu Paris, Lyon, Diepe, Aurillac und Havre de Grace.

Frantzöſiſcher Stich, nennen die Nähterinnen denjenigen, der dem Creutz-Stich gar nahe kommt, denn wie bey jenen iedesmahl über vier Fäden Creutzweiſe geſtochen wird, ſo geſchiehet ſolches allhier nur über einen Faden, welcher Stich bey allerley Küſſen und Uiberzügen, Beuteln und Kamm-Futtern und manchen Galanterien gebrauchet wird.

Frantzoſen oder **Frantzöſiſche Pocken**, iſt eine bekannte Kranckheit bey denen Menſchen, welche der abſcheuliche Lohn der Geilheit und unreiner Vermiſchung mit dem andern Geſchlecht iſt, überdem aber auch vermittelſt der Anſteckung durch Betten und Kleider einem zuſtoſſen kan. Doch hiervon handeln die Aertzte. Hier iſt nur die Frage: Ob auch das Vieh, zum Exempel, die Kühe oder die Schweine die Frantzoſen haben? Die gemeinen Leute antworten: Ja. Sie ſehen bey dem Rind-Viehe ſowohl als dem Schweine-Vieh, den Grind, die Raude, den Ausſatz, die angegangenen und exulcerirenden Finnen, die Blaſen in dem Munde, wenn die Borſten leicht auszurauffen ſind, u. ſ. w. vor dieſe Kranckheit oder doch vor Zeichen derſelben an. Daher man unter denen Fleiſchern und andern Leuten von Frantzöſigten Kühen und Schweinen höret. Man kan auch nicht leugnen, daß dieſe Dinge dasjenige ſind, woraus man ein unreines und untüchtiges, ja dem Menſchen an ſich oder zufälliger Weiſe durch Eckel und Scheu zur Speiſe ſchädliches Vieh erkennet, und deshalb in der Policey allerhand Anſtalt machet, im Kauffen und Verkauffen aber die Rechte allerhand verordnen, davon man Roeveſtruncks Med. ædilit. nachſehen kan. Allein daß unter denen Vieh-Kranckheiten auch die eigentliche Frantzoſen-Kranckheit zu zählen ſey, iſt wohl ungegründet, und vielleicht nur von einiger Aehnlichkeit gewiſſer Dinge bey einigen Vieh-Kranckheiten mit denen Wirckungen und Zeichen der Frantzoſen bey Menſchen entſtanden. Es können zwar die lympha und ſaliva bey denen Thieren ebenfalls verderben, ſcharff und ſchleimig werden, die Säffte deswegen ſtille ſtehen, und diejenigen Theile, welche kein Geblüte führen, anfreſſen. Allein es hat dieſes bey denen Thieren nicht zur Urſache die unmäßige Geil- und Unreinigkeit, es greifft nicht die Knochen an, es wird nicht leicht durch Anſteckung fortgepflantzet, die Exulcerationes ſind nicht in das innere des Leibes, ſondern mehr ins äuſſere gerichtet. Wie man denn auch bey denen Menſchen die Frantzoſen von dem Ausſatz, dem Scorbut und denen Pocken wohl unterſcheiden muß.

Frantzoſen-Holtz, iſt ein hartes, ſchweres, ſchwartzbraunes hartziges Holtz, welches man als ein Schweiß- und Harntreibendes Blutreinigendes Mittel bey Menſchen und Vieh in denen Kranckheiten brauchet.

Frau, iſt eine verehlichte Weibes-Perſon, und in der Wirtſchafft heißt die Wirtin die Frau, die Haus-Frau, (ſiehe **Haus-Frau**, it. **Haus-Mutter**), welcher verſchiedene, gantz eigene Rechte, Pflichten und Verrichtungen in Anſehung ihres Mannes, ihrer Kinder, vornemlich wegen der Tochter, des Geſindes, ſonderlich des weiblichen, und hiernächſt unter denen wirtſchafftlichen Geſchäfften vornemlich die Aufſicht und die Geſchäffte in der Küche, dem Keller, der Rind- und Schweine-Viehzucht, wegen der Bewahrung, Reinigung und Verfertigung der Kleider, Wäſche, Betten, des Brauens, Backens, Waſchens, im Nähen, Spinnen, Weben und andern Geſchäfften, mit der Wolle und Flachs, ja überhaupt wegen der Reinigkeit im Hauſe und der Ordnung des Haus-

Hausraths zukommt. Ihre Verrichtungen gehen auch meiſtentheils nicht ſowohl auf den Erwerb ſelbſt am nächſten, ſondern vielmehr auf die Bewahrung, das in Acht nehmen, das erhalten und endlich nutzbare, vortheilhafftige, wohleingetheilte, ſparſame und kluge anwenden, und ausgeben. Eine Frau, die zu dieſem allen geſchickt und die erforderten Eigenſchafften des Leibes und der Seelen nebſt verſchiedenen andern weiblichen Tugenden hat, dahin nebſt der Gottesfurcht die Keuſchheit, Freundlichkeit, Mäßigkeit, Gedult und Beſcheidenheit gehöret, iſt, wenn ſie auch nicht eben ſchön oder reich oder vornehm iſt, ein groſſer Schatz eines Haus- ſonderlich aber eines Land-Wirts, und allezeit vor dieſen beſſer, als eine ſchöne, reiche und vornehme Frau, die dazu nicht geſchickt iſt oder doch nicht werden will und kan. Denn ein Land-Hauswirt brauchet keine bloſſe Hof- Staats- und Putz-Dame. Iſt aber einer ſo glücklich, daß er nebſt jenen Eigenſchafften einer guten Frau, auch eine ſchöne, reiche und vornehme, oder etwas davon haben kan, ſo hat er ſich, wenn er dergleichen Gut vernünfftig und Chriſtlich zu brauchen weiß, deſto glücklicher zu ſchätzen. Inzwiſchen ſtellet dieſe Abbildung zugleich den Zweck vor, den ſich Eltern, vornemlich aber die Frauen bey der Erziehung ihrer Töchter ſetzen müſſen. Ja zu einer ſolchen Erziehung des weiblichen Geſchlechts fehlen uns noch verſchiedene weibliche Schulen und dazu dienliche Anſtalten, daran doch, da wir unſere guten Haus Frauen und Mütter daraus haben ſollen, ſo viel im gemeinen Weſen gelegen iſt.

Frauen-Blat, **Frauen-Müntz**, ſ. **Müntz.**

Frauen-Diſtel, **Marien-Diſtel**, iſt ein Kraut mit groſſen langen Blättern, ſo am Umkreis zerkerbet oder zerſchnitten, mit ſcharffen Stacheln beſetzt, und mit weiſſen Flecken beſprenget. Der Stengel iſt über zwey Ellen lang, Fingers dick und ſtachlicht; Die Neben-Aeſtlein tragen alleſamt mit ſpitzigen Dornen beſetzte Knöpffe, darinnen der lange und glatte Saamen in weiſſen Haaren verborgen liegt. Dieſes Kraut, welches in denen Gärten mit Fleiß gezogen wird, will eine gute fette Erde haben, und muß im Frühling geſäet werden, hat gleiche Krafft und Wirckung mit der Cardobenedicten, ob es gleich nicht ſo bitter als dieſelbige iſt.

Frauen-Eis, iſt ein weiſſer, platter, durchſichtiger Stein, welcher ſo weich, daß man ihn in zarte durchſichtige Blätter reiſſen und wie Glas brauchen kan. Es wird aber auch das Katzen-Silber oder der Katzen-Stein, wiewohl unrecht, Frauen-Eis genennet.

Frauen-Haar, iſt ein kleines Kraut mit zarten tieffgekerbten Blättern, ſo den gantzen Winter durch grün bleiben, von einer zaſerigten Wurtzel, aus welcher ein dünner glänzender Stengel hervor ſchieſſet. Es giebt deſſen zweyerley einheimiſche Arten, nemlich das ſchwartze, ſo eigentlich Frauen-Haar genennet wird, und das weiſſe, welches auch den Nahmen Mauer-Raute führet. Sie wachſen gerne zwiſchen denen Fugen und Riſſen der alten Mauren, oder feuchten Ritzen der Felſen, auch öffters in denen Brunnen-Gemäuern herfür. Beydes trocknet, zertheilet, eröffnet und löſet auf, ziehet auch, wenn es dürre worden, ein wenig zuſammen, und reiniget das Geblüte, dahero es wider den Huſten, Engbrüſtigkeit, Gelb- Schwind- und Waſſerſucht, Stein-Schmertzen, Miltz-Gebrechen und Fieber gebraucht wird. Die Mauer-Raute wird von denen Hirten zu verſchiedenen Kranckheiten des Viehes, wenn es auf der Weide etwas giffiges gefreſſen, abſonderlich aber, wenn die Schweine ſehr erkrancken, mit Nutzen gebrauchet.

Frauen-Müntz, ſiehe **Müntz.**

Frauen-Röslein, oder **Marien-Röslein**, iſt ein Blumen-Gewächs, welches etliche, einen bis anderthalb Schuh lange, gerade und runde Stengel treibt, und etwas gröſſere Blätter als die Salbey hat, die drey bis vier qver Finger breit, ſpitzig, weich, weiß und wollicht ſind. Die Blumen beſtehen aus fünff Nelcken-förmig zuſammengeſetzten Blätlein, welche von verſchiedenen Farben und entweder Feuer-roth, Purpurfarb oder weiß, einfach oder gedoppelt ſind. Man hat auch welche mit Leibfarben getüpffelten Blumen; nach ihrer Verblühung folget eine Kegel-förmige Hülſe, welche ſich an der Spitze öffnet, und einen faſt runden Saamen zeiget. Sie werden am beſten durch die Bey-Schößlinge fortgepflantzet, wollen einen guten Grund haben, und allezeit über das andere Jahr im Frühling verſetzt ſeyn, man muß ſie aber alsdenn von den übrigen Stengeln ſäubern, ſonſt blühen ſie zu viel und verderben. Es giebt noch eine fremde Art, welche Americaniſche Marietten genannt werden, und alle Sommer ſchöne rothe, aus einem gelben Kelch herfür ſchieſſende Blumen haben. Dieſe müſſen des Winters in die Gewächs-Häuſer verſetzet, auch bisweilen beſpritzet, oder von unten auf befeuchtet, und erſt im Frühling bey aufhörender Kälte, wieder in die Lufft geſtellet werden.

Fregatte, iſt ein groſſer Africaniſcher See-Vogel.

Fregatte, iſt eine Art von Schiffen, davon ſiehe das Zeitungs-Lexicon.

Fremdling, iſt der Nahme einer gewiſſen Art Falcken. Siehe **Falck.**

Freſſer, iſt eine Baum-Kranckheit, welche ſonſt auch der Krebs genannt wird. Siehe **Krebs.**

Frettel, ſiehe **Fröttel.**

Freundſchafft, dieſe Sache gehöret zwar eigentlich in die Sittenlehre. Allein es iſt doch auch nichts in der Wirtſchafft nöthiger und vortheilhafftiger, als die Freundſchafft und die Klugheit, ſolche zu erlangen, zu ſtifften, zu unterhalten und zu brauchen. Denn die Wirtſchafft iſt nicht nur überhaupt an die geſellige Hülffe und Liebe, die aber nach dem Sünden-Fall meiſtentheils intereſſirt iſt, ſondern auch an diejenige Gemüths-Verfaſſung

zweyer oder mehrerer Perſonen gegen einander gebunden, da dieſelben ihres guten Vermögens und redlichen Willens verſichert ſeyn, einander darinne überhaupt oder in gewiſſen Geſchäfften und zu beſondern gerechten Zwecken, aufrichtig und freywillig, zu dienen und beyzuſtehen, ohne deshalb eben auf gewiſſe beſtimmte Gegenvergeltung in allen Fällen zu ſehen. Und eben dieſes heißt eigentlich Freundſchafft. Dieſe Verſicherung kan nun verſchiedene wahrſcheinliche Gründe haben. Bekanntſchafft und Erfahrung, ſonderlich aber dieſe in der Noth, ſind wohl die gewiſſeſten bey aller Bluts- und Muths Freundſchafft. Eine gewiſſe unvermeidliche Nothwendigkeit, ſo aus der Vereinigung der Abſichten entſpringet, iſt gleichfalls ein ſolcher Grund. Die Zuſammenſtimmung der Gemüther iſt mehr eine Gelegenheit ſie zu ſtifften und ein Mittel ſie zu unterhalten. Eine allgemeine oder doch auf diejenigen Dinge, darauf die Freundſchafft beſonders zielet, gehende Vertraulichkeit, Treue, Verſchwiegenheit und Bereitwilligkeit, ſind ſowohl zum Anfang als Fortgang nöthig und auch eine Frucht davon. Hauswirte müſſen ſich ſonderlich um gute Freunde unter denen bekümmern, die mit ihnen in gleichen Umſtänden ſind. Mit Nachbaren gute Freundſchafft zu halten, iſt eine höchſt nöthige Regel. Wirt und Wirtin müſſen die beſten Freunde ſeyn, ſonſt gehet alles rückwerts in der Wirtſchafft. Es giebt auch Grade und Stuffen oder ein verſchiedenes Maaß der Freundſchafft. Zu einem durchgängigen Freund, dem man ſich gantz und gar ohne allen Vorbehalt vertrauet und gäntzlich in ſeinem innern und äuſſerlichen überläßt, gehöret viel, und man findet faſt unter denen Menſchen keinen eintzigen, da nicht allemahl noch die Klugheit rathen ſolte, ein kleines Mißtrauen zu behalten, und auf ſeiner Hut zu ſeyn. Was übrigens inſonderheit in Handels-Geſchäfften Freunde und Freundſchafft helffen, das iſt bekannt; der Kauffmanns-Credit kommt ſonderlich auf Freunde an. Genug ein Wirt muß gute Freunde haben, dabey aber auch klug in der Freundſchafft ſeyn.

Frey-Pürſche, ſind an einigen Orten ſolche Höltzer und Gegenden, worinnen einem ieden zu ſchieſſen und zu jagen erlaubet iſt.

Freyſam-Kraut, ſiehe **Dreyfaltigkeits-Blume**.

Freyungs-Stein, iſt eine Art der **Mahl-Steine**, davon an dieſem Orte erwehnet worden.

Fricandeau, iſt ein gutes Eſſen, welches aus dünne geſchnittenem Kalb-Fleiſch bereitet wird; Es muß aber dieſes fein zart geklopfet, mit Speck ſauber geſpicket, in Butter geröſtet, mit allerhand guten Gewürtz-Kräutern verſetzet, und gute Brühe darauf gegoſſen werden, in welcher man es dämpffen und kochen läßt. Man nimmt nemlich eine Kalbs-Keule und ſchneidet gantz dünne Stücklein, woran aber keine Flechſen und Haut hangen dürffen, klopffet dieſes Fleiſch mit einem Meſſer-Rücken fein zart, hernach ſchneidet man Speck wie zum Rebhüner-Spicken, und ſpicket es, auch ſo ſauber, als ein Rebhun, und legets auf eine Schüſſel oder Spickbret. Wenn es nun alles zuſammen geſpicket worden, ſo ſetzet man eine Caſſerole mit Butter aufs Feuer, leget das geſpickte Fleiſch darein, und läſſets eine ziemliche Weile darauf ſtehen, ſo wird ſich viel Brühe zeigen. Dieſe ſeiget man herunter auf eine Schüſſel, thut zu dem Fleiſch ein paar gantze Zwiebeln, Ingber, Muſcaten-Blüthen, ein wenig Thymian, Lorbeer-Blätter, Citronen-Schalen und etwas Saltz, läſſet es alſo ferner dämpffen, hernach gieſſet man Wein und gute Brühe daran, und läſſet es alſo kochen, ſtreuet auch ein wenig geriebene Semmel darzu, oder gieſſet fertige Brühe darauf, und läſſet es noch ein wenig kochen. Wenn man nun bald anrichten will, ſo läſſet man die erſtlich abgeſeigete Brühe darein lauffen, drücket Citronen-Safft darüber her, ſo iſts fertig und gut.

Fricandelle, iſt ein angenehmes Gerichte, welches aus einer ſonderlichen Farce oder Gehäck zubereitet wird, die man hernach auf ein Kälber-Netz, ſo vorhero in beliebige Stücke geſchnitten worden, träget, wie kleine Würſte zuſammen rollet, in Butter backen, und mit einer guten Brühe verſehen läſſet. Die gantze Zubereitung geſchiehet alſo: Man brätet eine Kalbs-Keule ab, thut hernach die Haut alle herunter, und ſchneidet nur das derbe Fleiſch mit einem Schneide-Meſſer gantz klein, ſtöſſet es in einem Mörſel, thut zuvor in Milch geweichte Semmel darein, ein Stücklein Butter, Muſcaten-Blüten, vier Eyer-Dottern, ein gantzes Ey, ein wenig klein geſchnittene Zwiebeln und Saltz, reibet dieſes alles wohl durch einander; hernach thut man es wieder heraus, ſchneidet friſchen Speck gantz klein würfflicht, und rühret denſelben auch darunter; hierauf nimmt man Kälber-Netze, ſchneidet ſie ſtückweiſe, ſo groß als die Würſte werden ſollen, leget auf die geſchnittenen Stück Netze etwa zwey Finger ſtarck von der gemachten Farce oder Gehäck, und rollet es zuſammen, machet deren ſo viel als man brauchet; beſtreichet auch eine Torten-Pfanne mit Butter, leget die Würſte darein und ſetzet ſie im Back-Ofen. Wenn ſolche nun fein gelbbraun gebacken, ſo kan man ſie auf eine Schüſſel anrichten. Soll eine Sardellen-Sauce oder Tuncke darzu kommen, ſo nimmt man drey bis vier Eyer-Dottern, thut dieſelben in ein Töpfgen, gieſſet ein wenig Coulis oder ſonſt gute Brühe darüber, ingleichen ein wenig Wein und Citronen-Safft, qvirlt dieſes zuſammen an einem Kohlfeuer, bis es beginnet dicke zu werden. Endlich gieſſet man von dem Fett, worinnen die Würſte gelegen und gebraten, auch hinein, ſchüttet dieſe Brühe in eine Schüſſel, ſprenget vom vorigen Fett etwas darüber, richtet die Würſte auf dem Schüſſel-Rand herum an, und garniret ſie mit Citronen oder Blumwerck. Dieſe Würſte können unterſchiedlich, als Beylagen zu Erbſen, Bohnen, braunen Kohl ꝛc. gebraucht, ſonſt aber auf vielerley Art von Kalbs-Leber, Lungen, rohen Schwein-Fleiſch, Schöpſen-

Fleiſch ꝛc. gemachet werden; nur ſind dabey die Eyer zu ſparen, auch darff man nicht viel geriebene Semmel darzu brauchen: Nieren-Talg aber und eingeweichte Semmel ſind am dienlichſten. Den Geſchmack zu verändern, können es die Würtz-Waaren thun, als Citronen, Sardellen, Zwiebeln und dergleichen, von vielen wird auch ein ziemlich Theil Cardamomen darzu genommen.

Fricaſſee, heiſſet ein ſolches Eſſen, da zum Exempel, Fleiſch, Hüner, Tauben, Hirſch-Kolben, Hirſch-Ohren, Fröſche und dergleichen, in kleine Stückgen zerſchnitten, nebſt Gewürtz und andern wohlſchmeckenden Dingen dämpffen und gleichſam braten müſſen.

Frieſe, ſind ungeſchorne grobe wollene Zeuge, die da meiſt zu Pferde- und anderen Decken, Unter-Röcken und ſchlechten Bauern-Kleidern gebraucht werden, indem ſie fein warm halten. Sie werden in Hamburg und Lübeck weiß eingekaufft, und hernach gefärbet.

Frieſel, iſt eine heut zu Tage mehr als in denen alten Zeiten bekannte und ſonderlich in denen Städten unter zärtlichen Leuten gemeine, und wenn es der weiſſe Frieſel iſt, gefährliche Kranckheit, vornemlich bey denen Wöchnerinnen. Es haben einige angemercket, daß, nachdem wir Deutſchen von unſerer alten Lebens-Art im Eſſen und Trincken abgewichen wären, ſonderlich aber ſo viel Gewürtz und Caffee gar unordentlich zu brauchen angefangen hätten, dieſe Kranckheit erſt bekannt worden.

Friſche Milch, iſt eine entweder roh und bloß abgekühlte, oder mit Eyern vorher abgeſottene Milch, worein man gemeiniglich Semmel oder Zwieback, oder auch nur Brot einzubrocken pfleget. Will man ſelbige beſonders gut zubereiten, werden rein geleſene und gewaſchene Corinthen, geſchnittene Mandeln, und ein Theil guter Rahm hinzu gethan. Andere wollen es noch beſſer machen, indem ſie an ſtat der Mandeln, die Blätter von ſüſſen Mandel-Bäumen nehmen, und die Milch darüber abſieden, etwas Zimmt-Waſſer oder Zimmt, ingleichen etwas Roſen-Waſſer darzu thun. Endlich ſieden ſie auch die Milch über Flieder- oder Hollunder-Blüten ab, thun Zucker, Zimmt und Roſen-Waſſer darzu. Dieſe letztere Art hält man auch vor eine Reinigung des Geblütes und Leibes.

Friſchen, heiſſet bey den wilden Sauen ſo viel als bey den zahmen Schweinen das Werffen oder Ferckeln.

Friſchling, wird ein junges wildes Schwein im erſten Jahr genennet; im andern Jahre heiſſet es ein jähriger **Friſchling**.

Fritillarie, oder auch *Narciſſe Chaperonné* von dem Nahmen des Erfinders alſo benahmet. Einige nennen ſie auch **Marmor-Lilie**, andere aber Meleagride, von dem Lateiniſchen *Meleagris*, welches ſo viel heiſſet, als eine Indianiſche oder Calecutiſche Henne (Trut-Henne), weil dieſe Blume faſt eben ſo, wie dieſes Feder-Vieh gezeichnet iſt. Sie iſt wie ein Bret-Spiel, mit zweyfärbigen Quadraten ſehr zierlich ausgetheilet; Es giebt aber auch einfärbige, mit weißlichten Ribben, auf welchen ſich eine grüne Linie oder ſchmales Strichlein bis in die Mitte des Blats ziehet. Inwendig in der Blume ſelbſt ſind ſechs kleine Fäſerlein, um welche ſechs kleine gelbe Körnlein anzutreffen, die nicht anders ausſehen, als wenn ſie mit Staub beſtreuet wären. Sie werden abgetheilet in früh- und ſpätblühende, einfache und gefüllte, nur mit einer oder mit vielen Blumen gezieret: Die gemeine und frühzeitige, blühet bleichroth mit dunckelem Purpur vertieffet, eine andere gantz weiß, noch eine andere gelbgrün mit vielen Blumen, und über dieſes noch die gefüllte mit groſſen Blumen. Unter den ſpätblühenden, findet ſich auch eine, ſo gelbgrün blühet; ſammt einer andern mit rothen oder braunen Würffeln; eine Iſabellfärbige; eine andere beſondere Art mit breiten Blättern und Stengeln, an welchen zu oberſt unter etlichen Blättern, nach Art der Kayſer-Krone, zwey oder drey Blumen abwerts hangen; die kleine ſchwartze aber wird unter allen für die rareſte gehalten. Dieſe Blumen, welche einen mittelmäßigen Grund, der nicht zu fett und mager iſt, mit einem Wort, eine lockere gemeine Feld-Erde erfordern, dürffen über drey quer Finger tieff nicht eingeſetzet werden, weil ſie aber gar leicht welcken, wenn die Hitze im Sommer gar zu groß, oder eine langwierige Dürre einfället, ſo kan man ſie wohl mit ein wenig Waſſer anſprengen und befeuchten. Die Zwiebeln werden jährlich um Jacobi aus der Erde genommen, aber über vierzehen Tage nicht daraus gelaſſen, ſondern alsdenn wieder eingepflantzet; im Fall man aber ſelbige erſt mit den Tulipanen wieder einſetzen wollte, muß man dieſe Fritillarien-Zwiebeln in einem Topff mit friſchem Sand eingefüllet, ſo lange einlegen, und im Keller aufbehalten. Uiberhaupt ſtehen ſie ſicherer in groſſen Blumen-Töpffen, als in den Beeten, weil man ſie ſolchergeſtalt der Sonnen-Hitze deſto beſſer, wenn es nöthig, entziehen, als auch mit dem Anfeuchten und andern beſſer warten kan.

Fröhne, Frohn-Dienſte, Hofe-Dienſte, Schaar-Werck, oder nach Böhmiſch- und Oeſterreichiſcher Redens-Art **Robathen**, werden alle diejenigen Dienſte genennet, ſo die Unterthanen ihrer Obrigkeit umſonſt, und auf ihre ſelbſt eigene Koſten, oder aber gegen eine gewiſſe Lieferung, da ſie nemlich etwas weniges, zum Exempel, die Speiſung, oder eine gewiſſe Anzahl kleingebackener Brote und Käſe, ſo **Fröhner-Brote** und **Fröhner-Käſe** genennet werden, oder etwas **Frohn-Korn**, oder aber, die die Fröhne mit ihren Pferden oder Ochſen und Geſchirre verrichten müſſen, etwas Futter vor ihr Vieh zu genieſſen haben. Es werden aber die Frohn-Dienſte in gemeſſene oder ungemeſſene eingetheilet. Jene ſind an gewiſſe

gewiſſe Zeit und Arbeit gebunden, auſſer welchen der Frohn-Herr nichts fordern kan: dieſe müſſen gethan werden, wann und auf was Art die Herrſchafft ſolche geleiſtet haben will, alſo daß an manchen Orten der Unterthan die ſechs Werckel-Tage zu Hofe ziehen, am Tage des Herrn aber dem Edelmann noch Bothſchafft lauffen muß. Ferner werden die Frohn-Dienſte eingetheilt in Spann-Frohn-Dienſte, welche mit dem Zug-Vieh, und Hand-Frohn-Dienſte, welche allein mit der Hand geleiſtet werden. Endlich werden ſie auch nach der Arbeit unterſchieden, in Acker-Frohnen, welche zu Beſtellung des Acker-Baues, mit Düngen, Pflügen, Egen, Erndten und Einführen gethan werden; Bau-Frohnen, wenn die Unterthanen zu Aufrichtung neuer, und Unterhalt- und Beſſerung der alten herrſchafftlichen Gebäude, auſſer den Acker-Frohnen, mit Fuhren und Hand-Arbeit helffen müſſen; dieſe, wenn ſie ſonderlich bey denen Landes- oder Erbherrſchafftlichen Wohnungs-Gebäuden gethan werden müſſen, heiſſen auch Burg-Frohnen. Jagd-Frohnen, wenn ſie zu den Hirſch- Wolfs- Schweins- und andern Jagden zu dienen ſchuldig ſind: Forſt-Frohnen, wenn die Unterthanen im Forſt, bey Abtreibung des Holtzes und ſonſt ſich gebrauchen laſſen müſſen. Es iſt eine Frage in der Cameral-Wirtſchafft: ob es beſſer ſey, die Frohn-Dienſte in Geld zu ſetzen, und ein gewiſſes Dienſt-Geld dafür auf die Häuſer oder Land-Güter zu legen? Ingleichen wie die Dienſte in Anſchlag zu bringen? ob nach denen Gütern und deren Ertrag, oder nach denen ehemahligen Tagen und Arten der Dienſte? Der Herr geheime Rath Gaſſer in ſeiner Einrichtung zu denen Oeconom. Polic. und Cameral-Wiſſenſchafften hat davon gehandelt. Es muß vor allen Dingen ausgemacht ſeyn, ob der Herr zu dieſer Veränderung befugt ſey? Auſſer dieſen muß es mit Einwilligung der Dienſt-Leute geſchehen. Es iſt am beſten, daß man den Anſchlag nach denen Tagen und der Arbeit, die zu leiſten, mithin nach dem vor ſolche Arbeit in gewiſſer Gegend gewöhnlichen Tage-Lohn vor erſt mache, dabey aber auf die Veränderung des Lohnes ſehe, und einen Mittel-Preiß der Arbeit annehme, weil der Lohn nach denen Umſtänden der Zeit bald ſteigt, bald fällt: Hiernechſt aber die Austheilung auf die Häuſer und Aecker eines ieden machet. Sonſt iſt es nicht eben in allen Gegenden und in allen Umſtänden rathſam, an ſtat der wircklichen Dienſte Dienſt-Geld zu nehmen, ſonderlich wenn die Leute beynöthig ſind, wenn man deshalb die Güter mit vielem Geſinde und Vieh zur Arbeit beſchweren, und alſo den Aufgang dabey vergröſſern müſte. Allein die Umſtände verurſachen bisweilen, daß man die alten Frohn-Dienſte nicht mehr nutzen kan. Z. E. bisweilen war vor Alters eine Hofhaltung an demſelben Ort. Es wurden viele Boten, Bau-Dienſte, Kutſch-Fuhren und dergleichen erfodert. Nach der Hand iſt keine Hofhaltung mehr vorhanden; Man braucht dieſe Dienſte nicht, und das wenige kan vor wenig Geld und Lohn erlanget werden. Solchergeſtalt aber würde der Bauer gar keine Dienſte thun, da doch Zins und Dienſte eine allgemeine alte Laſt der Leibeigenen iſt, daraus unſere Bauren entſtanden. Daher auch nach den heutigen Rechten ein allgemeiner Grundſatz iſt: Ein ieder Bauer muß von ſeinem Gute Zins und Dienſte thun, wenn er nicht ſeine Befreyung davon beſonders erweiſen kan. Und in ſolchen Umſtänden iſt es allerdings nützlich und recht, Dienſt-Geld vor die Dienſte, und alſo was gewiſſes vor das ungewiſſe zu nehmen, ſolchergeſtalt aber die Herrſchafftlichen Güter zu verbeſſern.

Fröhner, heiſſet ein Unterthan, der ſeiner Herrſchafft Frohn-Dienſte zu leiſten ſchuldig iſt, und dieſe ſind, nach dem Unterſchied derſelben, entweder Hand-Fröhner, ſo mit der Hand-Arbeit, oder Spann-Fröhner, ſo mit ihrem Zug-Vieh ihre Dienſte verrichten müſſen. Solche Frohner ſind bisweilen dergeſtalt an die Güter gebunden, daß der Herr auch nicht einmahl die Frohne ohne Entgeld, woferne die Fröhner nicht darein willigen, aufſagen kan, weil dieſe ſonſt keine gewiſſe Nahrung haben würden.

Fröttel, Frettel, iſt ein kleines, vierfüßiges, wildes Thier, von dem Geſchlecht der Wieſel, daher es auch im Lateiniſchen von einigen *Muſtela ſilveſtris vel ruſtica* genennet wird. Dieſes Thierlein, welches ſich zahm machen, und auf die Caninichen-Jagd wohl anrichten läſt, iſt etwas gröſſer, als ein Eichhörnlein, ſchlang und länglicht am Leibe, weißgelblichter Farbe, hat ſchöne rothe Augen, und gar niedliche Füßlein; wiewohl es auch Fretteln giebt, ſo bunt und ſcheckigt, von oben röthlich oder leberfärbig, unten am Bauch aber gantz weißlicht ſind. Ihr gewöhnlicher Auffenthalt iſt in denen groſſen Wildniſſen und Einöden, ihre Nahrung aber beſtehet in Wildpret von Caninichen, auch in Fiſchen, Vögeln und Honig, als welchem letztern ſie inſonderheit ſehr nachſtellen. Das Weiblein gehet gantzer viertzig Tage trächtig, und ſetzet öffters fünff, ſechs, ſieben bis acht Junge auf einmahl: dieſe ſind dreyßig Tage blind, und wenn ſie etwan ſechs oder ſieben Wochen ihr Geſichte gehabt, kan man ſie ſchon zur Hatz bey wilden Caninichen gebrauchen, worbey man ihnen eine Schelle an den Hals, den Caninichen eine mehrere Furcht einzujagen, zuweilen aber auch ein kleines Maul-Körblein von Leder anzuhängen pfleget, damit ſie ſo wohl die Caninichen ſtoſſen, aber nicht beiſſen können, wenn ſie dieſelbigen aus ihren Schlupf-Löchern heraus treiben müſſen. Die Frötteln pflegen, ſo offt ſie erzürnet und erhitzet ſind, einen ſtarcken Biſam-Geruch, wie die Marder, von ſich zu geben.

Frohn-Fuhren, werden diejenigen Fuhren genennet, ſo ein Unterthan ſeiner Obrigkeit zur Fröhne thun muß.

Frohn-Gut, heiſſet ein Gut, darauf Frohn-Dienſte hafften.

Frohn-Regiſter, iſt ein ordentliches und rich-

richtiges Verzeichniß, aller von denen Fröhnern das Jahr über geleiſteten Frohn-Dienſte. Dergleichen Regiſter wird bey gemeſſenen Frohn-Dienſten, um guter Richtigkeit willen gehalten, und unter eines jeden Fröhners Nahmen und ſummariſchen Anzahl ſeiner Frohn-Tage, wie viel, und bey was Arbeit ſolche gethan werden müſſen, alle gantze und halbe nebſt der Arbeit, ſo der Fröhner verrichtet, ordentlich ſpecificiret, und wenn die Fröhne vorbey, ſo wohl der Fröhner Kerb-Stöcke abgeſchnitten, als das Frohn-Regiſter der Herrſchafft zur Nachricht eingeliefert.

Froſch, iſt das bekannte kleine vierfüßige Thier, welches verſchiedener Arten, und entweder grün, gelb und weiß, grau, oder grün und ſchwartzfleckigt iſt. Etliche wohnen nur auf der Erden, als die grünen Laub-Fröſche, welche ſich von dem Laub der Bäume und Sträucher, auf welchen ſie ſich aufzuhalten pflegen, nähren, und durch ihr Schreyen den zukünfftigen Regen anzeigen ſollen, ingleichen die gelben Fröſche, die man nur in Gärten, Feldern und Gebüſchen findet; die grauen, auch grün- und ſchwartzfleckigten aber, halten ſich in Gräben, Bächen, Flüſſen, Seen, Teichen und Moräſten auf, und ſind gröſſer als die vorigen Arten. Die Hinter-Viertel werden einiger Orten verſpeiſet, beſonders unter den Frantzoſen, welche ſolche mit höltzernen Boltzen von kleinen Armbrüſten oder Froſch-Schneppern, welches Wort aufzuſuchen, ſchieſſen, oder ſonſt fangen und ſie fricaßiren, mit Mehl oder Grieß beſprengt aus Schmaltz backen, oder auch wie junge Hüner zurichten; nur iſt dabey noch anzumercken, daß das Froſch-Fleiſch viel ſchärffer als anderes Fleiſch, oder als Fiſchwerck tractiret ſeyn will. Man brauchet hierzu nur die gelben, weiſſen Fröſche, nicht aber die grün- und ſchwartz-ſprenglichten aus Teichen oder Sümpffen, vielweniger die Laub-Fröſche; ſo hütet man ſich auch im Monat Majo, als in der Laich-Zeit der Fröſche, ſie zur Speiſe zu nehmen, weil ſie ſich alsdenn auch mit den Kröten zu vermiſchen pflegen. Die Bienen haben einen argen Feind an dieſem Ungeziefer, denn wenn ſie ſchwer beladen vor die Bien-Stöcke und Körbe kommen, und vor ſolchen aus Müdigkeit, wie es offt geſchiehet, in das Gras fallen, ſo werden ſie von denen darinnen verborgen liegenden Fröſchen weggeſchnappt und verſchlungen; welches ihnen auch wiederfähret, wenn ſie an das Waſſer zu trincken, und denen Fröſchen zu nahe kommen. Sie thun auch an den kleinen Fiſchen und der Brut im Fließ-Waſſer und Teichen groſſen Schaden, und freſſen ſolche weg, wo ſie dergleichen erhaſchen, ja es mögen ſich gar die groſſen an ziemlich ſtarcke Hechte wagen, wie man davon ein Exempel beym Dubravio, in ſeinem Tractate de piſcibus et piſcinis hat, da ein groſſer Froſch auf einen ſtarcken Hecht geſprungen, demſelben die Augen ausgekratzt, und ſo lange auf ihm ſitzen geblieben und gemartert, bis er ihn ums Leben gebracht. Noch wunderbarer iſt, daß ein Froſch ſich gar an einen Vogel macht, wie ich Anno 1719 ſelbſten geſehen, da auf einem ohnweit Leipzig gelegenen Ritter-Gute an dem Rande des Schloß-Grabens ein groſſer Froſch auf eine herumhüpffende erwachſene Bachſtelze begierig gepaſſet, und ſolche endlich erſchnappet, aber weil ſie ſich mit ihren Krallen in dem Unter-Maul des Froſches eingehäckelt, ſolche nicht verſchlingen können, daß alſo die Bachſtelze etwas über die Helffte in des Froſches Rachen bleiben, der Froſch aber, welcher die Bachſtelze entweder nicht los laſſen können, oder vielleicht auch nicht gewollt, endlich am dritten Tage in einem Gewölbe, wohin man ihn mit ſeinem Raube gebracht, crepiren müſſen. Ihre Feinde ſind der Hecht, und alle Raub-Fiſche, die Krebſe, Nacht-Vögel, als Schuhu, Eulen und Käutzlein, wie auch die Schlangen, vor allen aber die Störche und Raben, die ſie allenthalben verfolgen, und wo ſie ſolche antreffen, wegfangen und auffreſſen. Sie laichen im Frühling, da denn erſtlich aus dem Laich ein rundes ſchwartzes Stücklein Fleiſch erwächſet, an welchen ſich folglich der Kopff, die Vorder-Füſſe und der Schwantz ſehen laſſen, dieſer theilet ſich endlich, und wenn die Haut davon abgegangen, ſo werden die Hinter-Füſſe daraus. In der Artzney werden von denen grünen Fröſchen faſt alle Theile gebraucht. Weil aber dieſe Thiere nicht nur obgedachter maſſen in den Fiſch-Waſſern groſſen Schaden thun, ſondern auch manchem mit ihrem heßlichen Geſchrey zuwider fallen, ſo werden ſie entweder mit denen Froſch-Schneppern weggeſchoſſen, oder mit Hohlwurtz, welche man in das Waſſer, worinnen ſie ſich aufhalten, wirfft, oder am beſten durch Ausfiſchung des Froſch-Laichs im Frühling getilget und aus dem Wege geräumet. Durch ein am Ufer angemachtes Feuer, kan man auch das beſchwerliche Schreyen der Fröſche ſtillen. Sonſt wird aus ihrem Laich auch das bekannte Froſch-Laich-Pflaſter, wovon das Wort Froſch-Laich nachzuſehen, ingleichen ein Waſchwaſſer vor das Geſichte des Frauenzimmers gemacht.

Froſch, wird auch eine Pferde-Kranckheit genennet, welche darinnen beſtehet, daß die Pferde im Munde, unter der Zungen auf beyden Seiten kleine Höcker bekommen, welche endlich gantz ſchwartz, und zuweilen zu ziemlich groſſen mit Materie angefüllten Beulen werden, wovor die Pferde nicht freſſen können, und folglich von Hunger gantz elende werden. Dieſe alſo genannten Fröſche ſoll man mit einer Fliete aufreiſſen, oder mit einem ſcharffen Scheerlein abzwicken, und mit gebähetem Brot und Saltz wohl reiben, ſo wird ſich die ſchwartze Haut abreiben, hernach ſoll man Sade-Baum, Campher und Myrrhen in ſcharffem Eßig ſieden, und dem Pferd das Maul und den Schaden wohl auswaſchen, auch den Rauch von Myrrhen in das Maul gehen laſſen. Man kan auch die Haut mit einem glüenden Eiſen brennen, doch muß man behutſam dabey umgehen, damit

mit die Zunge nicht verletzet werde. Wenn das Rind-Vieh, Ochſen oder Kühe den Froſch unter die Zunge bekommen, ſo nehme man Wein-Rauten, Salbey, weiſſen Hunds-Koth, Saltz und Ofen-Ruß, iedes gleich viel, ſtoſſe es zu Pulver, und reibe dem Vieh die Zunge damit.

Froſch-Laich, dieſes iſt nichts anders, als eine Menge kleiner von Fröſchen gelegter Eyer, welche in einem Schleim eingeſchloſſen liegen, damit ſie nicht ſo leichte verderben. Aus dieſen Eyern oder ſogenannten Augen kriechen bey warmem Sonnenſchein die kleinen Fröſche in der bey dem Froſch beſchriebenen Geſtalt aus. Man brauchet das Froſch-Laich in der Artzney mit ungemeinem Nutzen, es kühlet und lindert äuſſerlich allerley Glieder-Schmertzen, Brand und Entzündungen, und ſtillet, mit Roſen-Eßig auf einen Schwamm gegoſſen, und aufgelegt das unmäßige Bluten, ziehet die übrige Röthe aus dem Geſicht, und machet die Hände glatt und ſauber. Es wird auch daraus das bekannte Froſch-Laich-Pflaſter zubereitet, welches zu allerhand Wunden und Schäden dienet. Wenn ein Pferd den auf- oder auswerffenden Wurm hat, ſoll man daſſelbe mit Froſch-Laich (welches ſammt dem Waſſer geſammlet, und in einen Topff gethan werden muß), alle Tage fünff mahl ſalben, und dieſes ſo offt wiederholen, bis der Wurm vergehet; man ſoll aber das Pferd vorhero iedesmahl an der Sonne warm werden laſſen, und hernach erſt ſchmieren.

Froſch-Schnepper, iſt ein Inſtrument, die Fröſche damit zu ſchieſſen. Es beſtehet ſolches in einem an einer langen mit einem ſtählernen Bogen verſehenen hölzernen Armbruſt oder Schnepper, auf welcher ein langer von ſtarckem Eiſen-Drat verfertigter und an der Spitze mit einem ſcharffen Widerhaken bewaffneter Pfeil lieget, welcher mit einer Schnure, ſo zugleich den Bogen ſpannet, angebunden iſt. Wenn ein Froſch damit getroffen worden, bleibet derſelbe am Pfeil, der Pfeil aber an der Schnure hängen, womit man den Froſch heraus ziehen, abnehmen, und den Bogen wieder ſpannen kan.

Froſt, iſt eine ſtarcke empfindliche Kälte, welche der Saat, denen Pflantzen, Bäumen und Weinſtöcken ſehr ſchädlich und nachtheilig iſt. Wenn die Saat und Pflantzen wohl mit Schnee bedecket ſind, kan ihnen auch der härteſte Froſt nicht ſchaden. Die Bäume werden am beſten vor dem Froſt und Kälte durch gute Verbindung mit Stroh verwahret. Denen Reb-Stöcken ſoll der Froſt, wie man dafür hält, keinen Schaden thun, noch ſie verderben, ſo man in den Weinbergen hin und wieder Häuflein von dürrem Miſt oder Stroh machet, und dieſelbigen, wenn der Froſt einfallen will, anzündet; denn der Rauch, welcher vom angezündeten Stroh aufgehet, ſoll dem Froſt die Macht und Krafft brechen, daß er den Reben nicht ſchaden kan. Geſchiehet es aber dennoch, daß die Reben erfrieren, ſo iſt darwider kein näher Mittel, als daß man das erfrorne und verdorbene, bis aufs grüne, gantz hinweg ſchneide, und von dem erfrornen nichts übrig laſſe. Und im Fall auch die Fläche gantz erfroren, der Stock aber im Grunde noch grün wäre, alsdenn entblöſſet man denſelben, ſchneidet ihn etwas im Grunde behend ab, und decket ihn zugleich mit gutem fetten Erdreich zu; ſo bekommt man von neuem friſche Schoſſe, die nachgehends zu Erſetzung des Schadens wieder geſencket werden können. Die gröſte Gefahr entſtehet dem Weinſtock von den Mayen-Fröſten, welche um Philippi Jacobi, auch wohl noch ziemlich lange darnach, bis ſchier gegen des Monats Ende, nemlich eben um die Zeit, da der Stock junges Holtz zu treiben beginnet, einzufallen pflegen; aus dieſer Urſache bringen dieſe Mayen-Fröſte denen jungen Stöcken mehr Schaden als denen alten: auch mehr denen, die in der Tieffe, als die hoch liegen. Etliche laſſen dahero das Hefften ſo lange anſtehen, bis die Zeit vorbey, damit die Reben vom Winde können beweget werden, und alſo vom Froſte weniger Schaden leiden; und dieſes Mittel hilfft auch etwas, aber hergegen, weil indeſſen die Augen ſehr ausſchlagen, werden derſelben viel abgebrochen, wenn man hernach erſt hefften will. Andere bedecken, nach verrichtetem Schnitt, auf den erſten May die Stöcke mit etwas Erde, bis dieſelben Fröſte vorbey, und dadurch kan auch etwas erhalten werden. Theils ſuchen auch durch obgemeldte Anzündung der dürren Miſt- und Stroh-Haufen zu helfen. Geſchiehet es aber dennoch, daß die Reben erfrieren, und ſcheinet, als wollten die Trauben verderben und umkommen, ſo muß man ſie, wie gedacht, gantz nieder und kurtz genug abſchneiden, daß die Krafft im Holtz deſto beſſer bleibe, und ſo pflegen denn das künfftige Jahr ſolche Reben zweyfältige Früchte zu bringen. In der Oeconomiſchen Fama iſt ein Vorſchlag, die Weinſtöcke, die Pfirſch- und Apricoſen-Bäume ꝛc. an denen eſpaliers und Wänden, ſonderlich aber an denen letzten die Blüthen vor denen Fröſten im Frühjahre zu verwahren. Er gehet dahin, daß man des Abends dieſelben mit kaltem Waſſer begieſſen ſolle, damit es friere und alſo das Eis eine Decke gegen den Froſt abgebe. Daß übrigens der eingedrungene Froſt aus verſchiedenen Früchten durch kaltes Waſſer oder Schnee heraus zu ziehen ſey, und alſo ſelbige doch noch einigermaſſen zu nutzen ſind, haben die Leipziger Sammlungen im erſten Stück bey denen erfrornen Erdäpffeln angemerket.

Froſt-Bohrer, iſt ein Jagd-Inſtrument, welches bey hartem Froſt gebraucht wird, wenn mit denen Furckeln nicht in die Erde zu kommen iſt, man aber dennoch, zumahl bey der Wolffs- oder Lux-Jagd gantz ſtille und heimlich ſtellen muß, und weder mit den Keil-Hauen hacken und pochen, noch mit den Aexten und Beilen ſchlagen, und dadurch einen Lermen, wovon das Wild nothwendig aus-

ausreiſſen muß, erregen darff. Dieſer Bohrer muß in proportionirter Gröſſe, und weil er wegen der kleinen Steine, Kieß und Sand, gefrorner Erde und Eis bey öffterm Gebrauch bald ſtumpff werden kan, mit einem dicken und ſtarcken Gewinde wohl verſtählet und ſcharff geſchliffen ſeyn, ſoll auch nicht anders, als zur höchſten Noth gebrauchet werden.

Frucht, wird insgemein alles dasjenige genennet, was die Erde zur Speiſe, Nutz und Gebrauch vor Menſchen und Vieh herfür bringt. Inſonderheit aber werden die **Feld- Garten- und Baum-Früchte** darunter verſtanden, ſo vornehmlich dem Menſchen zu gute kommen. Unter die erſten gehöret alles Getraide, unter die zweyten allerley Küchen-Gewächſe, und unter die dritten alles Obſt. Was im übrigen dererſelben Wartung, Einſammlung und Nutzung anlanget, nebſt demjenigen, was ſonſt darbey zu erinnern vorkommen möchte, dieſes iſt bey eines ieglichen Erklärung nachzuſehen.

Frucht-Schrumpff oder **Schrimpff**, ſiehe **Bodenriß.**

Früh-Beete, ſuche **Miſt-Beete.**

Früh-Erbſen, ſiehe **Erbſen.**

Frühling, iſt die erſte und annehmlichſte Jahrs-Zeit, in welcher die gantze Natur ſich gleichſam erneuert, und wieder lebhafft zu werden anfängt, da die Erde von der vergangenen Winter-Kälte, durch die von ihrer Entfernung wiederkehrende Sonne aufs neue erwärmet, die Pori der Erden eröffnet, und die Feuchtigkeiten dem Wachsthum der Bäume und Kräuter zu gute in die Höhe gezogen werden; ſonderlich dienet dabey zur Fruchtbarkeit, wenn ſich der Wind vom Niedergang mäßig darbey mercken läſſet, und ſeiner Art nach im April und May ein dienſames Regen-Wetter verurſachet. Der Frühling fänget ſich an mit der Tag- und Nachtgleiche, wenn nemlich die Sonne in das himmliſche Zeichen des Widders tritt, welches in gemeinen Jahren den ein und zwantzigſten Martii, in Schalt-Jahren aber den zwantzigſten Martii geſchiehet. Er währet drey Monat, und endiget ſich den ein und zwantzigſten Junii. Solchergeſtalt ſind die Himmels-Zeichen, der Widder, Stier und Zwilling die Frühlings-Zeichen in denen Mitternächtigen Ländern: Allein in den Mittägigen ſind es die Waage, Scorpion und der Schütze. Von dem Frühling hat ein vorſichtiger Haus- und Landwirt folgende Anmerck- und Vermuthungen in Acht zu nehmen; nemlich: Wenn der Frühling von Wärme und Feuchtigkeit gemäßiget iſt, und der Wind dabey vom Niedergang gelind und mäßig wehet, verhoffet man ein gutes Jahr: dahingegen ein Frühling, der im Anfang gar naß iſt, viel Graſes und Unkrauts bringet, davon die Saat erſticket und faulet. Wenn das Getraide und die Frühlings-Gewächſe überflüßig, und frecher, als ſonſt gewöhnlich, zu wachſen pflegen, ſo vermuthet man, daß es viel Garben in die Scheune aber wenig Körner in den Sack geben werde. Ein Frühling, der meiſtentheils kalt und froſtig iſt, giebt ſchlechte Hoffnung zum reichen Herbſt oder geſegneter Erndte. Späte Reiffe und Fröſte verderben die Blumen, Blüthen, zarte Gewächſe und Früchte, die von einer frühzeitigen Wärme hervor getrieben worden. Viel Glatt- und ſonderlich Furchen-Eis im Frühling thut der Saat groſſen Schaden. Wenn die Fröſche im erſten Frühling ihr Laich nicht in die Bäche und Waſſer, ſondern an den äuſſerſten Theil des Geſtades werffen, das ſoll Anlauffen des Waſſers bedeuten. Die Arbeit, ſo im Frühling vorfällt, ſiehe im Wirtſchaffts-Calender am Ende dieſes Lexici.

Früſchen, werden von den Weyde-Leuten Waſſer-reiche Oerter genennet.

Fuchs, iſt ein vierfüßiges Raub-Thier, ſo ſich mehr nach ſeinem Tode, mit ſeinem Winters-Zeit ſehr beliebten Balg, als in ſeinem Leben durch gute Wercke, recommendiret: Denn wie er unter den vierfüßigen Thieren denen jungen Rehen, Haſen, auch Hirſch- und Wild-Kälbern, treflich auf den Dienſt paſſet, und ſie zu ſeiner Nahrung wegfänget, alſo muß überhaupt alles Geflügel, ſo ſich auf der Erden aufhält, und er mit Liſt oder Gewalt erhaſchen kan, ſeinen hungrigen Magen füllen. So weiß er auch die Hüner-Häuſer auf den Dörffern geſchwinde leer zu machen, ohne daß ſich die Bäurin, ihr Feder-Vieh in die Stadt zu tragen, bemühen darff, welcher ſo unnöthige als unnützliche Fleiß aber ihme, falls man ihn ertappt, nach Verdienſt, nemlich gar ſchlecht belohnet wird. Doch muß man ihm auch dieſes zu ſeinem Ruhm nachſagen, daß er mit Fröſchen, Maulwürffen, Feld-Mäuſen, Schnecken, Heimen oder Grillen, Heuſchrecken und anderm Ungeziefer ſich begnügen läßt, wenn er nemlich von obigen Delicateſſen nichts antreffen kan: Denn er trabet bey Nacht-Zeit weit und breit in Höltzern und Feldern herum, und ſucht ſeinen Raub, ſo bald aber der Morgen wieder herbey kommt, ſo ſuchet er auch das Holtz, oder im Felde ſeinen Nothflucht-Bau und verbirget ſich den Tag über darinnen. Er rantzet oder rollet im Februario um Lichtmeß-Zeit, und traben ihrer etliche hinter einander einer Füchſin nach, wie die Hunde. Die Füchſin gehet zehen Wochen dicke, und bringet mehrentheils vier, fünff bis ſechs blinde Junge, gleich einer Hündin, wie denn die Füchſe faſt in allen Stücken mit den Hunden überein kommen, ja auch zuweilen ſich gar mit denſelben belauffen. Junge, welche anfangs weißgelblich ſind, nachgehends aber immer dunckler werden, bringet zwar die Füchſin in den Bäuen oder Flucht-Röhren auf, ſo bald ſie aber über neun Tage alt und ſehend werden, ſich auch etwas Menſchen um den Ort ihres Aufenthalts wittern laſſen, ſo nimmet ſie ihr Gehecke, und träget es in das Korn, und zwar gerne nahe an die Dörffer, weil ſie, nebſt anderm Geäſe, alldorten am erſten etwas von jungen Hünern, zu Aufziehung ihrer Jungen,

gen, ohne Koſten haben kan. Um Jacobi lauffen dieſe ſchon mit den Alten aus, und lernen ihre Nahrung ſelbſten ſuchen, um Martini aber iſt ihr Balg zu ſeiner Vollkommenheit gelanget. Es macht der Fuchs, ob er gleich gerne in der Erden wohnet, doch ſelten ſein Lager, ſondern er erkundiget ſich eines Dachs-Baues, und treibet den Dachs, wenn er ihm gewachſen iſt, mit Gewalt aus demſelben, oder, wenn er vermercket, daß der Dachs ausgegangen, leget er ſeine Loſung häufig vor die Röhre; wenn nun der Dachs bey ſeiner Ankunfft den Geſtanck mercket, ſo verläſſet er ſeine Wohnung, worauf der Fuchs ſie ſo gleich beziehet: Oder wenn er des Sommers räudig worden iſt, durchkriecht er den Dachs-Bau, und verſtänckert ſolchen allenthalben, welches der Dachs als ein reinliches Thier nicht vertragen kan, ſondern gerne ausziehet. Da aber der Fuchs keinen Dachs-Bau findet, und doch ſicher ſeyn will, muß er nothwendig ſeinen Bau unter einen wurzelichten Baum oder Stein machen, welches doch nur mit einer Röhre geſchiehet; Man findet auch öffters in freyen ebenen Korn-Feldern Fuchs-Gruben, welches nach Weydmänniſcher Redens-Art ein Noth-Bau genennet wird, ſo nur von jungen Füchſen geſchiehet, welche von ihren Alten vertrieben worden, und ſich ſelbſten zu nehren nirgends hin wiſſen. Der Fuchs hat einen ſcharffen Geruch, und kan den Wind über etliche hundert Schritte haben; wenn er das geringſte unrichtig vermercket, ſo recket er die Naſe in die Höhe, und nimmt bald die Flucht. Er hat zur Sommers-Zeit, da er, wie obgedacht, räudig wird, viel Flöhe, welche doch magerer, als der Hunde Flöhe ſind: Wenn nun der Fuchs dieſer beſchwerlichen Gäſte ſich entſchlagen will, wadet er im Waſſer, ſo tieff er kan, ſetzet ſich langſam nieder, und immer tieffer, daß ſie nach dem Kopffe lauffen, denn tuncket er endlich den Kopff auch hinein, ſpringet jähling heraus, und kratzet die zurückgebliebene vollends rein ab. Seine Spur oder Fährte iſt wie eines kleinen Hundes, nur länglichter und ſpitziger, hat zwiſchen denen Bauen mercklich mehr Haare, und trabet einen geraden Schritt in den andern, ſo die Hunde nicht thun. Es werden aber die Füchſe in unſern Ländern unterſchieden in Brand-Füchſe und Roth- oder Birck-Füchſe. Jene, die Brand-Füchſe haben ſchwartze Läuffte, Ohren und Schwantz, als ob ſie verſenget wären, einen grauen Peltz auf dem Rücken, und nicht viel rothlichtes: Dieſe, die Roth- oder Birck-Füchſe aber ſind etwas kleiner und rother von Haaren; haben an Läufften, Ohren und Schwantz eine weiſſe Spitze, ſo die Blume genennet wird. Sie haben hinten eine quere Hand über das Creutz hinunter auf dem Schwantz ein klein Bläslein oder Drüſe, von allerhand borſtigen Haaren bewachſen, und wie blauer Mertzen-Veiel riechend, an welcher ſie in ihrem Lager, weil ſie rund zuſammen liegen, ſtets die Naſe haben. Die Füchſe werden, wie die Wölfe in Gruben, auch mit Netzen, Fallen und beſondern Eiſen, ſo man Fuchs-Eiſen nennet, gefangen, oder mit Schlieffern aus ihren Bauen gehetzt und erſchlagen, oder geludert und erſchoſſen, oder aber auf eben die Art, wie die Haſen gejagt. An groſſer Herren Höfen werden ſie, nachdem ſie eingetrieben, entweder geprellet, das iſt, mit langen, von zweyen Jägern oder andern Perſonen gehaltenen Netzen, darüber ſie paßiren müſſen, in die Höhe geſchüpfft, oder mit kleinen Prügeln zu tode geworffen. Von dem Fuchſe wird die Lunge wider die Schwindſucht, und allerhand Lungen-Gebrechen, Leber und Miltz wider die von Verſtopffung und andern Zufällen des Miltzes herrührende Beſchwerungen, das Blut wider Nieren- und Blaſen-Schmertzen, das Fett aber in Contracturen, Krampff-Beſchwerden und Ohren-Schmertzen nützlich gebraucht. Wenn man einen geräucherten Fuchs, der im Martio gefangen oder geſchoſſen worden, in das Spühlicht-Faß, worinnen das Geträncke vor die Sauen geſammlet wird, leget, ſollen dieſelben das gantze Jahr durch geſund bleiben. Die Weydmänniſche Redens-Arten vom Fuchs ſind folgende: Der Fuchs bellt, trabet, reihet oder reinet, wird geludert, gehetzt, erſchlagen, mit Fallen, Eiſen, oder in Garnen und Gruben gefangen, geſtreifft, hat einen Balg (keine Haut) und Klauen, (nicht Füſſe). Ein Fuchs-Loch wird eine Röhre genennet.

Fuchs, iſt eine von den vier Haupt-Farben der Pferde, und nach ihrer Vermiſchung wieder in Recht-Füchſe, Dunckel- oder Schweiß-Füchſe, Roth-Füchſe und Licht-Füchſe, unterſchieden. Die erſte Art, nemlich die Recht-Füchſe, wird nur die Bauren-Art genennet, weil ſolche unter den Bauer-Pferden ſehr gemein iſt; Ihre Farbe iſt etwas dunckler als der Licht-Füchſe. Dieſe Art iſt hitzig und freudig, aber auf gar kurtze Zeit, denn bey der harten Feld-Arbeit verliſcht ihr Muth offt dergeſtalt, daß man gar nichts feuriges mehr an ihnen finden kan. Die Schweiß-Füchſe ſind wieder unterſchiedlich, weil ihre dunckelrothe Farbe vielerley Schattirung leidet. Insgemein läſt man für eine Regel gelten: ie dunckler der Fuchs, ie beſſer; inſonderheit ſollen die Schweiß-Füchſe mit ſchwartzen Mähnen gar nicht zu ermüden ſeyn; allein man trifft ſelten dergleichen an. Die ſo genannten Roth-Füchſe ſind, ſo ein ſchönes Anſehen ſie ſonſt haben, gar rar, und haben im übrigen die gemeine Eigenſchafften der feurigen und hitzigen Thiere. Die vierte Art ſind die Licht-Füchſe, welche theils einen weiſſen Schopff und Mähne, auch dergleichen Schwantz haben, aber was den übrigen Leib anbelangt, roth: theils aber wider lichte: theils etwas dunckler roth ſind. Alle dieſe Füchſe, ob ſie wohl Choleriſcher und hitziger Eigenſchafft, und einer zornigen feurigen Art ſind, ſo laſſen ſie doch den Muth bald ſincken, denn es ſind weiche Roſſe, welche leichtlich unter der Arbeit ſchwitzen und erliegen, ob ſie gleich dieſelbe noch ſo hitzig

und

und freudig angetreten, ſind alſo gar wohl einem Streh=Feuer zu vergleichen, welches zwar jähling und hefftig breunet, aber doch bald wieder erloſchet.

Fuchs=Eiſen, iſt die Maſchine, womit die Füchſe weit und breit in der gröſten Kälte bey finſterer Nacht weggefangen werden können. Es beſtehet ſolches aus zweyen ſtarcken vornen zuſammen vernieteten eiſernen Bügeln, welche hinten an eine ſtarcke krumme Feder geſchraubet ſind; zwiſchen dieſer ſtarken Feder und den Bügeln wird von hinten das Schloß mit den Deckeln und Abzügeln, vornen aber die Zug=Rohre angeſchraubet, und alles reinlich und blanck gehalten wenn nun der Fuchs auf einen gewiſſen Platz gekirret, und ſich fleißig eingefunden, daß man alſo Hoffnung hat, ihn zu fangen, ſo ſchmieret man das Eiſen mit einer probirten Witterung, träget es hinaus, und bindet an die Abzügel durch die Röhre an einem haarenen Faden den Abbiß, denn werden beyde Bügel mit den Knien von einander gedrücket, die Abzug=Deckel über einander gedrücket, und zum Stellen bereitet, letztlich allenthalben dünne mit der Erde oder Laub überſtreuet; wenn nun der Fuchs kommt und den Abbiß anrühret, ſchlagen die Bügel beyde zuſammen, und fängt er ſich gemeiniglich um den Hals; Er ſchleppet denn das Eiſen, ſo viel er noch Macht hat, ziemlich weit davon, um entweder es los zu machen, oder ſich zu verbergen. Was aber liſtige Füchſe ſind, langen lieber mit den Klauen, als der Naſe, nach dem Abbiß, und fangen ſich daran, beiſſen ſich aber bald los, und lauffen auf dreyen davon, und pflegen ſich doch wiederum auszuheilen.

Fuchs Kaſten, iſt ein Behältniß, worinnen man einen lebendig gefangenen Fuchs von einem Ort zum andern führen kan. Es wird derſelbe einer Ellen lang und eine halbe Elle breit und hoch, von feſten eichenen Bretern gemacht, und die Lufft=Löcher inwendig mit eiſernem Blech wohl beſchlagen, damit ſich dieſer ſchlaue Gaſt bey langen Nächten nicht nach und nach heraus beiſſen möge. Seinen Fraß und nöthiges Waſſer muß man ihme nicht mit den Fingern hinein langen, ſondern von auſſen einſchütten, ſonſt würde er einen übel bezahlen; gäbe man ihm aber nichts, ſo würde er vor Hitze verſchmachten müſſen, weil bey ſolchen wilden Thieren groſſe Hertzens=Angſt und ſtete Hitze vorhanden iſt.

Fuchs=Lunge, führen die Materialiſten, und wird mit laulichtem Weine von dem Blute gereiniget, in Pfeffer und Wermuth aber geleget, und ſolchergeſtalt vor Würmern bewahret. Sie muß von einem jungen oder mittelmäßigen Fuchſe genommen ſeyn, und wird der Safft, der daraus gepreſſet, vor das Keichen, den Huſten und die Lungenſucht gebrauchet. Man hat auch ein Kraut, ſo Fuchs=Lunge heißt.

Fuchs=Schwantz, ſiehe **Fenich**.

Fuder, wird die völlige Ladung eines ordentlichen Rüſt= oder Bauer=Wagens genennet, von welcher es auch ſeinen Beynahmen bekommet, z. E. ein **Fuder Miſt**; ein **Fuder Gerſte**; ein **Fuder Heu**; ein **Fuder Holtz** und dergleichen. Ein zwey= drey= oder vierſpänniges Fuder iſt, welches durch zwey, drey oder vier tüchtige Acker=Pferde gezogen werden muß. Ein Pferde=Acker= oder Erndte=Knecht muß dabey einige Vortheile beobachten, um die Fuder recht zu laden. Maſſen man daran unter andern erkennet, ob er in ſeiner Handthierung geübet ſey. Sonderlich muß er das Vieh theils in Anſehung ſeiner Stärcke, theils der Beſchaffenheit des Weges, theils endlich der Schwere der Sache, die er ladet, nicht überladen, und alſo überhaupt wiſſen, wie viel ein Pferd oder Ochſe ſchleppen kan. Siehe **Knecht**.

Fuder, iſt auch ein gewiſſes Gebinde, welches abſonderlich zum Weine gebraucht wird. In Francken und Meiſſen hat das Fuder zwölff Eimer, oder nach Nürnbergiſcher Aiche ſieben hundert acht und ſechzig Kannen Viſier= und acht hundert und ſechzehen Kannen Schenck=Maaß; in Leipzig aber ſechs hundert acht und vierzig Kannen Viſier=Maaß, oder ſieben hundert ſechs und funffzig Kannen Schenck=Maaß. In Elſaß hat das Fuder vier und zwantzig Ohmen, die Ohm zu vier und zwantzig Maaß gerechnet; zu Worms, Mayntz und Caſſel ſechs Ohm, die Ohm zu zwantzig Qvärtlein, und das Qvärtlein zu vier Maaß gerechnet. Zu Heilbronn hält das Fuder zwantzig Eymer, und der Eymer vier und zwantzig Maaß; in Franckfurt aber ſechs Ohm, die Ohm zwantzig Viertel oder Qvärtlein, das Viertel aber vier Aich=Maaß oder fünfftehalb Schenck=Maaß.

Fuhre, wird der wirckliche Gebrauch eines Laſt= oder anderen Wagens genennet, da man vermittelſt deſſen entweder einerley Sachen oder verſchiedene zuſammen auf einmahl in Menge von einem Ort nach den andern transportiret, dahero pfleget man zu ſagen: Die Fuhre gehet zu der Zeit gar ſehr ſtarck hiedurch an jenen Ort, wenn nemlich viel befrachtete und beladene oder auch wohl nur mit Perſonen beſetzte Wagen einerley Weg paßiren. Auſſer dieſen aber bekommt dieſes Wort auch ſeinen Zuſatz von den Umſtänden, die ſich darbey befinden, und alſo heiſſet **Miſt=Fuhre** bey den meiſten einfältigen Acker= und Bauers=Leuten, welche ohnedem gewohnet ſeyn nach ihrer gemeſſenen, und immer auf einander folgenden Arbeit die Zeiten des Jahres auch darnach abzutheilen, derjenige Theil des Jahres, darinnen ſie den Miſt und Dünger auf das Feld zu bringen pflegen, dannenhero, wenn zu eben der Zeit ſich von ohngefehr etwas ſonderbares zugetragen, ſie öffters nachgehends die Zeit, wenn dieſes geſchehen, nicht anders anzugeben wiſſen, als es ſey in dieſem und jenem Jahre ſolches um, oder in, oder gleich nach der Miſt=Fuhre vorgegangen. Wenn aber einer dem andern durch ſein

Geſchirr etwas, ohne davor gerechnete Zahlung, zu führen und bittweiſe ſeine Pferde und Knecht auf eine Zeit dienen läſſet, ſo werden dergleichen Fuhren **Bet-** oder **Bitt-Fuhren** genennet; öffters aber ſind Unterthanen ihrer Obrigkeit nach einer gewiſſen Zahl, oder auch, wenn ſelbige es verlanget, dergleichen Frey-Fuhren zu thun ſchuldig, und da heiſſen es **Frohn-Fuhren.**

Fuhr-Knechte, ſiehe **Knechte.**

Fühl-Kraut, iſt ein Kraut, ſo keinen Saamen trägt, ſondern ſich durch die Wurzel oder Zwiebel vermehret, daraus es als ein dicker Büſchel lichtgrüner langer und ſchmaler Blätter mit Stacheln wächſt, endlich aber in der Mitte dieſes Büſchels einen Stengel mit einer einigen Blume, die wie unſere gröſte Päonien ausſiehet, treibet. Es heiſt auch Sinn- it. Empfindlichkeits-Kraut, weil das Kraut, wenn man es anrühret, ſich zuſammen ziehet.

Fülle, nennen die Köhler bey einem Meuler die Grube, die an demjenigen Orte entſtehet, wo die Feuer am ſtärckeſten innen liegen und arbeiten. Was darbey in Acht zu nehmen, iſt bey dem Worte **Kohle** angeführet worden, allwo die gantze Arbeit des **Verkohlens** beſchrieben zu finden.

Fülle, iſt ein Küchen-Terminus, ſiehe *Farce*, ingleichen **Hachis.**

Füll-Eimer, iſt ein höltzerner Eimer bey denen Saltz-Wercken, und hält 12 Kannen Hälliſch Maaß. Es wird damit die Soole aus denen Sool-Fäſſern in die Saltz-Pfanne gefüllet.

Füllen, ſiehe **Auffüllen.**

Füllen, heiſſet auch ausgenommene Tauben, Lamms- und Kälber-Brüſte, Trut-Hähne, ausgehölerte Kraut-Häupte, ingleichen Kälber-Käulen mit allerhand guten Füllſel von Milch, Semmeln, Eyern, Peterſilien, Muſcaten-Blumen und dergleichen inwendig ausſtopffen und einfüllen.

Füllen, ſiehe **Fohlen.**

Füllen-Stall, ſuche **Fohlen-Stall.**

Füll-Erde, iſt eine Art von merglichter Erde, ſo die Fettigkeit an ſich ziehet, und bey dem Walcken der wollenen Waaren gebrauchet wird, um die Fettigkeit und den Leim wieder heraus zu bringen. In Engelland iſt die beſte: Man läſt ſie aber nicht heraus. Daher man anderswo Seiffe auf 12 Pf. Garn 1 Pfund Seife brauchen muß. In der Land-Wirtſchafft ſolle man aber darauf ſehen, dergleichen Erde auch zu finden.

Füll-Hals, ſiehe **Trichter.**

Füll-Kanne, wird dasjenige Gefäſſe genennet, womit man das Bier oder den Wein auffüllet.

Füll-Lager, ſind in wohlbeſtellten Brau-Häuſern lange aus einem gantzen Eichen-Stamm gehauene und ohngefehr im Lichten drey viertel Ellen oder achtzehen Zoll weite Tröge, worauf man das Bier-Gefäſſe, an Faſſen, Vierteln, Tonnen ꝛc. leget, wenn ſie aus dem Gähr-Bottich gefüllet werden ſollen, und dienen alſo nicht nur zu Lagern des Gefäſſes, ſondern auch darzu, daß, wenn das Bier aufſtöſſet, die Hefen gleich in dieſe Tröge oder Füll-Lager lauffen, und man nicht erſt in Ermangelung derſelben, unter ein iedes Faß ein beſonderes Geſchirre ſetzen müſſe. Man hat auch dergleichen Füll-Lager in denen Bier-Kellern, und werden deren gemeiniglich zwey an einander geſetzt; in der Mitte, oder wo ſie zuſammen ſtoſſen, aber qver über ein kurtzer, aber weit und tieſer eichener Trog unter denenſelben in die Erde eingeſenckt, damit man, wenn die Zapffen in denen Füll-Lägern gezogen, die Hefen aus ſolchen darein ablaſſen, und dieſelbe reine auswaſchen könne.

Füll-Mund, wird nicht nur bey einer Leim-Wand der etwas wenig in die Erde gegrabene und hernach mit groſſen Feld-Wacken und andern groben Feld-Steinen ordentlich darunter gelegte Grund, worauf hernach die erſte und Haupt-Schicht von dem mit kurtzem Stroh vermiſchten Leim geſetzet wird, ſondern auch bey andern Mauren von Steinen und Gebäuden, der Grundbau, das Fundament genennet, welches das darauf geſetzte Gebäude tragen muß. Kan man einen unbetrüglichen Felſen zum Füllmund haben, ſo iſt alles gut, wenn er breit genug. Auſſer dem aber muß man den Grund-Graben in lockerer Erde, ſonderlich bey ſteinernen Mauren und ſchweren darauf zu ſetzenden Gebäuden forttreiben, bis man auf feſten Boden, der entweder aus Stein oder Letten und fetten Leim, nicht aber aus Sand beſtehen muß, kommt, und wenn man ſolchen auch hat, ſo muß man ihn doch auch erſt viſitiren, ob er auch tief genug fortgehe, und nicht loſes, höhlrichtes oder ſchwanckes Zeug, ſonderlich an denen Ecken und in der Mitten verborgen ſey. Wo aber kein feſter Grund, ohne ſehr tief zu graben, und hernach aus der Erde heraus zu mauern, anzutreffen, ſonderlich aber in ſumpfigten, wäſſerichten, ſandigten und nachgebenden Oertern, da ſchlägt man eichene oder ellerne Pfähle, und leget Roſte, und zwar ie weicher die Erde und ie gröſſer die Laſt, ie enger zuſammmen und tiefer. Hierauf bauet man alsdenn mit Steinen. Ziegel- und Back-Steine taugen nicht dazu, ſondern groſſe Feld-Steine guter Art, welche etliche Schuh hoch geleget, und mit gutem Mörtel überſchüttet werden. Darauf mauert man den Füllmund vollends heraus. Bey einer leimern Wand aber, die nichts oder nicht viel trägt, fällt das Herausmauern weg. Weil nun bey dieſem Grunde keine ſo gute Verbindung, wie bey einem ausgemauerten geſchehen kan; ſo müſſen zuvörderſt nicht ſo gar kleine, ſondern fein grobe und ſtarcke Feld-Steine darzu genommen, und dieſe alſo ordentlich an einander an die beyden äuſſern Reihen des Grundes geleget werden, daß ſie fein gewiß,

und nicht hin und her wanckend liegen, auch zu oberſt eine ziemlich gerade Fläche formiren. Dannenhero nicht nur die allzugroſſen Steine mit ihren Spitzen eingegraben, und in ein recht gut Lager gebracht, ſondern auch in der Mitte, nebſt den hin und wieder entſtandenen Zwiſchen=Tieffen, alles mit kleinen Steinen ausgeſchlichtet, und ſelbige Ungleichheiten durch den gantzen Füllmund fein geebnet werden müſſen. Man kan hiervon M. Albert. Dan. Mercfleins Mathemat. Anfangs=Gründe V Theil von der Civil=Baukunſt nachſehen. Denn ein Landwirt muß auch davon etwas verſtehen. Dieſes Buch aber iſt deutlich und kurtz. Siehe auch den Art. Grund, Grund=Bau.

Fünff=Blat oder **Fünfffinger=Kraut**, iſt ein wild wachſendes Kraut, welches lange, zarte Stengel wie Fäden treibt, die Blätter, ſo daran hervor kommen, ſind länglicht, rings am Rand herum gekerbt, und unterwerts weißlicht, deren ſtehen allezeit fünffe beyſammen an einem Stiel, und machen die Figur einer ausgeſperrten Hand, dahero auch dieſes Kraut ſeinen andern Nahmen bekommen. Im Ende des Mayens trägt es gelbe aus fünff Roſen=förmig zuſammen=geſetzten Blätlein beſtehende Blumen, welche an dünnen Stielen zwiſchen den Blättern herfür ſchieſſen, und ſich den Gänſerichs=Blumen vergleichen. Die Wurtzel iſt eines kleinen Fingers dick, lang, auſſen ſchwärtzlicht oder dunckel=braun, inwendig aber roth und eines herben Geſchmacks, welche in vielen Kranckheiten, ſonderlich aber wider das Blut=auswerffen ſehr nützlich gebraucht wird; dieſe Wurtzel pulveriſirt, und ein Drachma oder Qvintlein davon in einem Glas Waſſer, einem Patienten, der an einem abwechslenden Fieber kranck darnieder lieget, vor dem Paroxyſmo eingegeben, ſoll denſelben gewiß davon befreyen. Man gräbt dieſe Wurtzel am beſten, wenn die Sonne im Widder iſt; ſie wird hinter den Zäunen und an andern graſichten ungebaueten Orten gefunden. Aus dem Fünfffinger=Kraut und Wurtzel wird nachfolgender nützlicher Wein bereitet: Man nimmt Fünfffinger=Kraut=Wurtzel ſechs Loth, Tormentill=Wurtzel vier Loth, Benedicten=Wurtzel drey Loth, Fünfffinger=Kraut, Betonien, Gamanderlein, Cardobenedicten, Tauſendgülden=Kraut, Wermut iedes drey Hand voll, zerſchneidet alles gröblich, thut es in ein ſauberes dreyßig Maaß haltendes Fäßlein, ſchüttet darüber ſo viel guten weiſſen Moſt, läſt es wohl vergähren, und ſechs oder acht Wochen ſtehen; alsdenn kan man des Morgens nüchtern, oder bey dem Mittags=Eſſen nach der Suppe ein Gläslein voll trincken. So kein guter Moſt zu bekommen wäre, kan er auch mit gutem weiſſen Wein angeſetzet werden. Dieſer Wein iſt denen mit Flüſſen behaffteten Menſchen fürtreflich gut, dienet wider alle Glieder=Schmertzen, eröffnet die Verſtopffungen der Leber und Miltz, läſt keinen Stein in den Nieren oder Blaſen wachſen, und verſtopffet alle Bauchflüſſe. Es finden ſich aber des Fünfffinger=Krauts noch mehrere Gattungen, als: das Fünfffinger=Kraut mit Silber=farbenen Blättern; das Fünfffinger=Kraut mit weiſſen Blumen; das rothe und weiſſe; das Oeſterreichiſche; das Elſaßiſche Fünfffinger=Kraut ꝛc.

Fünff=Porte, iſt ein curieuſes in Franckreich inventirtes Fiſch=Garn, Tab. III. Fig. 1, welches aus ſechs Stücken zuſammen geſetzet, in derer Mitten ein Eingang gelaſſen wird; iedoch geſchiehet ſolches nur an der Decke und den vier Neben=Seiten; denn der Boden, welcher das ſechſte Stücke ausmachet, muß gantz, gleich und flach ſeyn. Dieſes Garn wird mit acht und viertzig Schmaſen oder Maſchen eines Zolles weit angefangen, und bey viertzig Schuh lang fortgeſtricket, ehe etwas zu= oder abgenommen wird, zumahl ſo die Länge ieder Seite acht Schuh, die Höhe aber, wenn es gerichtet wird, vier Schuhe halten ſoll. Darauf kan man einen Bindfaden nehmen, und ihn durch alle Rand=Maſchen ziehen, auch die beyden Ende zuſammen binden, und um die vier in die Erde geſchlagene Stecken A, D, C, B ziehen. Dieſe Stecken müſſen ins Gevierte acht Schuh weit aus einander geſchlagen werden. An die Stecken wird unten bey E, F, G, H ein Seil, und vier Schuh höher bey A, C, D, B wieder eins angebunden. Alsdenn wird das Garn inwendig nach der Länge hinein gezogen, und oben und unten rings um die Seile angenehet, damit es wie ein Würffel werde. Wenn nun dieſes Garn wohl angenehet und ausgeſpannet worden, ſo werden fünff Eingänge als Porten oder Pforten darein geſetzet, welche zwey Schuh lang, und hinten wie ein Kegel zugeſpitzt gehen müſſen, wovon der eine I oben in die Decke eingeſetzt zu ſehen, die andern aber auf die vier Seiten kommen; dieſe müſſen auch wie etwa die Garn=Säcke wohl ausgeſpreitzet ſeyn, damit ſie eine rechte Rundung machen, und in die zuvor darzu ausgeſchnittenen Löcher K, L, M, N feſt angenehet werden. An allen Ecken des Garns, ſo wohl unten als oben, läſſet man 2 Stücken von dem Seil, iedes anderthalb Schuh lang, herab hängen, damit man das Garn beym Richten auf= und an die Stangen binden möge. Wenn man nun dieſe Fünff=Porte richten will, ſo nimmt man hier ſtarcke gerade Stangen, welche unten bey dem dicken Ende zugeſpitzt, und bis zehen Schuh lang ſeyn müſſen; über dem zugeſpitzten Theil etwa eines Schuhes hoch, muß eine Kerbe eingeſchnitten werden, allwo die untern Ecken des Garns E, F, G, H, vier Schuh aber gegen den dünnern Theil, bey A, B, C, D wieder eine Kerbe, wo die obern Ecken angebunden werden müſſen. Wenn es nun alſo feſt angebunden worden, ſo nimmt man es zu ſich in den Kahn, und ſetzt es an den beſtimmten Ort folgender maſſen ein. Iſt es in einem Fluß, ſo muß man den Kahn über qver des Fluſſes haltend machen, darauf läßt man das Garn hinunter, und ſtößt die Stangen gerade in den Grund feſt ein, und zwar alſo, wenn A, E einge-

ſtoſſen, ſo ziehet man B, F gleichfalls gerade gegen ſich ſteiff an, und ſtecket es ebenfalls feſt ein, und ſo fort mit denen übrigen Stangen, bis das Garn gar ſtarck hält, und recht viereckigt worden iſt. Damit aber weder die eingeſchlagene Stangen, noch das Garn ſich durch das Anſtoſſen des flieſſenden Waſſers bewegen mögen, ſo kan man oben wieder andere Stangen anbinden, daß es unbeweglich ſtehe, und dieſe Stangen ſind durch die kleinen Buchſtaben a. b, c, d in der Figur angedeutet; am ſicherſten aber iſt es, wenn die Stangen Creutz-weiſe gebunden werden, zum Exempel von A zu D, und von C zu B. In einem See oder Teiche aber braucht es dieſer Befeſtigung gar nicht, und iſt genug, wenn nur die vier Stangen wohl eingeſchlagen werden.

Fütterung, begreifft die Art und Weiſe, wenn und wie man nemlich das Vieh füttern ſoll. Hiervon iſt nicht nur bey Abhandlung eines ieden Geſchlechts erwehnet worden, ſondern es kan auch noch das Wort Futter nachgeleſen werden. Man kan auch verſchiedene Vortheile in der Fütterung angemercket finden in denen Leipziger Sammlungen IX, X Stück, n. 1. Uiberhaupt muß man bey der Fütterung, das rechte Futter, die rechte Art der Zubereitung, ſonderlich nach der Gewohnheit des Viehes an einem Ort, ferner das rechte Maaß, ſeine Abwechſelung und Veränderung, die rechte Zeit, gute Ordnung und Eintheilung beobachten, ſich fein nach ſeinem Ackerbau, Gärten und ſeiner Weide richten, ſonderlich auf die Auswinterung und das Winter-Futter ſehen. Denn im Sommer kommt man noch eher durch. Die Fütterung iſt entweder die Haus- oder Feld-Fütterung, ſo auch Weide heißt, (ſiehe dieſes Wort) vor Arbeits-Zucht-Nutz- oder Maſt-Vieh. Jede hat ihre beſondere Vortheile.

Fund-Buch, ſiehe *Inventarium*.

Fürniß, iſt eine etwas dicke, flüßige Materie, die auf verſchiedene Weiſe aus hartzigten, öligten Sachen zugerichtet wird. Ein Hauswirt auf dem Lande braucht bisweilen einen Fürniß. Darzu kan man 1 Pfund altes reines Lein-Oel, 1 Loth Mennige, etwas Umbraun und 4 Loth Silber-Glätte nehmen, und unter einander warm werden laſſen, und ein wenig kochen. Hernach kan man 5 Loth Aloe Epatica und 12 Loth Colophonii, alles klein geſtoſſen, dazu thun, läſt es 2 Stunden in mäſſiger Wärme kochen, und gieſt, wenn man will, 1 Pfund Terebint-Oel dazu, ſo hat man einen ſchönen Gold-Fürniß, der überdieß, wenn man ſich verbrannt hat, aufgeſtrichen und zur Heilung gebraucht werden kan. Wiewohl hiervor kein beſſeres Haus-Mittel, als Speck an ein Licht zu halten, das auströpfelende Fett in reinem Waſſer aufzufangen und dieſe Salbe über den verbrannten Ort zu ſchmieren, ſelbigen aber in mäßiger Wärme zu halten.

Furche, wird eigentlich dasjenige genennet, wo die Beete der Länge nach zuſammen ſtoſſen, und wohin von beyden Seiten der Abſchuß iſt. Oder kürtzer: Eine Furche iſt ein mit dem Pflug gemachter Unterſchied zwiſchen zweyen Ackerbeeten. Siehe **Acker-Beet.** Dieſe Furchen pfleget man mit dem Pfluge nach der verrichteten Saat wohl auszufahren und auszuſtreichen, damit man nemlich erſtlich mit des Pfluges Seiten-Brete den in denen Furchen liegenden Saamen wieder erhebet, und auf das Beet hinauf ſtreicht, denn er daſelbſten beſſere Gelegenheit zum Einwurtzeln und Wachſen hat, als wenn er ſollte in den Furchen liegen bleiben und umkommen; und denn vors andere, daß ſich die Näſſe vom Regen, und das Schnee-Waſſer im Acker nicht ſo leichte aufhalten, ſondern in den Furchen abſchieſſen und verlauffen könne. Wo man ſiehet, daß in den Feldern viel Waſſer ſtehen bleibet, und dieſes durch die ordentlichen Furchen nicht ablauffen kan, wordurch der Saamen erſäufft, verſauert, mithin groſſer Schade geſchiehet, da pflegt man entweder qver über den Acker, oder, wo derſelbe ſeinen Hang hin hat, nach vollbrachter Saat-Zeit, und beſchehenen Furchen-Ausſtreichen, *Waſſer-Furchen* zu machen; man fähret nemlich mit dem Pfluge über den gantzen Acker eine Furche ab- oder hinunterwerts, und die andre Furche darneben wieder aufwerts, ſo tieff als der Pflug hinein kan; die zu beyden Seiten aufgefahrne Erde wird mit einer Schauffel rein ausgeworffen, ſo daß man keine Erde in der Furche liegen läſſet, und ſolchergeſtalt iſt die *Waſſer-Furche* zurechte gemachet: Denn es falle auch ein Regen, wie er will, ſo kan das Waſſer davon aus denen andern Furchen in dieſe Waſſer-Furchen treten, und auch die Winter-Näſſe iederzeit dadurch ablauffen. Bey einigen Sommer-Früchten, als Sommer-Weitzen, Hierſen, Heidekorn, Lein, Rüben ꝛc. ſind die Waſſer-Furchen ebenfalls zu machen; bey dem Haber aber dörffen weder die Furchen ausgeſtrichen, noch Waſſer-Furchen gemacht werden, weil die Näſſe dem Haber nicht ſo leichte, wie dem andern Getraide, ſo den Winter über unter dem Schnee liegen muß, Schaden bringet.

Furckeln, ſiehe **Forckeln.**

Fuß, **Schuh**, *Werckſchuh*, iſt ein gewiſſes Längen-Maaß, welches in 12 Daumen oder Zolle eingetheilet iſt, und an vielen Orten eine halbe Elle ausmachet. Eine Rheinländiſche Ruthe hat zwölff derſelben Fuß; die Leipziger Ruthe aber funffzehen Fuß und zween Zoll.

Fußbad, iſt, zu ſeiner rechten Zeit gebraucht, ein gutes und nützliches zubereitet warmes Bad und Haus-Mittel, welches aus allerley geſunden, auch gut riechenden Kräutern und Blumen, oder auch nur mit Aſche und Saltz zugerichtet wird, um ſo wohl die Füſſe damit zu reinigen, als auch dadurch zu ſtärcken. Es ſoll aber dies nicht ſo gar offt, auch nicht allzuheiß, ſonderlich von Kindern, gebraucht werden, weil man ſonſt den Füſſen dadurch mehr Schaden als Nutzen ſchaffen dürff-

dürffte, wie denn gewiß durch deſſen über-flüßigen Gebrauch die Füſſe immer ſchwitzend, und daher übel riechend gemachet werden kon-nen.

Fuß-Geſtell, ſiehe **Geſtell.**

Fuß-Geſtell, nennen die Jäger an dem Habicht die Schenckel.

Fuß-Knecht, ſiehe **Forſt-Knecht.**

Fuß-Scheite, nennen die Kohler diejenigen Scheite, welche ſie bey einem geſetzten Kohlen-Meuler, als der untern Schicht, die quere eines auf das andere legen, damit die geſtützten Meuler unten auf der Stäte Lufft behalten, daß die Feuer ziehen können. Siehe **Kohle.**

Fuß-Steig, Fuß-Weg, wird der ſchmale und gemeiniglich auch kürzeſte oder gerad zu genommene, nicht weniger darbey offt erhabene Weg genennet, welcher zur Bequemlichkeit derer zu Fuß wandernden Perſonen neben dem Fuhrweg, auch über Wieſen, Flüſſe und Felder angeleget worden. Weil aber deraleichen Wege nicht allenthalben auch vor Reutende dienen ſollen, noch weniger, wo ſie etwas breit, gar zum Fuhrweg gemachet werden dürffen, als wodurch ſo wohl dieſelben nach beſchaffenen Umſtänden leichte böſe und unbrauchbar gemachet werden, wie auch ſonſt allerley Schade daraus erwachſen kan; ſo pfleget man entweder denſelben mit einem Geländer vom Fuhrweg abzuſondern, und ein ſich auf einen Stock herumdrehendes Creutz in die Mitte bey den Eingängen aufzuſtellen, oder kleine Schlag-Bäume, wie auch ſich auf und niederſchlagende Stöcke, nicht weniger auf zwey niedrigen Säulen erhöhete Qver-Balcken, ſo hoch darüber aufzurichten, daß kaum ein lediges Pferd ſich darunter wegführen läſſet. Uiber die Felder und Aecker muß man ſich keine Fuß-Steige, oder, wenn dieſe Dienſtbarkeit (*ſervitus itineris*) darauf lieget, daraus gar eine *ſervitutem viæ* oder *actus*, Fahrweg und Trifft machen laſſen. Man verwehret ſolches mit Beſtecken, Vergraben, Hüten und Pfänden.

Futter, iſt alles dasjenige, was das Pferd-Rind-Schaaf-Ziegen-Schwein-und Feder-Vieh zu ihrer Nahrung brauchen, und entweder von ihnen ſelbſt auf der Weide geſucht, oder denenſelben zu Hauſe vorgegeben wird: wie denn auch die Portion, ſo einem Vieh auf einmahl vorgeleget wird, ebenfalls ein Futter heiſſet, daher man ſaget, ich habe dem Pferde, Ochſen, u. ſ. f. ein Futter gegeben. Wie nun dieſes nach Art des Viehes unterſchiedlich iſt, alſo wird inſonderheit zum **Pferde-Futter** gebraucht: Am meiſten der Haber mit Heckerling oder Heckſel vermengt, die Gerſten, der Roggen und die Erbſen, welche vier Sorten das harte Futter, wie hingegen Heu, Stroh und Grummet das rauhe Futter genennet werden, davon ſiehe die Art. **Pferd, Stutten, Fohlen.**

Des **Rindviehes Futter**, wird in Sommer-und Winter-Futter unterſchieden. Das Sommer-Futter beſtehet in allerley von ſich ſelbſt hervor wachſenden oder geſäeten grünen Gras; wobey zu mercken, daß man im Früh-Jahr das Vieh nicht eher austreiben ſoll, als bis es ſich vom Graſe genugſam nähren kan: Denn wo das Vieh einmahl das friſche Gras geſchmecket, ſo will es das dürre Futter alsdenn nicht gerne mehr anſehen, ſondern leidet lieber Hunger, als daß es ſich daran ſatt friſſet; Daher es am beſten gethan iſt, wenn man vom dürren zum grünen, und vom grünen zum dürren Futter langſam abweichet, das iſt, zus Ausgang des Winters gegen den Frühling zu, immer ſparſamer mit dem dürren Futter umgehet, und allmählig junge Neſſeln, Kälber-Kern oder Feld-Gras unter die Seide mit menget, nicht weniger auf den Winter zu, nach und nach weniger vom grünen, hingegen mehr vom dürren Futter giebt, bis man gantz darbey bleibet. Weil auch nebſt dem jungen fetten Gras, die Weitzen-Schräpffe, Wickfutter, (da Erbſen, Wicken und Haber unter einander geſäet worden) auch Kraut, Möhren und Rüben dem Melck-Vieh treflich gut ſind, ſo muß demſelben zu mercklicher Beförderung des Haushaltungs-Nutzens, dergleichen vorgegeben, das Gälte-Vieh aber mit geringern abgefüttert werden. Das übrige ſuche in dem Art. **Rind-Vieh, Kuh, Kalb, Ochſe.**

Des **Schaaf-Viehes** Futter belangend, ſiehe die Articel **Schaaf, Schaaf-Stall, Schäfer, Lamm** u. ſ. w. Man kan auch dieſes mercken: Wenn man dicke Roggen-oder Weitzen-Saat hat, und ohnedem beſorget, ſolches Getraide möchte lager werden, ſo läſſet man das Schaaf-Vieh, wenn das Feld hart gefroren, und die Saat vom Schnee nicht bedecket iſt, Vormittags darauf hüten; ſo bald es aber aufzuthauen, und die Erde weich, los und lucker zu werden beginnet, muß man mit dem Vieh ſchon wieder hinweg ſeyn, denn ſonſten würden die Schaafe nicht nur den Saamen zu tief abbeiſſen, ſondern auch ſelbigen theils zu tief in die Erde treten, theils mit ſamt der Wurtzel heraus reiſſen, und dadurch einen groſſen Schaden verurſachen.

Ziegen-Futter, iſt auſſer dem Laube, welches die Ziegen weit lieber freſſen, als das Rind-Vieh, dem Küh-Futter gleich, doch achten ſie das Stroh gegen das Rind-Vieh ſehr wenig, beſonders, wenn es nicht graſigt und doch grob iſt. Siehe den Articel **Ziege.**

Weil die **Schweine** ein ſehr gefräßiges und hungeriges Vieh, und auf der Weide nicht allezeit gar viel genieſſen, auſſer zur Erndten-Zeit, und wo Eicheln vorhanden ſind, ſo müſſen ſie zu Hauſe vollends mit Futter ſatt gemachet werden, und beſtehet ſolches zu der Zeit, wenn ſie noch ziemliche Weide haben, in einem dicken Tranck von dem in der Küche zuſammen gegoſſenen Spülig, darunter man etwas Kleyen, Träber, oder was von Rüben, Kohl, Salat und andern Garten-Früchten, Kraut-Stengeln, Kürbiſſen, Gurcken, Melonen und dergleichen abgehet, oder ohnedem ſonſten wenig geachtet wird, mengen und miſchen kan. Siehe den Art. **Schwein, Saue.**

Einige behelffen ſich mit abgefallenem und faulem Obſt, als: Aepffeln, Birnen, Pflaumen, Spillingen, Kriechen, Apricoſen, Pferſichen und dergleichen, was ſie nemlich ohne groſſe Unkoſten anſchaffen können, und mengen es unter das Getrāncke. Kan man ihnen aber Kāſe-Molcken, Kleyen und Milch unter einander vorgeben, ſo iſt es ihnen deſto angenehmer, und ſchlägt ihnen auch viel beſſer an. Die Abſetze-Ferckel werden mit Gerſten-Körnern und Getrāncke von Gerſten-Schrot oder Mehl gemenget, abgefüttert; die aber bey guter Nahrung ein viertel Jahr erwachſen, und bereits mit ausgetrieben werden, bekommen im Sommer nur gemengtes Geſpüle des Tages drey mahl, und müſſen ſich übrigens neben den andern von der Weide und den Wurtzeln auf dem Felde, ſo lange ſie ausgetrieben werden, erhalten, nachmals aber werden ſie, wie die andern Schweine den Winter über gefüttert. Die Hüner gebrauchen geringe Nahrung und Fütterung, beſonders im Frühling, Sommer und Herbſte, hingegen wollen ſie von Martini bis nach Weynachten vollauf gefüttert ſeyn, von welcher Zeit aber man ihnen wieder abzubrechen pflegt. Siehe den Art. Henne. Der Truthüner gewöhnliches Futter und Fütterung, ſiehe unter dieſem Worte. Den Gänſen giebt man Winters Zeit allerley grobe Spreu von Weitzen, Haber und dergleichen, feuchtet ſolche mit ein wenig Waſſer an, mengets mit Kleyen, geſtampfften Rüben, Schrot, oder geringem Getraide, und giebts ihnen alſo. Das übrige ſiehe unter dem Wort Gans. Die Enten ſuchen Sommers-Zeit ihr Futter ſelbſten, beſonders wo ſie aufs Waſſer kommen können. Winters-Zeit aber werden ſie am beſten mit Träbern gefüttert, oder in Ermangelung derſelben mit angemachten Weitzen-Kleyen, geringer Gerſte, Haber, eingeweichten Brocken Brotes und dergleichen, wovon ſie nachgehends bald zu legen anfangen. Siehe Enten. Die Tauben füttert man, wenn ſie nicht mehr ausfliegen, noch in den Feldern vor ihre Schnäbel etwas finden können, mit allerhand geringen Getraide und Geſäme, als Weitzen, Korn, Gerſte, Erbſen, Linſen, Wicken, Hirſen, Rüben-Saamen ꝛc. welches ihnen des Tages einmahl vorgeſtreuet wird. Alles Futter, ſo ein Hauswirt vor das Vieh haben kan, beſtehet 1) im rohen Getraide und Körnern, ſo gantz trocken, eingequellet, geſchroten oder auch gebacken, gefüttert werden, und das heiſt insgemein hart Futter; 2) in Getraide, davon er ſchon einen Nutzen gezogen, als Träbern vom Bier- und Brantewein-Brauen it. Oel-Kuchen; 3) in allerhand Abgängen des Getraides, als Spreu, Kaf, Hülſen, Wirr- und Lang-Stroh, Kleyen, Staub- und anderes grobes Mehl, Rüſtern von Weinbeeren; 4) in allerhand Feld-Wurtzeln und Kräutern, als Krautblätter, Strünke, Rüben, Möhren, Erdäpffel. Ja dahin gehöret auch alles Gewürtzel, ſo die Schweine aufſuchen; 5) in geſäetem Futter, Kräutern, als Erbſen, Wicken, Wickfutter, Klee, Esparcette; 6) in dürren und grünen Laub, und dünnen Baum-Zweigen, Baum-Schaalen, Moos ꝛc 7) in allerhand abgefallenen oder faulen, guten, und endlich auch wilden Obſte; 8) in Graſe, Heu und Grummet, allerhand ausgegäteten Unkraute und Kräutern, ſo eingebracht, grün und trocken verfüttert, oder auf dem Felde abgehütet werden. Und das alles heiſt weich Futter; 9) in Schrappe, oder aufgehenden Roggen- und Weitzen-Blättern. 10) das Vieh ſelbſt giebt auch Materie und Futter. Sein Urin und Miſt-Gauche iſt vor einiges ein gutes Getränck dazu. Ubrigens iſt allezeit Regen-Fluß- und Teich- und ein weiches Waſſer beſſer, als Brunnen- und hartes Waſſer. Vor die Schweine iſt Milch, vor die Hüner Käſe, Qvarg, der Miſt von anderm Vieh, bisweilen ein Futter. Ja vor eben dieſe und ander Feder-Vieh ſind die geſtorbenen Seiden-Würmer und anderes Gewürmig ein gutes Futter. Einige Haus-Thiere genieſſen auch andere Stücke von andern Thieren, als der Ketten-Jagd-Schäfer-Hund die Knochen, das Fleiſch ꝛc. Ja hieher gehöret auch noch 11) allerhand Spülicht aus der Küche und vom Brantewein-Brenner; 12) Das mineraliſche Reich giebt endlich vor das Vieh in vielen Fällen das Saltz. Hierbey hat nun ein Hauswirt darauf in Anſehung ſeines Viehes zu ſehen, ob er ſolche Futter-Materialien ſelbſt bauen, wie viel er davon bauen, und ob er, wenn er auf Futter vor das Vieh mehr als auf andere Nutzungen ſiehet, durch das Vieh mehr Nutzen haben könne oder nicht. Denn im erſten Fall iſt es rathſam, lieber Futter zu kauffen oder die Aecker und ihre Früchte dazu als zu andern Dingen anzuwenden. Wenn ſchon überflüßiges Getraide vorhanden, wann es nichts gilt, ſo iſt es beſſer, man ſtecke es und zwar, wenn es angehet, erſt mittelbar, nemlich durch Brauen, Stärcke machen, in das Vieh, oder wohl gar gleich unmittelbar, wenn mit dem Brauen nichts zu thun. Oder man ſucht die Aecker an ſtat des Getraides mit Futter-Kräutern zu beſtellen, das alles kommt auf wirthſchafftliche Uiberlegung und auf die Umſtände an.

Futter, heiſſen die Tiſcher und Zimmerleute eine höltzerne Verkleidung, um eine gewiſſe Vertiefung damit auszufüllen. Z. E. An denen Oeffnungen der Fenſter und Thüren, wovon der Rahmen oder die Thüre feſt anliegen oder aufſchlagen ſollen, wird eine Verkleidung mit einem ſchmalen Bret angeſchlagen, welche an der einen Seite um ſo viel, als der Rahm oder die Thüre dicke iſt, eine Vertieffung machet, dieſes heiſſet das Futter.

Futter, heiſt auch dasjenige, womit man die Kleidung der Menſchen dupliret, und ſo wohl dauerhafftiger, beqvemer und wärmer, als auch zierlicher machet, wenn daſſelbe nach der Mode aus ſchönen ſeidenen Zeugen, z. E. unter bloß wollenen Tuch oder Zeug beſtehet.

Futter-

Futter-Banck, ſiehe Heckerlings-Banck.

Futter-Kaſten, iſt ein nothwendiges Behältniß in einem Pferd-Stall, worein Haber und Herling, als das ordentliche Pferde-Futter gethan und aufbehalten wird. Ein ieglicher Knecht muß vor ſeine Pferde einen beſondern und verſchloſſenen Futter-Kaſten haben, damit keiner dem andern, wie manchmahl zu geſchehen pfleget, das Futter bemauſen möge. Sie werden gemeiniglich in einem Winckel, oder an einem ſolchen Ort des Stalls angebracht, wo ſie bequem und ohne Hinderniß ſtehen können. Ein ieder Kaſten ſoll zwey Fache haben, davon das eine vor den Heckerling noch ein mahl ſo groß, als das andere, worein der Haber geſchüttet wird, ſeyn ſoll; wiewohl andere, welche den Knechten, und zwar nicht ohne Urſach, manchmal nicht viel gutes zutrauen, ſolchen Unterſchied nicht leiden, ſondern Haber und Heckerling unter einander in einem Kaſten ſchütten laſſen; doch kan dieſe Vermiſchung auch in dem doppelten Futter-Kaſten geſchehen, wenn nemlich der Knecht ſo viel Heckerling in dem groſſen Fache hat, als er eine halbe Woche über haben muß, mit demſelben aber den Haber, ſo bald er ſolchen von ſeinem Herrn oder dem Verwalter erhalten, in deſſelben Beyſeyn unter einander menget, welches gemeiniglich und am beqvemſten Mittwochs und Sonnabends geſchiehet. Uiber ſolchen Futter-Kaſten pflegt man zugleich die Heu-Bucht, auf die halbe Woche gebunden Heu hinein ſtecken zu können, anzubringen, und mit einer Fall-Thüre und Vorlege-Schloß zu verſehen.

Futter-Klinge, iſt eine ungefehr vier Zoll breite, und über fünff viertel Ellen lange von gutem Stahl verfertigte Klinge, welche an die Heckerlings-Banck feſte gemacht, und das Stroh damit zu Heckerling oder Häckſel, oder auch das Grummet zur Siede vors Rindvieh damit geſchnitten wird. Siehe Heckerlings-Banck.

Futter-Räh, eine Pferde-Kranckheit. Siehe Räh.

Futter-Rauffe, iſt diejenige, welche zu Winters-Zeit, und wenn das Vieh nicht ausgetrieben wird, demſelben in den Hof auf die Miſt-Stäte geſtellet wird, um daß ſie daraus das vorgeworffene Stroh freſſen ſollen. Siehe Rauffe.

Futter-Säcke, heißt man diejenigen Säcke, welche den Pferde-Knechten zum Inventario gegeben werden, und worinnen dieſelbe das Futter vor ihre Pferde von dem Boden holen müſſen.

Futter-Schwinge oder Futter-Wanne, iſt ein von Weiden in Geſtalt einer Muſchel geflochtener Korb, worinnen das Futter vor die Pferde ſo rein, als immer möglich iſt, geſchwungen werden muß. Denn ſo daſſelbe unrein oder ſtaubigt, oder etwan Hüner- oder Gänſe- und andere Federn oder Koth darinne gelaſſen, und alſo vorgegeben wird, ſo bekommen die Pferde alſobald den Huſten, und werden Haarſchlächtig, oder vergehen, verdorren und verkropfen davon.

Futter-Sieb, iſt ein Sieb, worinne die Knechte das Futter ſieben und von ſolcher Unreinigkeit befreyen, welche durch das Schwingen nicht hinweg gehet.

Futter-Stroh, iſt nicht nur das Weitzen- Gerſten-Haber-Bohnen-Erbſen-Linſen- und Wicken-Stroh, ſondern es werden auch die Aehren-Gebünde, Wirr-Bunde oder Wurm-Gebünde, von Roggen- und andern Stroh darunter verſtanden.

Futter-Wanne, ſiehe Futter-Schwinge.

Gabe, Gaben, ſind entweder Almoſen, ſo man denen Armen giebt, oder Geſchencke, daher die Redens-Art: Gift und Gaben nehmen, die zu nehmen ſich die Beamten enthalten ſollen: Oder es bedeutet endlich die Landes-Abgaben oder Gaben von Gütern, Gewerben und Köpfen. Ein Wirt muß ſich ſonderlich um die Gaben bey denen Gütern und Gewerben bekümmern, und ſolche bey der Würderung des Gutes abziehen, ehe er den rechten Werth ſetzet.

Gabel, iſt ein entweder von Holtz oder von Eiſen verfertigtes und ſeinem Gebrauch nach aus zweyen oder dreyen Zincken und einem langen Stiel beſtehendes Werckzeug, deſſen man bey einer Haushaltung verſchiedene Gattungen hat, als Fleiſch-Gabel, Heu-Gabel, Miſt-Gabel, Ofen-Gabel, Reich-Gabel, Schütte-Gabel, Streu-Gabel, deren Erklärung unter ihrer beſondern Benennung zu finden iſt.

Gabel, heiſſet auch inſonderheit dasjenige Inſtrument, welches man nebſt dem Meſſer über der Mahlzeit zum Speiſen gebrauchet, um ſolche theils beqvem zu zerlegen, theils zum Genuß zu dem Munde damit zu führen. Dieſe Gabeln ſind entweder, wie am gewönlichſten, zweyſpitzig, groß und ſtarck, wie die zum Tranchiren dienliche, oder auf Frantzöſiſche Art zugerichtet, drey ja vierſpitzig, derer man ſich zum Salat und den übrigen Speiſen insgemein bedienet.

Gabel, ſo die Jäger gebrauchen, einen in Netzen gefangenen Wolff, Lux, Dachs, Fuchs, Fiſch-Otter oder anderes dergleichen wildes und beißiges Thier, um den Hals zur Erden zu drücken, damit man ſolches deſto ſicherer angreifen, und hernach um ſo viel beſſer mit demſelben handthieren könne, iſt wie eine mäßige Streu-Gabel zweyzanckigt, entweder gantz von Holtz oder von Eiſen mit einem höltzernen Stiel, zu den Fiſch-Ottern aber muß ſolche dreyzanckigt ſeyn.

Gabel, iſt auch das vorderſte Stück eines einſpännigen Wagens, welche aus zweyen vor der Vörder-Achſe zuſammen gefügten Bäumen oder Deichſeln beſtehet, zwiſchen welchen das Pferd zum Ziehen eingeſpannet wird.

Gabel-Gehörn oder Gablichtes Gehörn, nennen die Jäger, wenn zu oberſt an ieder Stan-

Stange eines Hirſch Gewenhes zwey Enden, in Form einer Gabel beyſammen ſtehen, oder wenn iedes von dieſen Enden wieder in kleine Gabeln zertheilet iſt.

Gabel-Hirſch, iſt ein Hirſch, dem nur allein, nebſt den Spieſſen, die Augen-Sproſſen ausgewachſen, und der ſonſt kein Ende mehr hat, ſiehe Hirſch.

Gabeln, ſiehe Rabbeln.

Gage, ſuche Gatze.

Gahr oder **Gar**, dieſes bedeutet auch die durch Backen und Kochen zuwege gebrachte Beſchaffenheit eines Fleiſches oder einer andern Materie, da ſelbiges zu einem gewiſſen Gebrauch oder Genuß genugſam zubereitet iſt. Daher ſagt man: das Fleiſch, it. das Brot iſt gahr. Etliche Reisgen vom Feigen-Baum in den Topf geworfen, oder nur etwas Saltz in den Topf geſchüttet, macht das zähe Fleiſch bald gahr und mürbe.

Gahre, wird an einigen Orten die Beſſerung, ſo an den Acker durch Düngung und Arbeit gewendet wird, genennet. Daher die Redens-Art kommt: der Pachter hat Geil und Gahre in dem Acker. Und deswegen muß ihm, wenn er vor der Zeit abgeben muß, Erſtattung nach der Zeit, die er noch zu ſitzen hätte, geſchehen. Dieſes geſchiehet öffters, wenn ein verpachteter Acker vor Ablauf der Pacht-Zeit verkauft wird, und die geſetzliche Regel gilt: Kauf gehet vor Miethe.

Gahre, heißt auch diejenige Wirckung, welche man durch Hefen und Wärme, nachdem das Bier gefüllet und in Gährung geſetzet worden, zu wege bringt, und iſt zweyerley: 1) Ober-Gahre, welches die gemeine Gährung iſt, da die unreinen Theile getrennet und über ſich heraus getrieben werden, ſiehe Gährung, oder 2) Unter-Gahre, welche an einigen Orten und ſonderlich wo hartes Waſſer zum Brauen genommen wird, gebrauchet zu werden pfleget, krafft welcher Wirckung, wenn die Fäſſer oben verſtopffet und wohl verwahret ſind, dazu aber Unter- oder Bottichs-Hefen (ſiehe das Wort Hefen) gebrauchet werden, die Gährung endlich die Unreinigkeit und Hefen zum Boden treibet und ſetzet, ſolchergeſtalt aber, da das Gähren länger währet, eine beſſere Reinigung des Bieres, und eine durchgängigere Trennung derer ſpirituöſen Theile von denen groben Theilgen, welcher ſonſt das harte Waſſer mehr widerſtehet als das weiche, entſtehen ſoll. Sie iſt aber wenig im Gebrauch, und wird von vielen Brauern verworfen, ſoll auch ein ſehr tummmachendes Getränck verurſachen. Sonſt macht man auch einen Unterſcheid unter der Kalt- und Heiß- oder Warm- item guter oder ſchlechter Gahre.

Gähr-Bottich, heiſſet beym Brau-Weſen derjenige Bottich, worinnen dem Biere die Hefen gegeben werden, daß es gähren muß. Bey kaltem Wetter muß der Gähr-Bottich, ſo bald man dem Biere die Hefen gegeben, fleißig zugedecket werden, damit keine kalte Lufft dazu komme.

Gähr-Kammer, iſt in einem Brau-Hauſe dasjenige Zimmer, worinn ein oder mehrere Gähr-Bottiche ſtehen, und welches man bey kaltem Wetter heitzen kan, damit das Bier nicht zu kalt, folglich am Gähren verhindert, und kaltgährig werde. Dergleichen Gähr-Kammern werden nicht aller Orten gefunden.

Gahrung oder auch **Göhrung**, **Gührung**, it. Säurung oder Fermentation, iſt eine entweder natürliche oder durch Hülfe der Kunſt entſtehende Wirckung in gemiſchten, flüßigen oder doch durch die Fäulniß dazu zubereiteten härtern Cörpern, welche eine Art der innerlichen Auflöſung, Trennung und Scheidung ſeiner Theile, die aber nur bis auf einen gewiſſen Grad, und zu einem gewiſſen Zweck oder einer Veränderung der Materie am Geſchmack, Farbe und Geruch, oder aber zu einer Zubereitung auf eine andere Auflöſung, z. E. zum Extrahiren, Tingiren, Deſtilliren zielet, in der Hauswirtſchafft aber bey unzähligen Dingen vorkommt, oder doch, wenn man allerhand neue producta heraus bringen und aus rohen Naturalien verbeſſerte Sachen machen will, durch die Kunſt und allerhand Mittel erwecket, befördert und zum öfftern in verſchiedenen Graden, bis daß man ſeinen Zweck erreichet, unterhalten werden muß. Sonderlich aber können kein Wein, Bier, Brantewein, Eßig, kein Käſe, kein Brot und viele andere Dinge gemachet werden, ohne Gährung, daher ein gründlicher Hauswirt billig dieſes chymiſche Geſchäffte, wie alle andere Solutiones und Extractiones, Macerationes, Digeſtiones und Deſtillationes einiger maſſen verſtehen ſolte; allermaſſen man dadurch in der Hauswirtſchafft gantz ungemein viele Verſuche, Erfahrungen, Entdeckungen und Verbeſſerungen machen und Nutzen erlangen kan. Die Gährung iſt eigentlich eine beſondere Art der Auflöſung gemiſchter Cörper, welche bisweilen die Fäulniß vorausſetzet, und daraus entſtehet, bisweilen ſelbſt in der Fäulniß vorher gehet, bisweilen aber auch ohne ſolche geſchiehet. Die in denen ſaltzigten und irdiſchen Theilgen verſchloſſenen geiſtiſchen oder ſchwefelichten Theilgen kommen durch Hülfe des Feuers oder der warmen Lufft, oder einer zugeſetzten Materie, ſo ein Fermentum heißt, in Bewegung und offt in ein Brauſen wie der Moſt. Sie werden dadurch von denen ſaltzigten, irdiſchen und zähen Theilgen entbunden und getrennet, die er als Unreinigkeiten ſamt dem Fermento von ſich ſtöſſet, damit er ſelbſt ſich durch den Geruch und Geſchmack deſto beſſer zu erkennen geben, oder auch durch die Deſtillation, davon dieſes Wort nachzuſehen, in ſtärckerer Wärme von dem übrigen geſchieden werden können. Es geſchiehet ſolches in verſchiedenen Graden der Fermentation. Man hat aber 3 Grade. Der erſte iſt Ferm. Vinoſa, der andere Acetoſa, der dritte Urinoſa. Z. E. im Brau- und Bier-Hauſe, wenn es nicht zu viel und doch ausgegohren

ren hat, gehet die Vinoſa, wenn es ſauer wird, die Acetoſa, wenn der Bier-Eßig verdirbt, die Urinoſa vor. Daher wird nach dem verſchiedenen Grad der Fermentation, oder nach dem Unterſchied der in Gährung geſetzten Materie bald ein brennender, bald ein ſaurer, bald ein ſaltzigter urinöſiſcher Geiſt alsdenn gebohren, den man doch vorher nicht darinne ſpürete oder ein ſcharffer, brennender und ſaurer Geſchmack in einer Sache erwecket, da er vorhero letſchig, ſüß oder weich ſchmeckete, oder es entſtehet ein ſcharffer Geruch, da es vorher gar nicht roch. Was wir hier ſchwefelichte oder geiſtiſche Theiligen nennen, das nennet der Herr D. Rüdiger ätheriſche Theile, und ſucht die Urſache darinne, wenn ſelbige ihre craſin oder Gleichheit, darinne ſie mit denen andern Theilen ſtunden, aus allerhand Urſachen, verlieren. Hiernächſt unterſcheiden die Natur-Lehrer davon die Efferveſcenz und die Ebullition von ſich ſelbſt. Man ſetzet, um etwas in die Gährung zu bringen, allerhand nach Unterſchied der Sache zu, z. E. Weinſtein, Saltz, Honig, eine ſaure Sache, Sauer-Teig, Bier- oder Wein-Hefen. Und eben dieſes nennet man das Fermentum. Man kan davon *Williſium* de fermentatione, und Stahls Zymotechniam fundamentalem, Bechers Phyſic. ſubterran. Sect. V. §. 11 nachſchlagen. Allein es ſind in dieſer Sache, ſonderlich ſo viel die in der Wirtſchafft vorkommenden Gährungen und die beſondern Modificationes, z. E. bey denen verſchiedenen Bieren anbetrifft, ſehr viele Geheimniſſe der Natur noch anzutreffen. Stahl ſagt daher an einem Ort: Es hätten viele von der Gährung groſſe Bücher geſchrieben, allein wenn ſie ein Brauen oder einen Branteweins-Brand anſtellen ſolten, würden ſie öffters weniger zu rechte kommen, als ein gemeiner Brauer. Das ſchlimmſte iſt, daß die Natur-Kündiger ſich um curioſe Speculationes mehr als um dieſe ſo nützlichen gemeinen Sachen bekümmern, wodurch ſie der Wirtſchafft aufhelfen könnten und ſolten. Conf. die Leipziger Sammlungen das VII Stück vom Bierbrauen, n. I und II. Sonderlich kommt ſehr viel auf die gute und genugſame Gährung bey dem Bierbrauen an, damit das Bier nicht zu weichlich und nicht zu ſcharf oder gar ſauer ſchmecke, ingleichen daß es nicht mit ſo viel irdiſchen oder ſaltzigten Theiligen oder auch fermentirenden Theilgen noch verſehen ſey, welche, wenn ſie in Leib kommen, Gährung und allerhand Ungemach verurſachen, als woraus die Ungeſundheit der Biere entſtehet.

Gälte Vieh oder wie es andere nennen, das **Gelde Gölte Kalt-** oder **Gühſte-Vieh**, wird dasjenige Rind-Schaaf- und Ziegen-Vieh genennet, welches entweder noch nicht zugekommen und getragen hat, und unter dem Rind-Vieh annoch **Ferſen** oder **Kalben**, oder in ſpecie **Gälte-Stücken** heiſſen; oder welches zwar ein- oder etliche mahl trächtig geweſen, aber doch wieder ausgeſetzet, und zuweilen ein oder mehr Jahre nicht trächtig wird, und dieſe nennet man beſonders **Gälte-Kühe**, **Gälte-Schaafe** und **Gälte-Ziegen**. Von ihrer Fütterung ſiehe **Futter**. Das Gälte Rind-Vieh aber betreffend, ſo pflegt man, wo groſſe und ſtarcke Vieh-Zuchten ſind, die jungen Gälte-Stücken, welche nemlich noch nicht zugekommen, auf beſondere, und nicht auf die gemeine Vieh-Weiden zu treiben, bis ſie drey Jahr alt, und als zur Zucht tauglich und tüchtig, unter die Kühe gelaſſen werden: welches auch mit denen jungen Stier- oder Brumm-Oechslein alſo zu beobachten: denn widrigenfalls, und wo ſie eher zugelaſſen werden, verbutten ſie ſo wohl ſelbſt, als auch das junge Vieh, ſo von dergleichen unzeitigen Stücken gezogen wird, welches gar ſelten wohl geräth. Wie nun die Gälte-Stücken, abſonderlich das erſte Jahr wohl und genugſam gefüttert ſeyn wollen, damit ſie zu einem guten Leib kommen; alſo muß man ihnen nachgehends, wenn ſie zwey- oder dreyjährig werden, Sommers-Zeit, wenn ſie nicht allzu gute oder mittelmäßige Weide haben, frühe und Abends etwas gutes Gras, Winters-Zeit aber Siede von Roggen Weizen- oder Haber Stroh mit Spreu, Uberkehrig oder geſchnittenem Grummet vermengt, und zwar von ſolcher Siede früh und Abends iedesmahl zwey Futter, nachgehends aber etliche Wirr Bunde oder Wurm-Gebänder von Haber- oder Weitzen-Stroh geben, und ſie darauf träncken. Zu Mittag, wenn es leidlich Wetter iſt, läſſet man ſie aus den Ställen in den Hof, und legt ihnen in kurzen Tagen nur etwas von Futter-Stroh in die Rauffen, und träncket ſie hernach, in längern Tagen aber pflegt man ihnen das Mittags-Futter eben ſo, wie Morgens früh zu geben. Uibrigens muß man ihnen zuweilen etwas Saltz vorlegen, ihnen alle Abende rein unterſtreuen, und fleißig ausmiſten, welches ſchon das halbe Gedeyhen iſt. So wohl, als nun das Gälte-Vieh, wie vorgedacht, der Weide nach, von dem andern Vieh abgeſondert ſeyn ſoll, eben ſo wohl muß es auch ſeine abſonderliche Stallung auf dem Hofe haben, welche man den

Gälte-Vieh-Stall nennet; dieſer muß nach Proportion des nachzuziehenden Viehes auf gleiche Art wie der Kuh-Stall gebauet, und nicht weit von demſelben, und von der Graſe-Kammer entfernet, auch damit der Brodem ſich heraus ziehen möge, mit einer Brodem-Röhre verſehen ſeyn. Siehe **Kuh-Stall**.

Gänge, ſind die Steige und Wege in denen Gärten, ſonderlich Blumen- und Luſt-Gärten. Sie müſſen reinlich gehalten, das Gras und Unkraut offt abgeſtoſſen, ingleichen gekehret werden. Man überſchüttet ſie auch mit Kieſel oder andern, ſonderlich röthlichen oder gelben Sand. Gänge heiſſen auch in denen Graſe-Gärten diejenigen Wege, die man, wenn das Gras wächſt, machet und zu dem Ende das Gras am erſten darauf abſchneidet, damit das übrige nicht vertreten

und verderbet werde. Man hat auch Holtz-Gänge, deren Menge man nicht ohne Noth vergröſſern laſſen muß, weil es insgemein Holtz-Diebes-Gänge ſind. Siehe **Gang.**

Gänge ſeyn, ſagt man bey der Jägerey von denen Thieren oder Hunden, ſo wohl lauffen können.

Gänſe-Blümlein, ſiehe **Margarethen-Blümlein.**

Gänſe-Diſtel, Haſen-Kohl oder Sau-Diſtel, iſt ein wildes Kraut, welches einen hohlen und pur braunen mit einem Milch-Safft angefüllten Stengel, und an dem Fuß deſſelben zerkerbte, rauhe und mit langen, harten und ſpitzigen Stacheln verſehene Blätter von dunckelgrüner Farbe hat. Die Blumen, welche Büſchelweiſe beyſammen wachſen, ſind gelb und um ein merckliches kleiner, als des Löwen-Zahns. Nach dieſem folgen kleine länglichte Saamen-Körnlein, ſo an dem obern Theil mit Feder-Büſchen beſetzt ſind. Die Wurtzeln ſind klein, weiß und zaſericht. Dieſes Kraut wird in Entzünd- und Verſtopfung der Leber, wider die erhitzte Galle, auch in Fiebern, und als ein treibendes Mittel in Stein-Schmertzen nützlich gebraucht; wenn es noch jung iſt, kan man es unter die Kräuter-Salate mit nehmen. Es wächſet in Gärten, auch auf Wieſen und Kraut-Feldern. Sonderlich aber iſt es, wenn es gehacket wird, vor die jungen Gänſe ein gutes Futter.

Gänſe-Fuß, ein Kraut, welches gekerbte Blätter hat, die einem Gänſe-Fuß ähnlich ſind. Iſt ein Gras-Kraut.

Gänſe-Garbe, ſiehe **Gänſerich.**

Gänſe-Gekröſe, Gänſe-Kleint, kleine Gans, wird mit einem Wort, der Kopff, Hals, Flügel, Füſſe und Magen von einer Gans genennet, welche man, wenn ſie recht reinlich geputzet, der Magen aufgeſchnitten, die inwendige Haut abgezogen, und alles ſauber ausgewaſchen worden, entweder gelb mit Saffran, oder mit Semmel-Schnittgen, oder Peterſilien-Wurtzeln, oder auch mit dem von der abgewürgten Gans aufgefangenen Schweiß zuzurichten pfleget, welches letztere man inſonderheit das Gänſe-Schwartz nennet. Welcher nur gedachten Zubereitung oder denen Brühen allezeit erſt vorgehen muß, daß man das Gänſe-Kleint zuvörderſt ein wenig geſaltzen mit Waſſer zum Feuer ſetzt, es abkoche, darauf auskühlen laſſe, und ſodenn erſt mit erwehnten Brühen zurichte. Wenn die Leber nicht ſonderlich groß iſt, nimmt man ſie auch darzu, auſſer dieſem aber giebt ſie a parte zubereitet ein delicates Eſſen. Ingleichen wird von einigen das Eingeweide oder Gedärme auch dazu gerechnet, und wenn es zuvörderſt offtmahlen gereiniget und gewaſchen, gemeiniglich um die Füſſe gewickelt.

Gänſe-Holtz, iſt ein länglich, an beyden Seiten zugeſpitztes, in der Mitte aber ſchmales, und mit einem viereckigten Loch verſehenes Holtz, welches denen Gänſen, ſo man zu braten verlanget, mit ſeinen zwey Spitzen von innen heraus gleich hinter den Flügeln durchgeſtoſſen wird, daß, wenn man ſelbige am Spieß geſtecket, und mit deſſen Spitze durch die mittelſte Oeffnung dieſes Holtzes hindurch gefahren, ſie durch die Hitze eingebraten, am Spieſſe nicht ſchlapp oder ſchlaudernd werden können.

Gänſe-Kraut, ſiehe **Kannen-Kraut.**

Gänſe-Laus, iſt ein kleines, langes und geſchwind lauffendes Ungeziefer, braun- oder graulicher Farbe und mit vielen Füſſen verſehen, welches ſich unter den Federn der Gänſe befindet, und dieſe dergeſtalt quälet, daß ſie nicht gedeyen noch zunehmen können. Wie ſie zu vertreiben, ſiehe **Gans.**

Gänſer, Gänſerich, Gänſert, wird der Mann unter den Gänſen genennet. Wie ſolcher von ſeinen Weibern unterſchieden, und vor denenſelben zu erkennen, ſiehe **Gans.** Man pfleget gemeiniglich auf funffzehen Gänſe einen Gänſer zu rechnen.

Gänſerich, Gänſe-Garbe, Silber-Kraut, iſt ein bekanntes Kraut, welches in graſichten Auen und feuchten Gründen, wie auch an graſichten Waſſer-Geſtaden, fürnemlich da die Gänſe weiden, gefunden wird, als woher es auch ſeinen Nahmen bekommen haben mag. Es hat eine längliche zäſerichte Wurzel; die Blätter, welche zum Theil auf der Erden liegen, ſind vielfältig zerſpalten und rings herum zerkerbt, den Blättern der Odermennige, oder des Rheinfarrens ähnlich, oben grün, unten aber Aſchen- oder Silberfarbig, und von der Wolle, damit ſie überzogen ſind, gantz lind und zart anzugreiffen. Die Wurtzel ſtöſſet neben den Blättern viele lange, dünne Räncklein oder runde Fäden aus, ſo hin und her auf der Erden kriechen, und ſchöne bleichgelbe und fünffblätterichte Blümlein bringen, welche denen Tormentill- oder Fünffinger-Krauts-Blumen nicht ungleich ſehen. Dieſes Gewächs, ſo keinen ſonderlichen Geruch oder Geſchmack hat, iſt vor die verſehrten Därmer, vor geronnenes und von Stoſſen oder Fallen herkommendes Geblüte, wie auch vor Fiſteln und andere inner- und äuſſerliche Schäden gut, ſoll auch gedörret und zerrieben, in die Wunden geſtreuet, das Bluten derſelben ſtillen.

Gänſe-Schwartz, ſiehe **Gänſe-Gekröſe.**

Gänſe-Stall, worinnen man die Gänſe des Nachts einſperret, und den Winter über füttert, muß in einer Hof-Raith, an einem in der Gedult ſtehenden, trockenen, und daher vor Winden und Näſſe wohlverwahrten Orte angebracht ſeyn: Denn ohnerachtet die Gänſe bey Tage gerne in den Waſſern und Teichen ſich aufhalten, ſo haben ſie doch zur Nacht-Zeit gerne einen warmen und trockenen Stand und Sitz. Zu ſolchem Ende ſtreuet man ihnen öffters friſches Stroh unter, welches ſie nicht nur warm und treuge hält, ſondern ihnen auch am Wachsthum wohl zuleget.

zuleget. Es ſoll auch der Gänſe-Stall aller Orten dergeſtalt wohl verwahret ſeyn, damit der Fuchs, Marder, Iltis und andere ſchädliche Thiere nicht hinein kommen und ſchlimme Arbeit machen mögen. Es führet aber auch dieſen Nahmen dasjenige Gehäuſe, darinnen man einzelne Gänſe aufzuſtellen und einige Zeit zu mäſten pfleget. Dieſes beſtehet aus einem von Bretern zuſammen genagelten viereckigen Kaſten, ſo auf vier hohen Füſſen ſtehet, der inwendig in zwey, drey und mehr enge Stände unterſchieden iſt, und an der vorderſten Wand vor ieden Stand eine lange und ſchmale Oefnung hat, daß die darein geſtellte Gans heraus in die auſſen angenagelte Krippen langen kan, unten iſt der Boden eines Bretes breit offen, daß der Miſt herunter falle, und die Gans allezeit reine ſitze, oben aber ſoll die Decke, welche gleich einem Dach etwas ſchieff lieget, ſich auf- und zuſchlagen laſſen, aber auch verſchloſſen werden können.

Gänſe-Trifft, iſt die Gerechtigkeit, die Gänſe in die Stoppeln, auf die Aecker und Anger zu treiben. Es iſt dieſe Trifft nicht allenthalben an allen Orten der Weide vor das übrige Vieh, und auch nicht zu allen Zeiten verſtattet. Denn der Gänſe-Biß, Koth und Urin iſt dem Graſe und übrigen Viehe ſchädlich. Siehe den Art. Gans.

Gänsgen, ſuche Gleeden.

Gärtner, iſt ein Künſtler, welcher den Garten-Bau abſonderlich wohl verſtehet, und wenn er vollkommen in ſeiner Kunſt will gehalten ſeyn, ſoll er in den vielerley Arten der Gärten, nemlich in den Luſt- Küchen- Baum- und Medicinischen Gärten wohl erfahren ſeyn, auch beydes einen Garten von neuem geſchickt anzulegen, als einen bereits angelegten in gutem Stande zu erhalten, gelernet haben. Von einem Gärtner wird hauptſächlich erfordert: Daß er den Grund und Boden ſeines Gartens wohl kenne, die mancherley Arten der Winde recht zu unterſcheiden, und ſowohl des Mondes Lauff als die Witterung wohl in acht zu nehmen und zu judiciren, auch hiernach ſeine Garten-Arbeiten, graben, düngen, ſäen, pflantzen, verſetzen, begieſſen, pfropfen, oculiren, abläugeln, beſchneiden, Früchte abnehmen, Saamen einſammlen, und dergleichen wohl anzuſtellen und zu verrichten wiſſe; daß er ſowohl die natürliche Zuneigung, als natürliche Feindſchafft der Gewächſe, ihre Veränderung, Zielung und Fortpflantzung, wohl verſtehe, von denen vielerley Arten und Sorten der Blumen gute Kundſchafft habe, die raren und fremden Gewächſe in gutem Stand erhalte, ſolche gegen den Herbſt, damit ſie nicht erfrieren, in das Gewächs-Haus bringe, und im Winter mit nöthiger Feuerung verſorge, friſche junge Bäume und Gewächſe nachziehe, und immerzu auf deren Vermehrung und Anſchaffung viel und mancherley ihme noch ermangelnder Sorten bedacht ſey; daß er die in gewiſſe Figuren gezogene Bäume, auch Hecken und Spaliere zierlich beſchneide, und behörig unter der Scheere, ingleichen die Alleen, Sand- und Raſen-Gänge und Rabatten reinlich, auch überhaupt den gantzen Garten propre und in guter Ordnung halte; daß er ſonderlich, wann er anders den Nahmen eines rechtſchaffenen Gärtners nicht unwürdig führen will, die Geometrie, Architectur und Zeichen-Kunſt ziemlich verſtehe, damit er ſelbſten etwas inventiren, und ſeiner Zeichnung nach abſtecken könne, oder aber, wo er anderer Orten etwas rares geſehen, ſolches abzuzeichnen, oder ordentlich in Grund zu legen, und aufs Papier zu bringen wiſſe, daß er gereiſet ſey, und ſonderlich die ausländiſchen Gewächſe, ihre Pflantzen, ihren Saamen, ihre Anlage und Wartung wohl verſtehe das Säen, Pflantzen, Verſetzen, mannigfaltige Pfropfen, Oculiren, die Baum-Schulen, überhaupt die Erhaltung der Gewächſe und Früchte wohl inne habe. Ja er muß überhaupt ein in dem Pflantzen-Reiche wohlerfahrner Naturkündiger ſeyn. Endlich aber muß er nicht nur vor ſeine Perſon fleißig, munter und getreu ſeyn, und dasjenige, was er aus denen ihme zu verkauffen erlaubten Garten-Waaren an baarem Gelde der Herrſchafft richtig berechne, und mit dem ihme davon ausgemachten Antheil und Salario ſich vergnügen laſſe, ſondern auch genaue und ſcharffe Aufſicht habe, daß ein ieder von denen ihm untergebenen Garten-Knechten und Arbeitern das anbefohlene mit Fleiß verrichte, und weder von denenſelben, noch von fremden Leuten etwas in dem Garten beſchädiget, oder gar diebiſcher Weiſe entwendet werde. Zu ſolchem Ende ſoll der Gärtner ſeine Wohnung in oder gleich in dem Garten haben, und dieſelbe, ſo viel moglich, gegen Norden oder Mitternacht gelegen ſeyn; Damit nicht allein die Aufſicht aus demſelben deſto bequemer fallen, ſondern auch das Lager ſolches Garten-Hauſes den ſtarcken und unfreundlichen Nordwind von dem Garten einigermaſſen zurück halten möge; dahingegen die Fenſter der Wohn-Stube gegen Mittag, das iſt, gegen den Garten, gerichtet ſeyn ſollen, damit der Gärtner vorgedachter maſſen, denſelben immer im Geſicht haben könne; ſonderlich aber muß ein ſolches Garten-Haus mit lufftigen, trockenen und vor den Mäuſen und Ratten wohlverwahrten Kammern und Böden, zu Verwahrung ſowohl der Garten-Inſtrumenten, als abgetrockneten Kräuter und Geſäme, ingleichen auch mit einem guten Einſetz-Keller und Gewölbe verſehen ſeyn, darinnen die Winter-Gewächſe erhalten werden, und nichts erfrieren möge; in dieſem Keller muß man etliche zu Erhaltung der Küchen-Kräuter, ſo man den Winter über verſpeiſen will, ingleichen der Saamen-Kräuter und Wurtzeln dienende Beetlein von friſchem Sand anſchütten, und an den Seiten herum mit Bretern oder Pfoſten einfangen laſſen, damit die Gänge dazwiſchen frey und reine bleiben mögen.

Galam, iſt eine Indianiſche Waſſer-Wurtzel, welche eine zuſammenziehende Krafft hat.

Galban, iſt ein Hartz oder Safft, ſo, wenn es friſch iſt, weiß, ſonſt aber gelb oder röthlich ausſiehet, und immer weich iſt, im Waſſer zergehet,

gehet, und doch wie Hartz brennet. In der Artzney-Kunſt hat man das Emplaſtrum de Galbano vor ſcirröſe Beulen und Geſchwüre davon.

Galgant, weil er in der Gegend um Verona häufig wächſet, wird zum Unterſchied des Orientaliſchen Galgants, bey uns wilder Galgant genennet, und iſt ein Schirm-Gewächſe, welches Blätter wie Geröhrig, aber ſchmäler und ſubtiler, einen Stengel mit ſchmalen ſpitzigen Blätlein, und darzwiſchen etliche Hülſen, wie Aehren hat, darinnen der Saamen lieget. Man theilet ihn ein in den groſſen und kleinen: der groſſe hat Daumens dicke und äuſſerlich braune Wurtzeln; der kleine aber iſt gantz dünne, krumm, knotig und auſſen ſowohl als innen Purpur-Farbe. An beyder Wurtzeln, welche dem Calmus ſehr nahe kommen, inſonderheit die von der groſſen Art, und eines ſcharffbeiſſenden Geſchmacks, auch wohlriechend iſt hängen kleine Knollen wie Mandeln oder Oliven, mit einer runtzlichten gelbröthlichten Schale, welche zu Verona nach der Tafel unter dem Obſt und Confect aufgetragen, der Safft durch das Käuen ausgezogen, die Haut aber und andere zum Eſſen undienliche Materie hinweg gethan werden. Man pflegt ſie auch daſelbſt und an andern benachbarten Orten zu ſieden, mit weiſſem Senff-Waſſer oder Hahnen-Brühe in einem Mörſer zu zerſtoſſen, und durchzudrücken, bis ſie eine Milch geben, welche als ein Geträncke Kannen- oder Maaßweis verkaufft, und als ein herrliches Confortativ der abgenommenen Kräffte ſowohl, als wider die Mängel der Bruſt, Keuchen, Huſten und Seiten-Wehe ſehr gerühmt wird. Sie ſtärcket den Magen und macht eine gute Däuung; in Wein geſotten und getruncken, ſtärcket und macht ſie einen wohlriechenden Athen, in die Naſen geſchnupffet, ſtärcket ſie das Gehirn. Bey uns wird dieſes Gewächſe durch den Saamen, (welcher, weil er hier zu Lande nicht wächſet, aus Italien gebracht, und wenn man ihn vorher in friſchem mit etwas ſüſſen Waſſer gemiſchten Wein eingeweichet, im Frühling und zwar allezeit im zunehmenden Monden geſäet wird), an einem ſchattigten und feuchten Ort, wo gut und mürb Land iſt, gezogen; da denn die Wurtzeln oder Nüßlein, ſo daran hängen, im Sommer ſo ſtarck werden, daß man ſie im folgenden Winter zur Speiſe gebrauchen kan. Sie werden vorm Winter ausgegraben, und in Sand, wie die Zucker-Wurtzeln, denen ſie faſt ähnlich ſind, verwahret. Im Frühling muß man die jungen Knollen oder Nüßlein im Abnehmen des Lichts, wieder in vorgedachte Erden und Ort, drey Zoll weit von einander pflantzen, und mit Ausjätung des Unkrauts fleißig warten, ſo kan man dieſelben allemahl zur Speiſe nützlich und wohl gebrauchen. Dieſe Wurtzel dauret fünff Jahr ohnverſehrt, und wird ihre Güte erkannt, wenn ſie röthlicht und ſchwer iſt, auch wenn ſie zerbrochen wird, daß ſie nicht ſtäubet.

Galgen-Mund-Stück, ſiehe Mund-Stück.

Galitzen-Stein, iſt ein weiſſer und dichter Erd-Safft. Man bereitet daraus ein gutes Augen-Mittel vor Menſchen und Vieh, ſonderlich vor die Pferde.

Gall-Apffel, Gallus-Apffel, Eich-Apffel, iſt eine runde, auswendig glatte und knorrigte, inwendig aber ſchwammigte u. holtzigte Frucht, welche ſich gleichſam wie eine Wartze auf die Blätter einer Eiche ſetzet, und von ihrer unreinen Feuchtigkeit, als ein natürlicher Auswurff genennet wird. Es ſind ſolche der Härte, Farbe und Geſtalt nach unterſchieden, und ſonderlich differiren, die aus der Türckey von Aleppo, Smirna und Tripoli kommende, gar ſehr von den unſerigen, welche ſchwartz-blau, kleiner und ſchwerer, auch härter und beſſer, als die weiſſen in unſern Ländern wachſende ſind. Dieſe wachſen in einem Tage, wenn die Hitze darauf kommt, dorren ſie und fallen alsbald ab. Alle aber insgemein wachſen nach Theophraſti Meinung, wenn die Sonne aus dem Zeichen der Zwillinge gehet, und kommen in einer Nacht hervor. Sie werden zur Dinte, auch von denen Färbern zur ſchwartzen und andern dunckeln Farben, und wegen ihrer zuſammenziehenden Krafft in der Medicin wider den Durchbruch und Blutſtürtzungen gebraucht. Die Alten haben aus denen Gall-Aepffeln eine Weiſſagung zukünfftiger Dinge gewiß ſchlieſſen wollen, alſo daß ſie aus einem gantzen aufgebrochenen Gall-Apffel, wenn eine Fliege darinnen gefunden worden, daß Krieg, da aber ein Würmlein, daß Theurung, oder eine Spinne, daß Peſtilentz in kurtzer Zeit darauf kommen ſollen, judiciret, welche abergläubiſche Meinung aber ſchon längſt durch die Erfahrung als Aberglauben widerleget worden.

Galle, iſt ein bitterer, ſcharffer und der Farbe nach gelber Safft, der aus einem Oel und flüchtigen Saltz beſtehet. Sie entſpringet aus dem Geblüt, davon ſie in der Leber durch eigene Drüsgen abgeſondert, und in der bekannten Gallen-Blaſe gewöhnlich geſammlet wird. Dieſes Bläsgen iſt ein häutiges Gefäß, in der Form einer Birnen, lieget am unterſten Theil der Leber, daraus alsdann die Galle zu ihrer Zeit in die Gedärme geführet wird. Ob man nun ſchon in der Meinung geſtanden, daß einige Thiere gar keine Galle beſäſſen, ſo iſt doch nach genauer Unterſuchung das Gegentheil gefunden worden; man bedienet ſich der Galle, als einer Waſſer-Farbe zu dem Mahlen.

Galle, iſt eine Pferde-Kranckheit, die ſich entweder an den Knien oder in dem Huff und an den Ferſen äuſſert, und im erſtern Fall die Floß- oder Fluß-Galle, im letztern aber die Stein-Galle genennet wird. Die Floß-Galle iſt ein fetter weiſſer Höcker, in- und auswendig an den Knien eines Pferdes, welcher voll gelben Waſſers iſt, und mit der Zeit zu einem harten Knorpel wird. Dieſe Floß-Galle zu vertreiben, brennet man ſolche mit einem glüenden Eiſen, leget hernach Roggen-Brot ſo heiß, als es aus dem Back-Ofen kommt, darauf, und läßt es drey Tag und Nächte darauf liegen, nimmt alsdenn alt Schmeer, Schwefel, Pech, und gepülverte Tannen-Blätter, miſchet es unter einander, und

und ſalbet das Pferd an dem ſchadhafften Orte damit; Oder: Man nimmt ein hart gebacken Brot, und ſchneidet, ſo bald es aus dem Ofen kommt, faſt noch einmahl ſo ein groß Stück als die Galle iſt, von der ſchwartzen Rinde, weichet ſolches in ſtarcken Brantewein und leget es dem Roß, ſo warm als es ſeyn kan, auf, wenn dieſes etliche mahl wiederholet worden, wird auch die Floß-Galle vergehen. Oder man ſchneidet die Haut über der Gallen auf, nimmt die Blaſen, darinn die Galle iſt, mit den Fingern heraus, und heilet den Schnitt mit guten Heil-Salben. Item man nimmt zwey Loth Spaniſche Fliegen, drey Loth Rheinberger-Schmeer, thut das Häutlein fein ſauber davon, und zerſtöſſet es in einem Mörſer zu einer Salbe, thut ſolche in eine zinnerne und blecherne Büchſe zum Gebrauch, ſtreicht davon auf ein Stücklein Leinewand, ſo breit als die Galle iſt, gar dünn, legt es darauf, und bindet es mit einem leinen Tuche zu, das Pferd aber muß man aufbinden, damit es ſich ja nicht belecke. Wenn es anfängt zu rinnen, ſo flieſſet es ſtarck, da muß man auch verhüten, daß es nicht auf die bloſſen Füſſe rinne, ſonſt würde es die Haare aufätzen; In dreyen Tagen wird die Galle ausgefloſſen ſeyn. Ein bewährtes Mittel wider die Floß-Galle, da man ein Pferd weder ſchneiden noch brennen darf, ſoll folgendes ſeyn: Reite das Pferd, daß es erwarme, laß ein Stück Seiffe im warmen Waſſer zergehen, mache hierauf das Waſſer wieder ſo warm, als man es nur an den Händen erleiden kan, und waſche den Ort, wo die Floß-Galle ſitzet, damit, nimm hernach ein wüllen Tuch, ſtoſſe es in das warme Waſſer, und lege es über: das thue drey Tage nach einander. Einige ſchmieren die Floß-Galle nur mit Baum-Oel, worinnen man zuvor viele Mayen-Würmer ſterben laſſen, worauf ſie ausrinnen und vertrocknen ſoll.

Die Stein-Galle, iſt in dem Huff, inwendig ein Blut- oder braunrothes Fleckgen, welches bis aufs Leben hinein gehet, dieſes muß erſtlich von Grund heraus geſchnitten werden, daß das Leben heraus gehe, laſſet hernach drey oder vier Tropffen Scheide-Waſſer darauf tropffen, ſo iſt in dreyen Tagen das Mahl hinweg, wenn denn die Krappen-Mähler verſchwunden, denn brennet Zucker-Candi darauf, und ſchlaget ihme Wachs mit Terpentin darüber, damit kein Waſſer darzu kommen kan, ſo wird es bald wieder verwachſen, das Pferd aber wohl gehen können. Oder laß erſtlich dem Gaul dieſe Gallen aufs dünneſte, daß der Schweiß darnach gehet, auswircken, hernach nimm Terpentin drey Loth, gelb Wachs und gelben Schwefel zwey Loth, weiſſen Weyhrauch drey Loth, ſolches gepülvert, das Wachs und den Terpentin aber zerlaſſen, und das Pulver darein gethan, und eine Salbe daraus gemacht, ſolche muß man im Frühling und auf den Herbſt im abnehmenden Monden auf den Schaden oder Gallen mit einem warmen Eiſen in den Huff zergehen laſſen, ſo wird es gar hart, und die Stein-Galle dadurch vertrieben ſeyn. Oder wenn dem Pferd vorher dünne ausgewirckt worden, ſo gieſſe heiſſes Lein-Oel in den Huf; oder brenne drey oder viermahl Alaun darauf. Wenn einem Roß die Stein-Galle über der Crone aufbricht, ſo nimm vor zwey Groſchen Pfeffer, Sauerteig und Drachen Blut, iedes vor einen Groſchen, geſtoſſene Silber-Glätte vor einen Groſchen, Kalck ungefehr zwey Loth, drey Eyer, miſche es durch einander und binde es alſo zur Salben gemacht, auf die Crone. Wo aber das Leben ausgetreten iſt, ſoll man gebrannt Kupffer-Waſſer darauf werffen, und die Salbe darüber binden, ſo bekommt das Pferd wieder ein gutes Horn. Dieſer Gallen kommen etliche von Natur, etliche vom Dampf oder Feuchtigkeit des Stalls, oder wenn man die Pferde hart reitet, und ſehr erhitzet, da man ſie bald in das Waſſer gehen läſſet, und mit naſſen Füſſen, unabgeſtrichen in den Stall ſtellet, und nicht, wie ſich gebühret, wartet, inſonderheit entſtehet auch die Stein-Galle von langem Stilleſtehen, da das Horn ſich brennet.

Gallerie, nennet man ein langes Gemach oder einen ſolchen Gang, der ſich zum Spatzierengehen ſchicket.

Gallerte, ingleichen Sultze, iſt ein dicker zäher Saft, der aus den knorpelichten Theilen der Thiere, als aus Kälber-Füſſen, Kälber-Ohren, Schweins-Füſſen und Ohren, Fleiſch, Fiſchen, Hünern, Capaunen, Elffenbein, Hirſchhorn, Meerrettig ꝛc. gekocht, hernach auf vielerley Art und Weiſe gefärbet, und entweder über dasjenige Fleiſch, daraus er gekocht oder über andere Speiſen gegoſſen, und wenn er geſtanden, kalt aufgeſetzet wird. Dieſe Gallerten nähren und ſtärcken ſehr, und werden denen Krancken, als eine Hertz-Stärckung und Labial wider den Durſt gereichet. Gemeine Leute nennen ſie eine geſtandene Schüſſel, und bereiten ſie offt ſchlecht genug. Wie ſelbige aber zubereitet werden müſſen, iſt hin und wieder bey Abhandlung der Eſſen und bey dererſelben Zurichtung beſchrieben worden. Siehe Gelee.

Gallonen, ſind eine Art goldener, ſilberner, auch ſeidener Borten, oder ſtarcke durchbrochene Spitzen, nach allerhand Façon zubereitet, derer man ſich zum Auspuß und Zierath bedienet.

Galloſchen, nennet man in Franckreich diejenigen gantz höltzerne Schuh, die an derer gewöhnlichen ihrer Stelle an die Füſſe geſchnallet, und darinnen zum gehen gebrauchet werden.

Gallmey, iſt zweyerley Art, eines theils wird er als ein nicht gar harter Stein vielfältig, ſonderlich in Deutſchland zu Goßlar, Cöln und Aachen gefunden, und ſiehet entweder weißlicht oder graugelb aus, welcher, wenn er gebrannt wird, einen gelben Rauch von ſich giebet, wiewohl der Aachiſche nicht wie die anderen erſt geröſtet, gebrannt und klein gemahlen werden darf, daher er auch denſelben vorgezogen wird; andern theils wird er auch bey dem Bleyſchmelzen, und wenn man dieſes von dem Zinck ſcheidet, wobey er ſich als der Rauch oben anhänget, viel geſammlet: Dieſer ſiehet weiß und grau aus. In der Medicin wird er gebraucht zu Austrocknung näſſender Schäden, zu einer

Wund-Salbe und Pflaſtern, darbey merckwürdig, daß, wenn er allein bey einem offenen Schaden gebraucht worden, die Narbe der Wunde roth werde, ſo er aber mit Oel oder Fett vermiſcht worden, dieſe mit der andern Haut ſich vergleiche; Sein meiſter Nutz beſtehet in dem Gebrauch zum Meßing-Brennen, weil er in gewiſſer Maaß mit Kupfer verſetzet, den feinſten Meßing zuwege bringt.

Gamander, Gamanderlein, iſt ein Kraut, welches in der Höhe einer Spannen wächſet, und kleine, bittere, rings herum ausgekerbte, dem Eichen-Laub nicht ungleiche Blätter, mit ſchönen Purpur-farbenen, bisweilen auch blauen Blümlein hat. Wird ſowohl an rauhen und dürren Orten, als in Gärten, Wäldern und Wieſen gefunden, und wo es einmahl einniſtet, vermehret es ſich ſelbſt gar gerne. Man hat von dieſem Gewächſe das Männlein und Weiblein, die mit einander an Geſtalt und Tugenden meiſt gantz überein kommen: Denn ſie ſtärcken das Haupt und die Nerven, befördern den Schweiß, treiben den Harn, und dienen inſonderheit in Wein oder Waſſer geſotten, und alle Morgen davon warm getruncken, wider die Gicht und Lähmung. Aeuſſerlich wird es bey böſen freſſenden Geſchwären und Schäden heilſamlich gebraucht, und zu Ende des Mayen zum Deſtilliren geſammlet.

Gang, wird im Garten-Bau, ein nach der Schnur gezogener, von allem Unkraut fleißig gereinigter, und mit Waltzen geebneter Sand-Weg genennet, worauf man beqvem gehen kan. An den Seiten wird er mit allerhand Bäumen aus der Orangerie oder mit Linden, Ahorn, Rüſtern, Caſtanien und andern Schatten-reichen Bäumen, oder mit hohen, grünen, geſchnittenen Hecken von Weiß-Büchen, Rhein-Weiden, und dergleichen, oder auch mit Buchs-Baum beſetzet, und alſo zum Spatzierengehen beqvem und angenehm gemacht. Zuweilen wird ein ſolcher Gang oben mit einem Bogen geſchloſſen, daß man darinnen vor der Sonne gantz verdecket gehen kan. Dieſe Bogen-Gänge werden erſtlich von Holtzwerck in Geſtalt der Lauben formiret, und nachgehends an den Seiten mit allerhand geſchwind und dichte aufwachſenden, und einen guten Schatten gebenden Sträuchern beſetzt, damit durch derſelben Laub, der Gang von oben und an allen Seiten bedeckt und beſchattet werde.

Gang, wird ein Aufſatz von Speiſen genennet, womit in gewiſſer Zahl und Ordnung eine Tafel zierlich beſetzt wird. So oft man nun ſolchen Aufſatz abwechſelt, aus ſo viel Gängen, ſagt man, habe die Mahlzeit beſtanden. Siehe Küchen-Zettel.

Gang, heiſſet in der Waſſer Schraube ein um die Spindel herum von Holtz geführtes Fach, womit das Waſſer in die Höhe gezogen und ausgeſchöpffet wird.

Gang, wird auch in den Mühlen das zu einem Waſſer-Rad gehörige ſämmtliche Getriebe genennet. Eine Mühle von vier Gängen, hat nach Staber-Zeug auch vier Waſſer-Räder, nach Pantzer- oder Panſter-Zeug aber nur zwey, weil ein iedes davon zwey Kamm-Räder, und folglich auch zwey Mühl-Steine umtreibt, und dieſes heißt man einen doppelten Gang. Siehe Mühle.

Gang, bedeutet auch eine Ertzt-Ader in denen Bergwercken. Davon das Bergwercks-Lexicon *Minerophili* nachzuſehen.

Gans, iſt ein bekanntes Feder-Vieh, welches theils zahm, theils wild iſt. Die Zahmen Gänſe ſind in einer Haushaltung nützliche und ſchädliche Vögel. Nützlich ſind ſie, indeme ſie nicht nur in ihrem Leben, mit Eyerlegen, Ausbrütung junger Gänſe, und Verſchaffung einer ſanfften Lager-Stat, durch Mittheilung ihrer Federn, ihr Winter-Futter wieder erſtatten, (denn zur Sommers-Zeit nehmen ſie den mehrern Theil ihrer Unterhaltung von der Weide), ſondern auch, wenn ſie geſchlachtet, nächſt dem Reſt ihrer Bekleidung, Flederwiſchen, und Kielen zu Schreib-Federn, ſodenn geräuchert, gekocht oder gebraten, auch noch einen wohlgeſchmackten Biſſen auf den Tiſch geben, davon bald ein mehrers folgen ſoll. Schädlich ſind ſie hingegen denen Feldern, Wieſen, Gärten und andern mit Gras bewachſenen Orten, wo ſie ihren Gang hin haben: Denn zu geſchweigen, daß ihr Miſt und Koth, wegen ſeiner ſchädlichen Hitze, die Gras-Wurtzeln ausbrennet, und den Erdboden gantz unfruchtbar macht, ſo beiſſen ſie alles, wo ſie hinkommen, ſo genau ab, daß es nicht wohl mehr nachwachſen, oder über ſich kommen kan. Daher einige lieber die Schwanen-Zucht dafür anrathen. Siehe Schwan. Der Farbe nach ſind bey einigen die weiſſen, bey andern die grauen, oder weiß und Aſchen Farb geſprengten in Credit, und ſollen dieſe nicht nur geſünder und fruchtbarer ſeyn, ſondern eben ſo gute Federn haben, als jene: welches aber noch unter die unausgemachten Dinge gehört. Der Mann von den Gänſen, wird der Gänſer oder Gänſerich genennet, und iſt vor einer Gans, ſonderlich wenn er noch jung, leichtlich zu erkennen, denn ein Gänſer hat höhere Beine und einen längern Hals, als eine Gans, und wenn man ihn beym Kopff ergreifft und gefangen hält, ſo ſchreyet er abſcheulich, welches eine Gans nicht thut. Zu dreyßig Gänſen muß man wenigſtens zwey Gänſer haben. Die Gänſe, ſo kurtze Füſſe, und hangende zottigte Bäuche haben, die faſt bis auf die Erde gehen, ſollen die beſten Lege-Gänſe ſeyn. Wenn ſie anfangen zu legen, welches gemeiniglich erſt geſchieht, wenn ſie ein Jahr alt und etwas drüber, ſo muß man ſie damit an einen gewiſſen Ort in ihren Stall, oder in eine Stube, (wie bey den Bauren) gewöhnen, weil ſie ſonſten, wo ſie nur hinkommen, es ſeye in ihrem Stall, im Hoff, auf der Weide oder an andern Orten, ihre Eyer hinzulegen pflegen: deshalber muß man anfangs in der Leg-Zeit des Abends die Gänſe befühlen, und diejenigen, die Eyer haben, beſonders ſtecken, auch nicht eher von da heraus laſſen, bis ſie geleget, denn es haben dieſelben dieſe Art an ſich, daß, wo ſie ſich einmahl hingewöhnt, und gelegt, ſie nachge-

hends alle ihre Eyer dahin legen. Ihre Lege-Zeit fängt im Mertzen an, und endet ſich mit dem Junio, bisweilen auch ſpäter, nachdem nemlich die Wartung oder der Jahr-Gang iſt. Denn ie eher die Gänſe angeſetzet worden, ie eher kommen ſie aus, und ie deſto beſſern Vortheil haben ſie vor andern in dem Wachsthum; ſpäte Gänſe taugen dieſemnach nicht, bleiben auch ſelten zur Zucht übrig. Sie legen oft zehen, zwölff und mehr Eyer, manchmahl auch nur drey, vier oder fünffe. Die neugelegten Eyer, ſo man ausbrüten laſſen will, muß man in einem temperirten Ort, wo es weder zu warm noch zu kalt, aufheben, darzu aber die, ſo von groſſen Gänſen ſind, ausleſen. Die, ſo von Jährlingen, oder ſolchen Gänſen, welche nur ein Jahr alt ſind, kommen, taugen nicht zur Brut, ſo wenig als die, welche von den Gänſen, ſo ohne Gänſer ſind, geleget worden. Unter ſechs bis acht, und über zwölff bis funffzehen Eyer ſoll man einer Brut-Gans nicht unterlegen, welche darüber vier Wochen ſitzt, ehe ſie gantz ausbrütet. Das Zeichen einer guten Brut-Gans iſt, wenn ſie im Eyerlegen viel Federn im Neſte hat liegen und fallen laſſen. Man leget auch gemeinen Brut-Hünern, ſo wohl als denen Indianiſchen oder Trut-Hünern Gänſe-Eyer, und zwar jenen nicht mehr, als vier bis fünff, dieſen aber zwölff bis funffzehen zum Ausbrüten unter. Zeit währender Brut, muß man die Gänſe gut, doch ſparſamlich füttern, und ihnen ihr Freſſen und Sauffen nahe zum oder ans Neſt ſelbſt hängen oder ſetzen, damit ſie nicht offt abgehen dörffen. Denen jungen Gänslein giebt man erſtlich zwey oder drey Tage hartgeſottene und kleingehackte Eyer, mit ein wenig Weitzen-Kleyen oder Brot vermengt, legt ihnen ein Stücklein ausgeſtochenen Raſen in die Stube, und ſetzt ihnen in einem Tröglein Waſſer dabey, nachgehends füttert man ihnen junge Neſſeln gehackt, und mit Weitzen-Kleyen vermengt, auch grüne Gerſten-Saat, welche ihnen ſehr gut iſt, nebſt etwas Gerſten- und Haber-Körnern oder Schrot mit Waſſer angefeuchtet. Wenn ſie vier Wochen alt, ingleichen, wenn ſie anfangen zu kielen, muß man ihnen Gerſten-Maltz, wer es haben kan, oder Abends und Morgens Haber vorſchütten, denn zur Kiel-Zeit ſind ſie am ſchwächſten und ſterben leichtlich. Für frühem Austreiben, bis die Sonne den Thau aufgeleckt, für Diſteln und Neſſel-Sträuchern, ingleichen für groſſen Schlag-Regen und ſonſt allen kalten Regen ſoll man ſie ſo viel möglich hüten und verwahren. Die Schalen von denen ausgekrochenen jungen Gänſen ſoll man niemahls wegwerffen oder liederlich verwahrloſen, ſondern iederzeit fleißig bewahren und bis zum Gebrauch aufheben: Denn wenn die Gänſe, abſonderlich die Jungen die Flügel hängen, und nicht freſſen wollen, und alſo ein deutliches Anzeichen einer Kranckheit von ſich mercken und ſehen laſſen, ſo darff man ſie nur mit dieſen Schalen, aus welchen ſie gefallen ſind, beräuchern, und ihnen unterdeſſen Wein-Kraut in das Trincken legen, auch ſie bey ihrem gewöhnlichen Futter bleiben laſſen, bis ſie wieder munter und friſch werden. Die härteſte Zeit haben ſie im Junio und Julio, da die kleinen Mücken und Fliegen ſich denenſelben in die Ohren legen, und ſie dergeſtalt quälen, daß ſie in Ohnmacht dahin fallen. Man kan es leichtlich an ihnen ſpüren, denn ſie laſſen die Flügel niederhängen, ſchütteln die Köpffe, ſtrecken die Hälſe lang aus, ſchnattern und wimmern mit den Schnäbeln, gehen gantz betrübt, und freſſen wenig oder gar nicht. Man mag nun ſolches an ihnen mercken oder nicht, ſo ſoll man doch im Junio und Julio ihnen die Ohren mit Baum- oder Lein-Oel beſchmieren, ſo ſcheuet ſich das Ungeziefer hinein zu kriechen. Wenn die Gänſe den Zipff oder Pips haben, nimmt man nur groſſe wilde Bibinell oder Pimpinelle, ſo auf Sonnen-reichen Wieſen wächſet, wirfft ſolche in einen Topff, gieſſet einen ziemlichen Theil Waſſers daran, und brühet ſie ſo lang, bis ſie ziemlich weich worden iſt, davon läſſet man hernach die krancken Gänſe freſſen, und die davon abgegoſſene Bruhe trinken, ſo vergehet ihnen der Pips. Wenn ſie Läuſe haben, und vor dem Nagen und Beiſſen derſelben nicht gedeyen noch zunehmen können, ſo ſtreuet man Farren-Kraut in die Gänſe-Ställe, und wiederholet es etlichemahl, worvon ſich die Läuſe gäntzlich verlieren werden. Wenn ſie flücke, werden ſie mit denen alten Gänſen berupfft, welche, ſobald es warm zu werden beginnet, im Martio oder April, im Neumonden, und denn alle ſieben oder acht Wochen, bis hinauswärts im Herbſt, da noch ſchönes Wetter zu vermuthen und zu hoffen iſt, ſolchergeſtalt ihre Federn laſſen müſſen. Was man von Jungen nicht über Winter gehen laſſen will, ſondern in die Maſtung einſetzet, ſoll man nicht berupffen, denn ſie würden hernach nur viele Kiele gewinnen, und dargegen nicht wohl mäſten. Die Gänſe werden aber unter den Flügeln, auf den Seiten, am Bauch und oben auf dem Rücken, auch an den Beinen berupfft, doch muß man an den Beinen und unter den Flügeln nicht zu ſtarck damit kommen, weil die Flügel darauf ruhen, und in ſolchem Fall ſelbige nicht mehr halten können, ſondern ſo lange abhängen und ſchleppen laſſen müſſen, bis beſagte Federn wiederum wachſen. Die zum Schreiben dienliche Feder-Kiele, werden am beſten im Martio und September aus ihren Flügeln gezogen. Den Unterſchied und den Gebrauch der übrigen Federn, ſuche unter dem Wort Federn. Die Fütterung der Gänſe belangend, iſt bekannt, daß ſie Sommers-Zeit wenig Mühe und Futter brauchen, indem ſie ſich mit der Weide, und zu Haus mit den Abgänglingen von Salat, und anderer grünen Waar vergnügen laſſen; Winters-Zeit aber giebt man ihnen allerley grobe Spreu, von Weitzen, Haber und dergleichen, mit Waſſer angefeuchtet, und mit Kleyen, Schrot oder geringem Getraide angemengt, des Tages zwey Mahlzeiten, nehmlich früh und Abends, nebſt Waſſer zum Trincken. Etliche geben ihnen kleingeſtoſſene oder gehackte Rüben unter das

Affter-

Affter Getraide, oder ein wenig Haber oder auch geringen Hirſen unter die Spreu; Einige werfen ihnen auch ein wenig Korn vor, davon ſie zeitlich Eyer legen ſollen, wenn man ſie aber damit zu fett machet, ſo legen ſie zwar Eyer genug, welche aber zum Ausbrüten nichts nütze ſind. Die Gänſe zu mäſten und fett zu machen, wird von Weitzen- oder Gerſten-Mehl mit warmen Waſſer ein Teig gemacht, und ein wenig Honig darunter gemengt; aus dieſem Teig verfertiget man Nudeln, und ſtopfft damit die Gänſe, wie die Capaunen, hält ſie auch gleichmäßig an einem danckeln engen Ort. Einige ſtechen ihnen daher gar die Augen aus, daß, weil ſie alſo geblendet, eher ſtille ſitzen, und deſto beſſer zunehmen ſollen. Die Juden pflegen ihre Gänſe in ein Tuch zu binden, nachmahls an einem danckeln Ort in die Schwebe aufzuhängen, und ihnen die Ohren mit Erbſen oder andern Sachen zu verſtopffen, damit weder durch die Augen, noch durchs Gehör ſie zum Geſchrey bewogen werden, und alſo geben ſie ihnen ein dünnes Teiglein von Gerſten-Mehl 3 mahl des Tages zu freſſen, und ſetzen ihnen Waſſer und Sand vor von welcher Art zu mäſten ſie eine ſehr groſſe und manchmahl vier bis fünff Pfund ſchwere Leber bekommen. Sonſten mäſten auch die Juden ihre Gänſe, wenn ſie Lebern in der Gröſſe eines Tellers bekommen ſollen, folgendergeſtalt: Erſtlich nehmen ſie eine groſſe ausgewachſene, iedoch nicht zu alte Gans, und ziehen derſelben die kleinen kurzen Federn um den Steiß herum und unter den Flügeln mit einem kleinen Zänglein aus, und ſtopffen ſie das erſtemahl mit untermengten lindenen Kohlen; das Geäſe, als Hirſen, Haber und Gerſte, ſoll man trocken durch einander miſchen, und ihnen anfänglich ſchlecht, darnach immer beſſer, das iſt, mehr Hirſen und Gerſte, als Haber, geben. Dieſes Futter ſoll alles wohl gewaſchen und geſäubert, auch wieder getrocknet, und die Gans damit im Anfang des Tages dreymahl geätzet und geſtopffet, oder wie es die Juden nennen, getippelt werden, bis der Kropff und Hals voll iſt; hierauf muß man ihnen ein wenig Fleiſch-Waſſer eingieſſen, und ein wenig Brot in den Schlund ſtecken, daß ſie das Geätze nicht wieder auswerffen, auch eine halbe Viertel-Stunde nach dem Tippeln ihnen Fleiſch-Waſſer oder Milch fürſetzen, aber über eine halbe Viertel-Stunde nicht vor ihnen ſtehen, ſie auch ſonſt nie, als nach dem Eſſen trincken laſſen. Auf das Stoppen läſſet man ſie ein wenig herum gehen, ſo verdäuen ſie deſto eher; ehe man ſie aber wieder in die Steige thut, ſoll man ſie noch einmahl überſtoppen, und den Hals gar anfüllen. Sobald abgedäuet, muß man ſie wieder ſtoppen, ſo dauen ſie auf die letzte des Tages nicht mehr dreymahl und endlich nicht wohl zweymahl mehr ab, alſo daß ſie ohngefehr in drey Wochen gut werden, ſo daher abzunehmen, wenn ſie aufhören, des Tages zweymahl abzudauen. Wenn man ſie abthut, muß man ihnen, damit ſie verbluten, die Gurgel ab- und den Leib an der Seiten ſo weit aufſchneiden, daß man die Leber gantz und unzerſtümmelt herausbringe, welche man alſobald in kaltes Waſſer, oder zu Winters-Zeit in Schnee legen ſoll, ſo wird ſie ſchön weiß, und kann alsdenn gebacken, oder mit Citronen, Sardellen, Muſcheln, oder auch mit Auſtern in einer Paſtete zubereitet werden. Auſſer dieſen pflegen auch einige, wenn ſie eine Gans abſchlachten wollen, dieſelben bey den Füſſen eine Weile aufzuhängen, damit das Blut ſich durch den Hals in Kopff ziehen möge. Denn an dieſem iſt oben eine Tiefe, darein wird gemeiniglich, nachdem die kurtzen Federn daſelbſt ausgeraufet worden, ein kurtzer Schnitt gethan oder geſtochen, und das Geblüt dadurch abgezapffet; ſolches faſſet man in einem Topff, darein vorhero ein wenig Saltz und Eßig gethan worden, und rühret ſolches beſtändig wohl unter einander, bis es erkaltet. Wenn die Gans nun auf die eine oder die andere Art geſchlachtet worden, beſtehet die Vorbereitung zu dem fernern Küchen-Gebrauch in folgenden. Es wird nemlich dieſelbe gerupffet, geſänget, mit heiſſem Waſſer gebrühet, mit ein wenig Kleyen beſtreuet, und vermittelſt eines gemachten Strohwiſches ordentlich abgeſcheuert, auch endlich am Bauche aufgeſchnitten und ausgenommen, alsdenn ſo findet man nebſt dem Gänſe-Rumpff noch unterſchiedene Theile, ſo in der Küche mit gutem Nutzen ſich brauchen laſſen. Dergleichen iſt das Gänſe-Kleint oder Gekröſe, das Fett, welches von der Blume, und von dem Gedärme, wo ſich dieſes angeleget, geſammlet, und nach dieſen kleingeſchnitten in einer Pfanne gleich dem Schwein-Fett ausgelaſſen wird, ſo ſich, ein wenig geſalzen, in einem glaſirten Geſchirr eine geraume Zeit aufbehalten, und zu allerley Speiſen ſtat der Butter wohl gebrauchen läſſet, und denn endlich, wenn die Gans beſonders gemäſtet worden, die Leber. Dieſe Leber, wenn ſie reine ausgewaſchen, leget man in warme Milch, und ſtreuet etwas weiſſen klar geſtoſſenen Pfeffer darüber, läſſet ſie alſo ein bis zwey Tage ſtehen, gieſſet aber unter währender Zeit immer aller zwey Stunden friſche Milch darauf, ſo läufft ſie auf und wird noch einmahl ſo groß, als ſie ſonſt geblieben wäre. Soll ſie nun zugerichtet werden, wäſchet man ſie reine aus, und trocknet ſie mit einer Serviette recht ab, inzwiſchen aber legt man in einen tieffen Tiegel oder Caſſerol, ein Stück wohl ausgewaſchene Butter, thut eine gantze Zwiebel mit Nelcken beſteckt, nebſt Muſcaten-Blüten und Citronen-Schalen hinzu, legt die Leber oben darauf, welches man zuſammen gantz gemählich dämpfen läſſet, ſo wird alsdenn ſehr viel Brühe daran werden. In ſolche Brühe ſtreuet man noch entweder eine geriebene Semmel allein, oder geriebene Semmel mit einigen gewäſſerten und von den Gräten geſchabten und klein geſchnittenen Sardellen, oder an deren Stelle ſauber geputzte Muſcheln, gieſſet noch ein wenig Wein oder gute Brühe darzu, und läſſets noch etwas, aber ja nicht zu lange dämpfen, denn die Leber wird hart, und ſo man Muſcheln daran gethan, dieſe zu weich und ver-

lieren

lieren Geſchmack und Anſehen; bey dem Anrichten wird über dieſes Eſſen Citronen-Safft gedruckt, und geriſſene Citronen darzu geleget: Oder man ſeiget die erſte dünne Brühe davon, formiret eine Paſtete aus einem mürben Teig, legt unten auf den Boden Butter, Citronen-Scheler, ein Stück Speck, eine gantze Zwiebel, und ſo man will, friſche Auſtern, gieſſet etwas Wein zu, leget die Leber auch darauf, ſtreuet Muſcaten-Blüthen darüber, machet die Paſtete zierlich zu, und läſſet ſie in einem Ofen backen; inzwiſchen qvirlt man noch an die vorhero abgeſeigte und nun wieder zum Feuer geſetzte Brühe ein paar Eyer-Dottern, doch daß ſie nicht zuſammen lauffen, und macht, wenn die Paſtete gahr gebacken, ein Loch in dieſelbe, gießt die Klare durch einen Trichter hinein, rüttelts fein durch einander, und giebt es alſo zugemacht auf die Tafel, denn wenn die Paſtete eher aufgeſchnitten wird, und daß der Dampff davon gehet, werden die Lebern hernach ſo hart; Oder es laſſen ſich die Lebern auch backen, und da ſchneidet man ſie Scheibenweis, ſaltzet ſie ein wenig ein, beſtreuet ſie mit etwas Ingber und Pfeffer, und läſſet ſie alſo eine weile liegen. Hierauf muß eine Pfanne Schmaltz heiß gemachet werden, endlich wird die Leber entweder mit Mehl beſtreuet, oder in einer dünne zubereiteten Klare aus Milch, Mehl und ein paar Eyern umgewendet, und aus dem Schmaltz fein Gold-gelb, wie etwa die Aepfel gebacken. Die Gans ſelbſt oder vielmehr derſelben Rumpff wird entweder ſogleich friſch gebraten, da ſie nach der Vorbereitung in- und auswendig geſaltzen, vermittelſt des Ganſe-Holtzes am Spieß befeſtiget, inwendig mit Beyfuß, Aepfeln oder Birnen, Caſtanien und dergleichen gefüllet, und fein ſafftig abgebraten wird; ſo man will, kan man geriebenen Meerrettig mit einem Nöſſel Rahm zum Feuer ſetzen, eine Hand voll abgezogene und klar geriebene Mandeln darunter rühren, ein Stück Zucker darein legen, und dieſes zuſammen ein wenig aufkochen laſſen, alsdenn den Meerrettig in eine Schüſſel anrichten und mit darzu geben; auch kan ſie wie ein Türckiſcher Hahn à la daube zugerichtet, oder in eine Paſtete geſchlagen und folgender Geſtalt zubereitet werden. Man ſchlägt nemlich einer geputzten Gans oben das Bruſtbein, ingleichen die beyden Flügel und Beine alſo entzwey, daß dennoch die Haut gantz bleibe, ſaltzet ſie ein wenig und läſſet ſolche auf dem Roſt über einem Kohl-Feuer ein wenig anlauffen, hierauf legt man die Gans in ein irden oder höltzern Gefäß, gieſſet Eßig darauf, und läſſet ſolche einige Tage darinnen liegen, doch kan ſie auch ehe wieder aus dem Eßig genommen und eingeſchlagen werden, ſchneidet Speck eines kleinen Fingers dick und lang, beſtreuet ſolchen mit Ingber, Pfeffer und Nelcken, und ſpicket damit die Gans. Endlich wenn der Teig zur Paſtete, und der gemachte Teig-Roſt, wie bereits bey dem Auerhahn beſchrieben worden, zubereitet, Ingber, Pfeffer, Nelcken und dergleichen, wie auch Roßmarien darzu geſchüttet, und vermittelſt der Paſteten-Bänder, die Gans in den Paſteten-Teig aufs förmlichſte eingeſchlagen, und mit dem gehörigen Deckel verſehen, ſchiebet man dieſe in einen Backofen, und wenn ſie darinnen eine Viertel-Stunde geſtanden, wird oben in die Paſtete ein Loch geſtochen, daß die Lufft heraus gehen könne. Inzwiſchen bräunet man ein wenig Mehl in Butter, gieſſet Brüh, Wein und Eßig darein, ſo viel als man von nöthen, und wenn dieſes zugerichtet, läſſet man dieſe Brühe durch das obere Lufft-Loch in die Paſtete lauffen, und bäckt dieſe vollends gar; oder wenn die Gänſe oben gedachter Maſſen reine gemachet, ſo räuchert man ſie folgender Geſtalt: Es wird ihnen nemlich zuförderſt der Rücken aufgeſchnitten, unter eine Kanne Saltz ein Loth Salpeter gemiſchet, dieſe damit wohl eingerieben, in ein Geſchirr geleget, und darinnen mit etwas beſchweret, die Brühe aber muß alle Tage unten abgezapffet, und oben wieder darüber gefüllet werden. Wenn ſie nun einige, ja zum wenigſten drey Tage alſo gelegen, bindet man ſie an Spieſſe, hänget ſie auf, daß ſie erſt ein wenig ausſeihen, und damit ſie im Räuchern nicht zuſammen gehen, ſtemmet man in den inwendigen hohlen Leib Höltzergen, hänget ſie nach dieſen in eine Rauch-Kammer oder Feuer-mäuer, doch daß keine zu ſtarcke Hitze dazu komme, ſo bald dieſe nun ein wenig angelauffen, verbindet man ſie über und über mit Papier, und läſſet ſie alſo vollend gahr rauchen; man pfleget auch bisweilen nur die Brüſte von Gänſen alſo zu räuchern, wie auch die wilden und zahmen Enten. Wenn ſie nun alſo geräuchert, beſtehet ihre Vorbereitung darinnen, daß man ein Wiſchgen von Grummet oder Stroh machet, und ſcheuret damit ſolche in recht heiſſem Waſſer, aus dieſem werden ſelbige eine Nacht über in das kalte Waſſer geleget, daß ſie ein wenig auflaufen, alsdenn ſchneidet man ſie in Stücken, ſetzet ſie mit Waſſer, jedoch ohngeſaltzen, zum Feuer, und läſſet ſie alſo gahr kochen, und ſo man Braunkohl allein, oder zugleich mit Caſtanien, ingleichen braune Rüben, die nemlich alſo in Butter gebräunet, darüber anzurichten verlanget, werden dieſe Stücke gehörig abgekocht und zubereitet, und denn beydes zuſammen noch ein wenig gedämpfet, ehe man wircklich anrichtet.

Die wilden Gänſe kommen denen zahmen an Geſtalt faſt allerdings gleich, auſſer daß ſie ſchmächtiger ſind, und einen ſchärffern Schnabel haben; ihrer Farbe nach ſind ſie entweder grau, deren man die meiſten ſiehet, oder gantz weiß, ausgenommen die vier oder fünff äuſſerſten Schwing-Federn, ſo kohlſchwartz ſind; dieſe werden Hagel- oder Schnee-Gänſe genennet, und ſind zwar etwas kleiner, können aber weit ſtärcker und höher fliegen, als die grauen. Die wilden Gänſe legen im Frühling neun bis zehen oder zwolff Eyer, und bringen nach vier wöchentlicher Brut-Zeit ihre Jungen in moraſtigen Orten auf Früſchen und Hügeln aus. Sie ſind ſehr ſcheu, und ſetzen ſich nicht leicht, wo ſie nicht vorhero etliche mahl zur Sicherheit herum geflogen ſind, und ſich der Gelegenheit erkundiget haben, ſie halten ſich auf groſſen Brüchen auf, fliegen des Nachts auf die Saat-Fel-

der nach dem Getraide, und ziehen in ihrem Flug wie ein Triangel, wobey ſie nicht ſelten ein ſtarckes Geſchrey von ſich hören laſſen. Einige meinen, ſie ſchreyen darum, daß, wenn bey Nacht oder dickem Nebel einige zurück geblieben, dieſelben ſich nicht verirren, ſondern durch ſolch Zeichen ihrem Marſch richtig nachfolgen können. Sie ſollen lange leben, und zu einem hohen Alter gelangen. Man pflegt ſie wie die wilden Enten entweder mit dem Schieß-Pferd oder mit der Karn-Büchſe zu beſchleichen und zu ſchieſſen, oder durch zahm-gemachte wilde Gänſe mit Netzen und Garn einzufangen. Ihre Vorbereitung ſo wohl, als ihre Zurichtung in der Küche kommet in allen mit dem überein, was bey den wilden Enten in Acht zu nehmen.

Gantz machen, iſt eine Weydmänniſche Redens-Art, und heiſſet das Treibe-Volck bey einem Jagen, in der Reihe und Ordnung ſtellen.

Gar, ſiehe **Gahr**.

Gar machen, wird von allerhand Leder und Fellen geſagt, wenn ſie nach ihrer Art gehörig bereitet und zugerichtet werden. Die Gärber, die davon ihren Nahmen haben, wie auch andere Leder- und Fell-Bereiter und Arbeiter, als Sattler, Kürſchner, haben ihre verſchiedene Gare. Sonderlich iſt ſie entweder Loh- oder Weiß-Gare. Mit der erſten haben es die Rothgärber, mit der andern die Weißgärber zu thun. Von beyden ſiehe das Natur- und Kunſt-Lex. unter dieſen Artickeln.

Garbe, iſt ein aus etlichen Handvollen, Gleeden oder Schwaden, geſchnittenen oder gehauenen Getraides beſtehendes Gebünde, welches nach einer jeden Landes-Art, bald groß, bald klein gemachet wird. Wo Herrſchafften, Prieſter, Schul-Bedienten ꝛc. einen ordentlichen Zehenden haben, daß ſie nemlich die zehende Garbe von allen Aeckern ihres Diſtricts oder Kirchſpiels nehmen dürffen, da gilt es gleich viel: Ob die Garben groß oder klein gebunden ſeyn, wenn nur auf einem Acker auch einerley Gebünde iſt; Wo aber, wie an manchen Orten gewöhnlich, denen Predigern und Schul-Bedienten, ſowohl, als den Hirten oder Hutmännern, eine gewiſſe Anzahl an Schocken, Mandeln und Garben, ſtat eines Zehenden ausgemacht iſt, da hat es die heutige quaſi-haushältiſche Welt oder der leidige Geitz und verdammte Eigen-Nutz mancher Orten dahin gebracht, daß man mit allem Fleiß von denen Schnittern und Fröhnern ungleiche Gebünde machen läßt, damit ſowohl die Seelen-Wächter als Vieh-Hirten nur fein karg und ſparſam abgeſpeiſet werden mögen; Ja man ſcheuet ſich nicht, wo es frey ſtehet, und dieſe Perſonen nicht ſelbſt abzehenden, ihnen noch darzu das allerliederlichſte und mehr aus Vogel-Wicken, Raden u. Treſpen, als guten Körnern beſtehende Getraide zu reichen. Doch davon kan man das Wort: Zehend nachſehen, denn nach dieſem Recht iſt die Sache zu beurtheilen. Die Roggen-Garben werden gemeiniglich mit Bändern, welche ſogleich aus dem geſchnittenen Korn auf dem Felde gemacht werden, oder welches auch nützlicher, wie das andere Getraide in die abſonderlich dazu verfertigte Stroh-Seile, an einigen Orten aber, wo groſſe Garben ſind, auch in Wieden gebunden, und in Mandeln, wie auch an einigen Orten in Stiegen geſetzt, welche erſte bekannter maſſen aus funffzehen Garben, die letzten aber aus zwantzig Garben, ein Schock hingegen aus vier Mandeln oder drey Stiegen, das iſt aus ſechzig Garben, beſtehet.

Garbe, ein Kraut, ſiehe **Schaaf-Garben**.

Garben-Krähe, ſuche **Mandel-Krähe**.

Gardinen, heiſſen die Vorhänge für denen Fenſtern, Betten und Thüren, ſo zur Zierde und Beqvemlichkeit, wegen der Sonnen, der Kälte ꝛc. dafür gemacht werden.

Gardſeer-Oel, ſiehe **Baum-Oel**.

Garenne, iſt ein Frantzöſiſches Wort, und hat zweyerley Bedeutung. 1) Heiſſet es ein Stücke Garten, Heide oder Buſch-Holtz, welches zur Zucht und Hegung der Caninichen mit Fleiß angeleget iſt. Siehe **Caninichen-Gehäge**. 2) Heiſſet es auch ein in Fließ- oder ſtehenden Wäſſern, auf eine beſondere Art zugerichteter Ort, dahin ſich die Fiſche häufig retiriren, und nachgehends in groſſer Anzahl heraus gefangen werden können. Suche **Fiſch-Weyde**.

Gar-Küche, hat ſeinen Nahmen von dem Worte: **Gar** oder **Gahr**, d. i. fertig zum Nutzen und Gebrauch gemacht, weil darinne alle Zeit etwas fertig gemachte Speiſe von denen eben davon genannten Gahr-Köchen, anzutreffen und zu verkauffen iſt. Es iſt dieſes eine Anſtalt in denen Städten, wo allerhand fremde und ſonderlich Land-Volck zuſammen kommen, und alſo allezeit etwas zur Speiſe zubereitetes finden können. An vielen Orten iſt dieſe Gerechtigkeit denen Rathhäuslichen Einkünfften, oder denen Gemeinden, ingleichen auch denen Herrſchafftlichen Gütern zugeſchlagen, da denn das Recht eine Gahr-Küche zu halten, gegen Pacht oder beſtändigen Zins, denen Fleiſchern oder auch der Fleiſcher-Innung, ingleichen beſondern Köchen, oder aber auch Gaſt-Wirten übergelaſſen iſt, und auch wohl beſondere Häuſer und Gebäude dazu erbauet ſind. Ja es iſt ſo gar an einigen Orten das Recht zu tractiren, zu ſpeiſen oder Speiſe über die Gaſſe zu ſenden, dergeſtalt damit verbunden, daß auch der Gaſtwirt ſeine Reiſenden ſo wenig als der Schenck-Wirt ſeine Gäſte anders als aus der Gahr-Küche ſpeiſen darf. Wie nun dieſes eine Hinderniß eines wohl eingerichteten Gaſt-Wirtſchaffts-Weſens iſt, davon die Leipziger Sammlungen im VIII und IX Stück nachzuſehen, alſo iſt ſonſt im übrigen eine Gahr-Küche nicht nur eine gute Policey-Anſtalt, ſondern auch eine feine Revenue der Rath-Häuſer, der Communen, und bisweilen der Herrſchafftlichen Land-Güter und Aemter.

Garn, heiſſet man die ihrem unterſchiedenen Gebrauch nach, von ſtarcken oder dünnen Bind-Faden geſtrickte Netze, ſo man zur Jagd Fiſch- und Vogelfang gebraucht. Von denen bey Fiſchereyen nöthigen Garnen iſt bereits an gehö-

gehörigem Orte Erwehnung geſchehen. Bey der Jagd des hohen Wildes, bedienet man ſich der Garne, um ſowohl das Wild darinnen zu fangen, als auch abſonderlich der Tücher zu ſchonen. Dergleichen ſind die Hirſch-Garn, Schweins-Netze, Prell- und Spiegel-Garn. Davon man die Hirſch- Schweins- und Spiegel-Garn auch zum Abhalten der Hirſche und Schweine gebraucht, und dahero ſolche inwendig, wo des Wildes Gang und Lauff iſt, vor die Tücher auf die Forckeln richtet, damit bey dem Anfallen der Hirſche und wilden Säue die Tücher nicht mögen durchbrochen oder zerriſſen werden. Wenn aber das Wild nur ohne Tücher, und ohne ſonderbare Praeparatoria ſoll gejagt werden, welches die Jäger ein Streiff-Jagen heiſſen, ſo müſſen dieſe Garne ihre beſten Dienſte im Niederfallen und Bedecken des Wildes erweiſen; Denn bey dieſer Manier werden ſie gerade aufgerichtet, doch dergeſtalt, daß, wenn ein Hirſch oder Schwein einlauft, ſie alsbalden niederfallen, und das Wild alſo verſtricken. Ferner hat man zum kleinern Wildpret die Reh-Gärn, Luchs- oder Lücken-Netze, Wolffs-Netze, Flach- oder Steck-Garn zu denen Haſen und Caninichen, zu welchen auch die ſo genannten Inn-Garn gebrauchet werden. Zum Feder-Wild hat man allerley Flach- und Steck-Garn zu denen Waſſer-Hünern, Schnepffen, Wachteln: *Tiraſſe* zu Reb-Hünern und Wachteln; Hoch-Netze zu Reb-Hünern und Schnepffen; *Pentie*ren oder Häng- und Zieh-Garne: Schnee-Garn; Nacht-Garn oder Nacht-Netze, ingleichen die Klebe-Garn oder Klebe-Netze, zu denen Lerchen; Spinnen-Gewebe, zu denen Raub-Vögeln, dergleichen man auch, wiewohl auf andere Art, zu dem Amſel-Fang hat. Rebhüner-Beern oder Treibe-Zeug und allerhand Schlag-Wände zum kleinen Vogel-Fang. Alle dieſe oberzählte Garne, davon unter ihren Special-Benennungen ein mehrers nachgeſehen werden kan, müſſen durchgehends viele Buſen und Höhlen haben, darein ſich das Wild und Gevögel verwickeln und fangen könne; damit ſich aber die Garne oder Netze weder weiter ausdehnen, noch ſich enger einziehen mögen, als die nöthige Breite und Länge erfordert, ſoll der Weydemann die Garne nach der Breite, die ſie haben ſollen, nehmen, öffters auf einen groſſen Platz dieſelben ausbreiten, und denn mit Loh-Waſſer beſprengen, iedoch aber wohl wieder abtrocknen laſſen, da ſich denn das Geflechte an denen Maſchen ſo feſt in einander ſchlinget, und zuſammen hält, daß es groſſe Mühe brauchet, wenn ein Garn ſich über die juſte Länge und Breite ausdehnen ſoll. Die Garne zum Feder-Wild werden entweder grün, braun, oder gelb gefärbet, denn wenn ſie weiß bleiben, würde das Feder-Wild erſchrecket, und dadurch fortgetrieben werden. Die grüne Farbe, welche die Vögel, ſo ſich immerzu im grünen aufhalten, nicht ſobald gewahr werden, oder einen Scheu darüber haben, wird aus grünem Korn bereitet, ſo man zu einem Safft ſtöſſet, und damit das Garn über und über beſtreichet, welches man hierauf ſamt dem Safft in einen Zuber oder höltzerne Wanne thut, und es Tag und Nacht darinnen liegen läſſet. Die braune Farbe, welche die Garne am längſten erhält, macht man aus Gärber-Lohe; Wenn aber ſolche nicht zu überkommen, ſo nimmt man von denen ausgegrabenen Wurzeln eines Nußbaums die Rinden, zerhacket dieſelben gröblich, und läſſet ſie eine Stunde lang im Waſſer ſieden; hernach legt man das Garn oder Netz unten auf des Keſſels Boden, ſchüttet die Rinden mit dem Waſſer darüber her, und läſſet ſie Tag und Nacht darinnen weichen. Nach dieſem thut man das Garn heraus, und läſſet es wohl auswinden und trocknen, ſo bekömmt es eine ſchöne hellbraune Farbe, welche ſehr wohl dauren, und das Garn lange Zeit gut erhalten wird. Die gelbe Farbe macht man aus Schöll-Kraut; Von dieſem nimmt man gantze Hände voll, und reibet das Garn durchgehends damit, als wie mit Seiffen, läſſet es darauf wohl austrocknen, und zum Gebrauch aufheben. Wenn man die Garne lange Zeit gut erhalten will, ſo laſſe man ſie niemahls Sommers-Zeit, ſonderlich bey groſſer Hitze, über eine Nacht im Waſſer liegen, indem ſie gleich morſch und dünne werden; hingegen kan man ſie im Winter, wenn es nicht ſo ſehr gefrieret, und ſonſt in denen kühlen Zeiten, zwey Nächte und einen Tag darinnen liegen laſſen, nach welcher Zeit ſie ſodenn abgetrocknet werden müſſen. Hiernächſt muß man auch die Garne an ſolchen Oertern aufbehalten, wo es kein Ungeziefer von Ratten oder Mäuſen giebt, auch dieſelben an keine Wand, ſondern in die Mitten an Stricke oder Stangen aufhängen. Wäre ohngefehr an einem Garn eine Schmaſe oder Maſche aufgegangen, muß ſolche ohnverzüglich wieder gefaſſet, und zuſammen gezogen werden, denn wo dieſes nicht geſchiehet, ſo gehen die übrigen nach und nach von ſich ſelber auf, und machen alſo das gantze Garn unbrauchbar; da im Gegentheil, wo man itztbeſagte Stücke wohl in Acht nimmt, die Garne noch eins ſo lange, als ſonſten halten werden.

Garn, wird der aus Flachs, Werck, Hanff, Wolle oder Baum-Wolle ꝛc. geſponnene und zuſammen gedrehete Faden genennet, welchen man, nach ſolchen Materien, Flächſen- oder Leinen-Garn, Hänffen-Garn, Wollen- oder Baumwollen-Garn zu nennen pfleget. Das Hänffene Garn wird theils von den Seilern zu allerley ſtarcken Faden, Leinigen und Stricken geſponnen, theils auch von den Schuſtern zu ihrem Schuh-Drat zugerichtet, und vielfältig verbrauchet. Das Flächſene und Werckne hergegen anlangend, davon in dem folgenden allein gehandelt wird, indem von dem wollenen ein mehrers unter dem Wort Wolle nachzuſchlagen, ſo wird, wenn der Flachs oder das Werck von dem Spinn-Rocken ab- und auf die Spule mit dem Spinn-Rädlein, oder aber, welches beſſer, aus freyer Hand auf die Spille oder Spindel geſponnen worden, alsdenn das Garn von der Spule oder Spindel wieder ab- und auf die

Weiſſe (Haſpel) gewunden. Wenn dieſe zwantzigmahl umgedrehet worden, alſo daß zwantzig Fäden auf der Weiſſe, ſo wird einmahl untergebunden, und ferner mit Weiſſen und Unterbinden ſo lange fortgefahren, bis viertzig ſolcher zwantzigfädnigter Gebinde oder ſogenannter Fitzen auf der Weiſſe ſind, welche zuſammen einen Strehnen ausmachen, der ſodenn von der Weiſſe abgenommen, und bis man eine Qvantität Strehnen zu äſchern beyſammen hat, an einem trockenen Orte aufgehänget wird. Im groben Garn, welches ungeſchickte und ungangbare Strehnen machen würde, ſind die Zaſpeln gebräuchlich, welches halbe Strehnen ſind, und aus zehen viertzigfädnigten oder zwantzig zwantzigfädnigten Gebinden oder Fitzen beſtehen. Wenn man dieſes Garnes von einer und der andern Art einen Theil beyſammen hat, ſo muß ſelbiges, ehe es gewircket oder zu Zwirn gemachet werden kan, von dem ihm noch anhangenden Unrath gereiniget, und die noch grobe eingeſponnene Theile wohl ausgekochet und ausgelauget werden, ſo man äſchern nennet. Dieſes

Garn-Aeſchern geſchiehet folgendergeſtalt: Man muß in einem Keſſel Waſſer ſieden laſſen, und indeſſen das Garn mit ſauber geſiebter Aſche in einen Zuber thun, ſodenn das ſiedende Waſſer darauf ſchütten und umrühren, und ſo lange ſtehen laſſen, bis man die Hand darinnen erleiden kan; darnach muß man ein wenig Roggen-Stroh (wiewohl Gerſten-Stroh von vielen Haus-Müttern vor beſſer gehalten wird) in den Keſſel einlegen, damit ſich das Garn nicht anlege, auf das Stroh aber einen Strehnen nach dem andern hinein ſchlichtē, und darzwiſchen immer ein wenig Aſchen einſtreuen, bis der Keſſel mit Garn ſo weit voll wird, daß es räumlich ſieden kan; ſodenn ſoll man das im Zuber geblicbene Laugen-Waſſer, welches das heraus genommene Garn nicht in ſich gezogen, über daſſelbe in den Keſſel ſchütten, und alſo bey drey Stunden ſieden laſſen; nach dieſem muß man es in kaltem Waſſer auf das ſauberſte auswaſchen, und über Nacht in laulichtes Waſſer in einen Zuber legen, damit ſich die Röthe völlig heraus ziehe. Endlich läßt man es auf Stangen hängen, und (weil dieſe Arbeit gemeiniglich und am füglichſten im Februario, da das meiſte Garn den Winter durch geſponnen ſeyn muß, zu geſchehen pfleget) daſſelbige wohl ausfrieren, denn ie mehr ſelbiges gefrieret, ie beſſer taugt es auch nachgehends zum Wircken, und deſto geſchwinder läßt es ſich auch bleichen; wenn es aber an der Sonnen getrocknet wird, muß man es offtmahls ſchwingen, ſo bald es recht trocken, wieder abnehmen, zuſammen legen, und denn Strehnen-weis auf einen Stock mit Kolben und Schlegeln ſchlagen und bläuen, darnach wieder aufreiſſen, die Agen ausſchwingen, und alſo bis man es dem Leinweber oder Bleicher übergiebt, zum Wircken oder Zwirnſpinnen bereit halten. Aus dieſen allen nun entſtehet der austrägliche und an einigen Orten ſehr wichtige

Garn-Handel, und das **Garn-Spinnen**, welcher ſonderlich in Schleſien, Nieder- und Ober-Lauſitz und andern Orten mehr, aus dem Flachs-Hanff- und Wollenbau entſtehet und viel bedeutet, noch mehr aber ausmachet, wenn das Garn im Lande zu allerhand Manufacturen verarbeitet, nicht aber von denen Aufkäufern oder denen Landwirten ſelbſt roh ausgeführet und verkauft wird. Wegen dieſes Garn-Handels ſind diejenigen Dienſte und Fröhnen bey denen Land-Gütern gar nützlich, da die Unterthanen gehalten ſind, eine gewiſſe Anzahl Garn umſonſt oder vor ein geringes in gewiſſer Maaſſe zu ſpinnen, ſonderlich wenn dergleichen Güter einen guten Flachsbau haben, oder gute und viel Wolle dabey fällt. Zu denen Leinen- und Schaaf- wollenen Manufacturen iſt auch ſchlechterdings nöthig, daß ſich der Landmann, ſonderlich aber das weibliche Geſchlecht aufs Garnſpinnen, iedoch unter einer gewiſſen und Manufactur-mäßigen Aufſicht lege; andere aber, die müßig gehen, oder ſitzen, oder doch ſo was thun, welches nicht immer fort währet, z. E. die Obſt- und andere Höken, oder Weiber, ebenfalls dazu angehalten werden. Siehe Marpergers Manufactur-Haus. Man ſehe auch nach: **Spinnen**.

Garnelen, ſiehe **Krabben**.

Garn- und Feder-Gericht, wird denen Haaſen geſtellet.

Garniture, nennet man nicht nur den Ausputz und die wohl zuſammen geſuchte Ausſtafirung an Kleidern und andern Schmuck; ſondern man verſtehet auch darunter die beſondern Auszierungen der Speiſen auf den Schüſſel-Rändern durch allerley Gebackenes, Blumenwerck, mit grünen Blättern oder dergleichen, wie ſolches bey einer ieden Speiſe angemercket worden.

Garn-Sack, iſt ein zum Fiſchfang gehöriges, und in Geſtalt eines langen Sackes geſtricktes Netze, welches beym Eingang weit, und mit zweyen Wänden verſehen iſt, nach und nach aber immer enger wird, alſo, daß es auf die letzte gantz ſpitzig zuläufft; damit aber dieſer Sack in ſeiner Rundung ausgeſpannt bleibe, werden nach der Weite des Sacks einige Reiffen in gewiſſer Diſtantz von einander inwendig angemacht, auch gleichſam ein geſtrickter Trichter mit eingebracht, der enge zuſammen gehet, und nur einen kleinen Durchgang hat, wodurch der Fiſch wohl hinein, aber nicht wieder zurücke heraus kan. Sie werden neben einander in die Flüſſe und Ströme geleget, und ſowohl die Wände als der Zipffel vom Sacke an Pfäle befeſtiget. Ein Fall-Sack iſt ein groſſer, mit langen Wänden verſehener Garn-Sack, mit welchem man alleine einen groſſen Bach oder mäßigen Fluß überſtellen kan.

Garten, iſt ein mit Mauren, Plancken oder Zäunen umgebenes und wohl verwahrtes Stücke Landes, welches entweder mit Obſt-Bäumen, oder mit allerhand in die Haushaltung dienenden Kräutern, Wurtzeln und Früchten, oder mit Spatzier-Gängen, Hecken, Parterren, Blumen, und andern mehr zur Luſt, als zum Nutzen verſehenen Dingen; oder mit allerley zur Medicin dienlichen in- und ausländiſchen Gewächſen beſetzt und bepflantzet iſt, und dannenhero gar füglich in folgende vier Arten insgemein

gemein abgetheilet werden kan, ſo, daß er entweder ein Luſt- oder Küchen- oder Obſt- oder Mediciniſcher Garten zu nennen; wiewohl er nachhero auch ſeine Benennung bekommet, theils nach dem Unterſcheid der Gewächſe an Kräutern, Blumen ꝛc. und iſt: Ein Gras-Kräuter-Küchen- oder Krätze-Würtz-Artzney-Blumen- und Baum-Garten; theils erhält er auch ſeinen Zunahmen von den gewiſſen Arten der Bäume, Stauden und dergleichen, und daher giebt es Obſt-Hopfen-Wein-Oel-Nuß-Roſen-Garten, u. ſ. f. theils aber nach ſeiner beſondern Abtheilung oder Anlage, und heiſſet ein Luſt-Irr-Thier-Garten, ingleichen ein Frantzöſiſcher, Italiäniſcher, Engliſcher, Teutſcher. Wie nun eine jede Art von dieſen allen ſeine beſondere Eigenſchafft heget, alſo wird auch in Erwählung des Platzes hier vornemlich geſehen auf ſeine Lage, ob er hoch oder tief, naß oder trocken, ingleichen hat man zu ieder Art eine Zubereitung der Erde vonnöthen, nemlich nach dem Temperament deſſen, ſo darinnen wachſen ſoll. Zu dieſen allen aber, wie nicht weniger zu der Abtheilung und Erhaltung des Gartens, nebſt denen darinnen vielfältigen vorkommenden Geſchäfften, welches auch von einigen der Garten-Bau genennet wird, gehöret ein geſchickter und wohl erfahrner Gärtner und bequeme Garten-Inſtrumente, von welchen allen unter eines jeden Special-Benennung mehrere Nachricht zu finden. Heut zu Tage werden gemeiniglich bey Land-Gütern der Luſt- Baum- und Küchen-Garten auf eine bequeme und angenehme Art in einen gebracht, und meiſtentheils gleich hinter dem Wohn-Hauſe angeleget, damit man ſowohl den Nutzen und Ergötzlichkeit davon in der Nähe, als auch auf alles und iedes gute Aufſicht haben könne. Siehe Gärtner und Gartenbau.

Garten-Acker, ſiehe Garten-Feld.

Garten-Angelica, ſiehe Angelica.

Garten-Arbeiten, darunter wird das Düngen, Graben, Reolen, Säen, Pflantzen, Verſetzen, Begieſſen, Pfropfen, Ablactiren, Einſencken, Lüfften, Oculiren, Schröpffen, Beſchneiden, Jäten, Raupen, Früchte und Saamen abnehmen, und in Summa alle diejenigen Arbeiten verſtanden, die von denen Gärtnern in denen Baum- Luſt- und Küchen-Gärten, zu ihren gewiſſen Zeiten vorgenommen werden müſſen. Wie ſolche das gantze Jahr über, durch alle Monate, ordentlich anzuſtellen und zu verrichten, davon iſt in dem zu Ende dieſes Lexici befindlichen Land- und Haus-Wirtſchaffts-Calender mehrere Nachricht zu finden.

Garten-Baldrian, ſiehe Baldrian.

Garten-Bau, wird entweder vor die Wiſſenſchafft, wie ein Baum-Luſt- und Küchen-Garten geſchickt, bequem und nützlich anzulegen, und pfleglich zu warten und zu verbeſſern; oder auch vor alle diejenige Arbeit und Wartung, ſo man an denen verſchiedenen Arten von Gärten thun muß, genommen. Dieſes letzte iſt ein Landwirtſchaftliches Nahrungs-Geſchäfte des Erden-Baues über der Erde, dadurch man auf künſtliche Weiſe darzu geſchickte, theils zum Behuf der Wirtſchaft und zur Speiſe überhaupt, theils zur Artzney verſchiedene Gärten, ſonderlich aber 1) Luſt- und Blumen-, 2) Kräuter- und Küchen-, 3) Mediciniſche-, 4) Obſt- und Baum-, 5) Wein- und endlich 6) Hopfen-Gärten, vermittelſt derſelben Verwahrung, Zubereitung und Beſtellung mit inn- und ausländiſchen Blumen, Kräutern, Gewächſen, Bäumen, Weinſtöcken und Hopfen-Pflantzen, ordentlich und annehmlich anbauet, damit man Gärten, dadurch aber nebſt verſchiedener Ergötzung der Sinnen, allerhand Garten-Früchte erlangen, erhalten und zur Nothdurft und Beqvemlichkeit, wie auch zum Reichthum anwenden, nützen und gebrauchen könne. Die Luſt- und Blumen-Gärten ſind von denen Land-Gütern, wenn ſie nicht nahe an groſſen Städten und Hofhaltungen liegen, oder ſelbſt zugleich Wohnungen groſſer und vornehmer oder reicher Leute abgeben, am allerwenigſten nützlich, um beſonders anzulegen, zumahl man dasjenige, was zur Luſt dienet, heut zu Tage mit denen eigentlichen nutzbaren Kräuter-Küchen- und Baum-Gärten gar füglich verbinden kan. Die Mediciniſchen Gärten ſind auch nicht an allen Orten ein eigentlicher Gegenſtand der Landwirtſchafft, ſondern können nur bey groſſen Städten, ſonderlich aber hohen Schulen genutzet werden. Daher bleiben vor die Landwirtſchafft insgemein vornemlich 1) die Küchen-Kräuter-Gärten, womit Blumen und Kräuter vor die Artzney gar wohl verbunden werden können; 2) die Baum-Gärten, und zwar ſonderlich diejenigen, welche mit inländiſchen oder doch Europäiſchen Bäumen und Gewächſen beſetzet ſind. Denn die Oſt- und Weſt-Indianiſchen Gewächſe bringen dem Land-Wirt auch nicht viel ein. 3) Die Wein-Gärten, und endlich 4) die Hopfen-Gärten. Von allen dieſen Arten iſt an ſeinem Orte nicht nur insbeſondere gehandelt, ſondern auch von denen in ieden gehörigen und vorkommenden Pflantzen und Früchten. Wie denn auch eben deswegen die meiſten Artzney-Kräuter und Blumen in dieſem Lexico beſchrieben ſind, ſo viel man in der Wirtſchafft davon wiſſen muß. Ja bey eben dieſer Gelegenheit ſind die daraus zu nehmenden Haus-Artzney-Mittel vor Menſchen und Vieh immer mit genommen. Bey denen Haupt-Garten-Pflantzen aber findet man nicht nur die Beſchaffenheit derer Gärten, und die Zubereitung des Landes, ſondern auch, was ein Land-Wirt von ihrer Pflantz- und Wartung zu wiſſen nöthig hat. Wo nun zum Gartenbau gute Gegenden ſind, da iſt es ſehr nützlich, daß man einige Arten mit einander verbindet. Denn dadurch erlangt dieſes Geſchäffte ſeinen eigenen Vorzug vor dem freyen Feld- und Acker-Bau, welcher darinne beſtehet, daß, wenn auch in einem oder dem andern ein Mis-Jahr einfällt, man dennoch aus dem andern Nutzen ziehen kan, weil der Garten-Pflantzen und Früchte eine viel gröſſere Mannigfaltigkeit als derer Feld-Früchte. Wo aber keine ſonderliche Gegend und Gelegenheit zum Gartenbau

iſt, da erfordert auch die wirtſchaftliche Klugheit, darauf nicht viel Zeit, Arbeit und Koſten zu wenden, ſondern nur etwas vors Haus davon anzulegen, als worinne alsdenn ſonderlich bey der Küche der wenige Nutzen nur beſtehet. Denn Gartenwerck iſt Wartewerck, erfodert viel Zeit, Gedult, Kunſt, Arbeit, Warten und auch zum Theil ſehr groſſe Koſten in der Anlage und Unterhaltung. Die allerausträglichſten Gärten ſind die Baum- Wein- und Hopfen-Gärten. Man höret endlich auch noch von Graſe-Gärten. Allein dieſe ſind entweder mit denen Baum-Gärten verknüpffet, oder nichts als verwahrte Wieſen- und Weyde-Plätze, worauf ſich der hier vorgeſtellte Begriff von Garten nicht ſchicket. Denn man muß wiſſen, daß die Alten überhaupt einen Platz, der entweder durch die Geſetze, oder durch allerhand Mittel, als Mauren, Graben ꝛc. vor der Trifft und anderm Gebrauch und Eingang der Menſchen und der Thiere verwahret und zu einem beſondern und beſtändigen Gebrauch in dem Erdenbau abgeſondert oder verwahret wurde, einen Garten nenneten. Denn eben von dem Worte, **Gewahret**, contr. **Gewart**, iſt das Wort **Garten**, it. das Frantz. Wort: Guarde, Verwahrung, Wache, u. ſ. w. entſtanden. Und ſolchergeſtalt nennt man alſo einen verwahrten groſſen Fleck, auch einen Graſe-Garten. Ja aus eben dieſer Urſache hat man auch Acker oder Feld, welches vor der Trifft des Viehes durch die Geſetze verwahret iſt, und daher immer alle Jahr gebauet werden kan, Garten-Acker oder Garten-Feld genennet.

Garten-Beete, ſind lange und ſchmale, auch offt nach gewiſſen Zügen abgetheilte und eingefaſte Stücklein Landes, in welche erſtere abſonderlich ein Küchen- oder Krätze-Garten abgetheilet, und worauf alles dasjenige, was man an allerhand Kräutern, Salaten, Wurtzeln und andern Pflantzen vor eine Haushaltung nöthig hat, mit einer geſchickten Ordnung geſäet und gepflantzet wird. Es müſſen aber dergleichen Beete insgemein drey bis vier Schuh breit und mit nöthigem Zwiſchen-Raum gemachet werden: Denn ſo man ſelbige breiter machen wolte, ſo könnte man ſie weder mit den Armen überreichen, noch mit den Füſſen überſchreiten, ſo wären auch über dieſes ſolche breite Beete übel zu beſäen, und würde ſowohl der Saamen, als das aufgegangene zertreten und verderbet. Wo naſſer Grund iſt, müſſen die Beete etwas höher angeſchüttet, und hingegen, wo es trocken, deſto tiefer ſeyn, auch daneben, ehe man ſolche beſäet, gehörig umgegraben werden, damit nemlich die Erde dadurch recht mürbe und von allem Unkraut geſäubert, auch ſowohl des Regens als der Sonnen Einfluß deſto beſſer einzulaſſen, tauglich gemacht werde, worzu man den Herbſt und den Frühling vor die bequemſte Zeiten hält. Das Wetter hierzu muß weder allzu dürre noch allzu naß ſeyn, weil in jenem Fall die Lufft und der Sonnenſchein nach Eröffnung der Erde durch das Umgraben deſto tieffer in dieſelbe hinein dringet, und ſolchergeſtalt dem Boden alle Krafft und Safft entziehet, in dieſem Fall aber die Erde, ſonderlich bey leimichten und ſtarcken Grund dermaſſen hart wird, daß ein Gärtner hernach Mühe haben muß, wenn er die Schollen wieder zerſchlagen will. Die Arten des Umgrabens betreffend, muß die Erde zu denen Gewächſen, welche unter der Erden ihre Frucht geben, als Peterſilien, Paſtinac, Sellery, Meerrettig, Rettig, Erd-Aepffel und dergleichen, tieffer; zu den übrigen aber nur ſeichte umgegraben, auch das allenfalls vorhandene Unkraut nicht unvorſichtig, daß der gröſſeſte Theil noch bleibet, abgeriſſen, ſondern von Grund aus vertilget werden. Von denen in Luſt- und Blumen-Gärten gewöhnlichen Beeten aber iſt unter dem Worte **Blumen-Beete** bereits Erwehnung geſchehen.

Garten-Buch, iſt eine Sammlung vieler bey dem Luſt- Küchen- Obſt- und Mediciniſchen Garten-Bau in der Natur gegründeten, und durch die Erfahrung gefundenen und feſt geſetzten Regeln, betreffende die Zeit und die Mittel, die bey Erzeugung und Fortpflantzung eines ieden Stückes in Acht zu nehmen; die Zubereitung der Erde nach dem Temperament iegliches Gewächſes; die Eigenſchafften und Temperamenten ſelbſt eines ieden Gewächſes nach ſeiner Art u. ſ. f. In Summa, es weiſet daſſelbe einem Gärtner ſeine beſtändige Handthierung an, wie er ſich ſowohl der Zeit, und dem Ort, als auch der Sachen und Gelegenheit nach darbey verſtändig zu verhalten hat. Wie nun die Sache ſelbſt in obgedachte vier Claſſen getheilet wird, und ſowohl der Luſt- als Küchen- Baum- und Mediciniſche Garten ein ieder vor ſich ſeine gründliche Erkänntniß und Erfahrung erfordert; alſo findet man auch öffters nur eines insbeſondere beſchrieben, und können die von dieſer Materie handelnde Autores in **Rohrs** Bibliotheca Oeconomica geſuchet werden. An dieſem Orte iſt man ebenfalls bemühet geweſen, bey Beſchreibung eines ieden darzu gehörigen Stückes ſeine wahre Eigenſchafft zu erklären, die daraus folgende nöthige Wartung beyzufügen, und die Regeln mit anzuſchlieſſen, welche durch die gründliche Erkänntniß und tägliche Erfahrung beſtätiget, ſo daß gegenwärtiges Lexicon einem Gärtner in vielen Fällen eine gar nützliche Nachricht wird geben können.

Garten-Düngung, ſiehe **Düngung**.

Garten-Eppich, ſiehe **Peterſilie**.

Garten-Erbſen, ſiehe **Erbſen**.

Garten-Feld oder **Garten-Acker**, iſt oben unter **Garten-Bau** erkläret worden, wird auch Jahr-Feld genennet, und dem Art-Felde entgegen geſetzet, weil es Garten-Recht hat. Siehe **Acker, Ackerbau, Feld**.

Garten-Früchte, darunter werden eigentlich alle in denen Gärten erzielte Früchte verſtanden, welche auf Bäumen, Sträuchen oder Stauden gewachſen; dahingegen unter dem Wort

Garten-Gewächſe, alle zur Speiſe oder Artzney dienende, und in denen Gärten erzeugte Kräuter, Wurtzeln und Früchte begriffen werden. Unter den Kräutern werden begriffen

alle

alle die Garten-Gewächſe, deren Blätter man allein oder doch mehr brauchet, als die Wurzeln, es ſeye gleich rohe oder gekocht, nemlich: Lättich oder Lactucke, Kreſſe, Endivi, Spinat, Häuptlein-Salat, Feld-Lattich oder Acker-Salat, Capus- oder Cappes-Kraut, allerley Arten von Kohl, Spargel, Mangolt, Burtzel-Kraut, Borretſch oder Borragen, Körbel-Kraut und dergleichen. Unter den Wurzeln werden nur diejenigen verſtanden, ſo man in der Küche zubereitet und zur Speiſe gebrauchet, als: Rüben, rothe und weiſſe, Möhren, Rettiche, Radieſe, Meerettich, Paſtinack, Zucker-Wurtzel, Selleri, Scorzonera, Erd-Aepfel, Erd-Birn, Tartuffeln, Zwiebeln, Knoblauch, und dergleichen. Unter den Früchten werden alle diejenigen begriffen, welche vom Kraut oder Stengel herfür wachſen, und auf der Erde bleiben, oder ſich von dem Kraut um etwas erheben; zu dieſer Art werden gezählet die Kürbſe, Melonen, Cucumern oder Gurcken, Artiſchocken, Erbſen, Bohnen und dergleichen. Einige theilen die Garten-Gewächſe allein in Unterirdiſche, die mit ihren Knollen und Wurzeln Nahrung geben, und in Oberirdiſche, die mit dem, was über der Erden ſtehet, dem Menſchen zur Speiſe dienen. Endlich ſind auch die Garten-Gewächſe in Anſehung des Grundes, darinnen ſie gedeyen oder verderben, unterſchieden: Denn etliche verlangen ein gutes fettes und ſchwartzes Erdreich; als Salat, Spinat, rothe Rüben, Portulac oder Burtzel-Kraut, Kohl- und Kraut-Pflantzen, Spargel, Melonen, Gurken, Roßmarin, Majoran, Endivi, Körbel-Kraut, Artiſchocken, Seleri und ſo fort: Andere wollen nur einen mittelmäßigen Grund haben, als Schnittlauch, (Schnittling), Rüben-Körbel oder Peperl-Salat und dergleichen; Andere dagegen ſind endlich mit einem geringen und trockenen Erdreich zufrieden, als Rettich, Zwiebel, Knoblauch, Peterſilien ꝛc. Im Schatten ſtehen gerne Roßmarin, Majoran ꝛc. in freyer Sonnen wachſen beſſer Melonen, Saffran, Kürbiſſe und dergleichen. Feuchte Plätze lieben der Meerrettich, Sauerampfer, Löffel- und Pfeffer-Kraut; und endlich wächſet gerne in ſteinigtem Grund Fenchel, Bibinelle oder Pimpinelle ꝛc.

Garten-Hun, Kraut-Hahn, wird ein mit geriebener Semmel, Eyern, Muſcaten-Blüten, Pfeffer und klein gehackter Peterſilie gefülltes, und mit Fleiſch- oder einer andern guten Brühe abgekochtes Kraut-Haupt genennet. Dergleichen Garten-Hüner oder **gefülltes Kraut zu machen:** Nehmet feine derbe und dichte Kraut-Häupte, putzet ſelbige rein ab, ſchneidet von unten her bey dem Kraut-Strunck durch das gantze Kraut-Haupt einen Deckel heraus, hölert das gantze Haupt mit einem Meſſer ſauber und gemach aus, hacket das ausgehölerte Kraut vollends gantz klein, und etliche Zwiebeln drunter, thut es in eine Caſſerole mit Fett, und laſſet es über dem Feuer weich braten; gieſſet indeſſen in einen Topff Milch oder Rahm, ſchlaget Eyer darein, ſo viel ihr deren nöthig zu ſeyn erachtet, werffet auch zugleich geriebene Semmel, Muſcaten-Blüten, Pfeffer und klein gehackte Peterſilie hinein, und qvirlt es alles wohl und klar durch- und unter einander; ſchüttet es nunmehr in die Caſſerole über das gebratene Kraut her, rühret es wohl unter einander, und füllet darauf die ausgehölerten Kraut-Häupter damit, leget den ausgeſchnittenen Deckel von dem Kraut wieder oben drauf, beleget es mit etlichen Kraut-Blättern, damit die Fülle nicht heraus kochen kan, umwindet ein jedes gefülltes Kraut-Haupt feſte mit einem Faden. Wenn dieſes geſchehen, ſo leget ſie fein behutſam in einen Topff, gieſſet gute Rindfleiſch- oder andere Brühe daran, und laſſet ſelbige ſo lange darinnen kochen, bis ſie weich ſind; bey dem Anrichten nehmet etwas von der Fülle, von welcher allezeit, bey Ausfüllung der Kraut-Häupter etwas zurücke muß geſetzet werden, vermiſchet ſolches mit guter Rindfleiſch-Brühe, gieſſet es auf die in die Schüſſel gelegen Kraut-Häupte, beſtreuet ſie mit ein wenig Pfeffer und Muſcaten-Blüten, ſo ſind die Garten-Hüner fertig.

Garten-Inſtrumente, ſind Werckzeuge der Gärtner zu Anlegung, Pflegung und Reinehaltung der Gärten, wovon die fürnehmſten und nöthigſten Stücke folgende ſind: Eine **Baum-Scheere,** womit man das unſaubere Holtz von den Bäumen räumet, ſie wird mit einem Stricklein oder Schnure gezogen, und ſpringet, vermittelſt einer ſtählernen Feder wieder auf, wodurch ſie ſich von der **Heck-Scheere,** welche etwas beſſer unten folgen wird, unterſcheidet. Ein **Raup-Eiſen,** damit man nicht nur die Raupen-Neſter von den Bäumen abſchneiden, ſondern auch Aepffel und Birn abbrechen und abnehmen kan. Ein **Pfropff-Meſſer** mit einem dicken und ſtarcken Rücken, die Spalten, worein die Pfropff-Reiſer kommen ſollen, deſto beſſer mit aufthun zu können. Ein eiſerner und ein **höltzerner Harcken oder Rechen** von funffzehen und mehr, kaum einen Daumen breit von einander ſtehenden Zincken, die Erd-Klöſer damit zu brechen, und die umgegrabene Beete mit eben zu machen; mit dem Balcken oder Rücken, worinnen die eiſerne oder höltzerne Zincken ſtecken, und welcher ohngefehr zween Zoll ſtarck ſeyn ſoll, kan man auch die Erd-Klöſer zerſchlagen, und den Rand der Beete gehöriger maſſen erhöhen. Ein **Schrot-Eiſen** mit einem langen höltzernen Stiel, die verdorrten Zweige damit abzuſtoſſen, oder mit einem höltzernen Hammer oder Schlägel von unten daran zu ſchlagen, und alſo die Bäume zu ſäubern. Eine **Reut-Spate,** damit man das Unkraut ausreutet. Iſt faſt ein dergleichen Inſtrument, wie die Maurer und Steinmetzen gebrauchen den Kalch und Mörtel damit zuzurichten. Allerhand kleine und groſſe zum Beſchneiden, Abſetzen und Pfropffen der Bäume, und andern dergleichen Arbeiten dienliche **Meiſſel und Meſſer.** Eine ſchmale **Pfropff-Säge,** zwiſchen denen Zweigen damit ſägen zu können. Sie muß gar dünn und ſcharff, die Zähne aber nicht gar zu lang ſeyn, auf daß man die Aeſte der Bäume zu pfropfen fein behende damit abſägen möge. Ein **Hack-Meſſer,** allerley Bäume und Aeſte damit zu behauen. Eine ziemlich

lich lange und ſtarcke Heck-Scheere, die Stauden, Hecken und Buchs-Bäume damit zu beſchneiden und zu ſtutzen. Ein hölzerner Hammer oder Schlägel, mit welchem man Pfähle in die Erde treiben, und ſolchen noch zu andern Sachen gebrauchen kan. Eine Grabe-Kelle, oder Kelle, wie die Maurer zu gebrauchen pflegen, in kleinen Beeten etwas behende damit umzuſtechen, allerhand kleine Pflantzen und Zwiebeln auszugraben, ingleichen die Blumen-Töpfe oder Würtz-Scherben mit umzurühren. Ein kleines ſchmales Hand-Spätlein, womit man gleichfalls Blumen, Wurtzeln und Zwiebeln ausheben, auch das Unkraut ausſtechen kan. Unterſchiedliche groſſe und kleine Leitern, inſonderheit aber eine lange einfache Leiter, worauf man die hohen Bäume beſchneiden, auch das Obſt bequem abbrechen und abnehmen kan. Eine doppelte Garten-Leiter, welche man dahin ſetzet, wo man ſonſt keinen Gegenhalt findet. Groſſe Spaten, Grab-Eiſen oder Grabſcheite, die Erde damit umzubrechen und umzuwerffen, Baum-Löcher aufzugraben, und zu andern dergleichen Gebrauch. Eine flach ausgehölte eiſerne Grab-Schauffel oder Schüppe, womit die Steige und Gänge gleich gemachet, und von dem Unkraut geſäubert, das Jäte-Gras zuſammen geworffen, der Dünger ausgetheilet, die Setz-Löcher ausgegraben, und andere Arbeiten mehr verrichtet werden können. Eine kleine Garten-Haue, zu Aufhebung des Raſens, das Erdreich aufzulockern, die Bäume umzugraben, und dem um dieſelben herumſtehenden Unkraut zu wehren. Eine ſtarcke Stock-Haue, abgeſtandene oder verdorrte Bäume, auch Stöcke und Steine auszugraben. Eine hölzerne Krücke zur Einebnung in den Buchs-Gängen und Feldern, auch die Steige damit gleich und rein zu machen. Ein Blumen-Häcklein, mit einem hölzernen Stiel, welches auf der einen Seite als ein Jät- oder Krauthäcklein, an der andern aber ſtat eines Zweyzahns oder Karſts kan gebraucht werden, und ſowohl zu Auflockerung des Erdreichs, als Ausgrabung derer Kräuter und Wurtzeln dienet. Ein Pflantzer, Pflantz- oder Setz-Holtz von hartem Holtz, unten entweder bloß zugeſpitzt, oder mit einer eiſernen Spitze beſchlagen, damit werden zu Verſetzung junger Gewächſe, und kleiner Stäudlein, als: Lavendel, Roßmarin, Salbey und dergleichen, die Löcher darzu gemachet. Man hat auch zuweilen einen mit vielen gleichweit von einander ſtehenden Zähnen verſehnen Pflantzer, (oder Pflantz-Holtz) welchen man in das Erdreich drücket, und denn in die Löcher Erbſen, Bohnen, Faſeln und andern dergleichen groben Saamen leget. Schubkarren und Radebergen, die Steine und Unkraut wegzukarren, desgleichen auch den zuſammen gezogenen Miſt wieder aus dem Garten zu führen, oder gute Erde und Düngung damit von einem Ort zum andern zu bringen. Eine dreyzanckigte Miſt-Gabel, mit welcher der Miſt zur Düngung unter gegraben oder auch der Dünger aufgeladen, und wieder ausgeladen oder gebreitet wird, ſonderlich aber dienet ſolche die Beete unter den Bäumen umzuwerfen, daß die Wurtzeln derſelben nicht beſchädiget werden, wie durch die Spaten und Grab-Schauffeln ſonſt leichtlich geſchehen kan. Groſſe und kleine Pfahl-Eiſen, Löcher damit zu denen Baum-Pfählen, Satz-Weiden und dergleichen in die Erden zu machen. Eine groſſe ſcharffe Heppe, ſamt einem kleinen Blumen-Hepplein, deren man nach Gelegenheit, und dem unterſchiedlichen Gebrauch derſelben noch mehrere groſſe und kleine nöthig hat. Ein Baum-Meiſſel, welcher zur rechten und linken Seiten ſcharffe Haacken hat, davon einer länger als der andere, beyde aber etwas umgekrümmet ſind. Dieſer Baum-Meiſſel iſt an eine lange Stange feſt angemachet, die Waſſerſchößlinge und unnütze Aeſte auf allerley Art damit abzuſtoſſen, und den Schnitt wieder zu ebenen. Eine ſcharffe Hand-Säge zu den Bäumen und dürren Aeſten, ingleichen zu den Portalen, Bindwerck, Garten-Geländern, Bogen-Gängen, Laub-Hütten, und andern mehr, ſo dienlich, als nöthig. Ein und andere groß und kleine Fretten, von Eiſen und Holtz, das Unkraut auszujäten, zwiſchen den Gewächſen die Erde zu lockern, das Erdreich damit zu ebnen ꝛc. Ein guter Vorrath an eichenen oder fichtenen Pfählen, auch klein geſchnitzten Stäblein oder Stecken, jene zu den Bäumen, dieſe in die Blumen-Töpffe, zu Roſen, Nelcken und andern hochſteigenden Blumen, desgleichen in die Blumen-Stücken, Rabatten und Garten-Beete zu mancherley in die Höhe wachſenden Pflantzen und Gewächſen zu ſtecken, ſolche daran anzuheften, anzubinden, und vor dem Wind zu beſchirmen. Ein ſcharffes Hand-Beil, und gutes Baum-Häcklein mit ſchweren Köpffen, damit man die Pfähle ſpitzen, auch ſonſten ein und anders abhauen kan. Ein ziemlicher Vorrath von Baſt, Binſen und Wieden oder Weiden-Bändern, ſamt langem Stroh, Stroh-Seilen, oder Stroh-Bändern, Stricken, Bindfaden, und dergleichen zum Binden und Verbinden. Groſſe und kleine Töpfe oder Scherben zu Blumen und allerley raren Schirm-Gewächſen. Etliche groſſe und kleine Waſſer-Krüge oder Spreng-Kannen zum Begieſſen. Hierbey iſt auch nöthig ein blecherner Spreng-Trichter mit kleinen durchgeſchlagenen Löchern, aus welchen man das Waſſer auf den neu-aufgehenden Saamen und auf die zarte Gewächſe nach Belieben kan rinnen laſſen: Denn wenn man den Daumen oben auf dem Loch hält, ſo läſſet die äuſſere Lufft das verſchloſſene Waſſer nicht rinnen; wo man ihm aber Lufft giebt, fället das Waſſer gar zart und als ein dünner Regen herab. Unterſchiedliche kleine und groſſe von Baſt, auch von Kupffer- oder Eiſen-Drat gemachte Siebe, ſowohl die Erden durchzureutern, als die Saamen von allem Zuſatz reine zu machen. Eine Horde von ſtarkem eiſernen Drat, die Erde und Sand durchzuwerffen und klar zu machen. Glas-Glocken, Stroh-Glocken, Stroh-Hüte und Stroh-Decken, die zarten Gewächſe mit zu bedecken und vor Froſt zu bewahren; kleine und groſſe Säcklein und Schachteln, allerley Geſäme darin-

darinnen zu verwahren und aufzuheben. Zu denen fremden und raren Saamen aber iſt ein abſonderlicher, mit kleinen Fächern eingerichteter Saamen-Kaſten nöthig, welcher mit klaren Gläſern oder Fläſchlein verſehen ſeyn muß, damit man bemeldte Saamen, als die mehrentheils in geringer Anzahl vorhanden, darein faſſen, die Oeffnungen mit Papier verbinden, die Nahmen darauf zeichnen, und ſie nach dem Alphabet in eine beqveme Ordnung ſtellen könne. Ein guter **Peltz-** oder **Pfropff- und Oculir-Zeug**; nemlich ein **Peltz-** oder **Pfropf-Meiſſel** oder **Spalt-Keil** von Eiſen, Buchsbaum, Schlehendorn oder Elfenbein gemacht. Ein **Hämmerlein** ſamt einem **Meſſer** die Spaltung damit zu verrichten; auch ein groſſes und ein kleines **Pfropf-Meſſer**; mit jenem machet man die Spalte, mit dieſem aber ſchnitzet man die Pfropff-Reiſſer zu recht. Ein rundes **Peltz-** oder **Pfropff-Beinlein** von Helffenbein, Hirſch-Gehörn, Buchs-Baum- oder andern harten Holtz, (ausgenommen Eichen-Holtz, welches zu dergleichen Verrichtung vor ſchädlich gehalten wird). Dieſes Pfropff-Beinlein muß an einem Ende ſpitzig, an dem andern aber ſcharff in Geſtalt eines Meſſerleins ſeyn, und wird zum Pfropffen zwiſchen die Rinde gebraucht; wenn ſolche Beinlein von eines Spieß-Hirſchen Geweyh, ſo zwiſchen den beyden Frauen-Tagen, nemlich zwiſchen dem funffzehnten Auguſt und achten September gefället worden, gemacht ſind, ſollen die damit gepfropften Stämme hernachmahls für Wurm und Brand ſicher ſeyn. Eine hölzerne **Trage** oder **Tragbahre**, die Blumen- und Gewächs-Schrtben, Baum-Kübel und anders darauf hin und wieder zu tragen. Allerley kleine und groſſe **Behner** und andere **Körbe**. Ein **Obſt-Hamen** oder ſogenannter **Apffel-Pflucker**, deſſen man ſich zu Abnehmung des Obſts gar beqvem bedienen kan. **Maaß-Stäbe** und **Meß-Schnüre**, welche an beyden Enden einen zugeſpitzten Stock haben, ſo man im Abmeſſen in das Erdreich einſtecket, eine gleiche lange Linie zu gerader Pflantzung der Kräuter und zierlicher Beſchneidung des Strauchwercks, Buchsbaums ꝛc. oder gantze Felder und Qvartiere damit abzuſchnüren und einzutheilen. Hierzu wäre auch noch zu rechnen eine **Waſſer-** oder **Setz-Waage** zu Abwägung des Terrains im Garten nützlich zu gebrauchen. Ein guter **Reiß-Zeug** oder **Circkel-Beſteck**, einen Garten-Riß oder allerley Modellen zu Blumen-Stücken aufzuzeichnen, und nach dem verjüngten Maaß-Staab auf das Papier zu tragen ꝛc. ꝛc. Alle ietzt erzählte und andere Inſtrumente und Garten-Werckzeuge müſſen in beſondern hierzu gehörigen Kammern in guter Ordnung aufgeſtellet und verwahret, ſo offt man ſolche gebraucht, und an gehörigen Ort wieder aufheben will, vorhero fleißig geſäubert, das Eiſenwerck aber vor dem Roſt, ſo viel möglich, bewahret werden: Denn man pfleget gemeiniglich einen rechtſchaffenen Meiſter nach ſeinem Werckzeuge zu judiciren.

Garten-Klee, iſt nichts als verſchiedener Klee, der in Graſe-Gärten wächſt, ſiehe **Klee**.

Garten-Kreſſe, ſuche **Kreſſe**.

Garten-Meſſer, ſiehe **Heppe** und **Garten-Inſtrument**.

Garten-Saal, iſt in einem wohlangelegten Luſt-Garten ein geraumer, ſchöner, gezierter Himmel-offener Platz, der mit grünen Wänden eingefaſſet, und dahin wenigſtens acht Alleen als auf ihren Mittel-Punct zuſammenlaufen ſollen. Nächſt dieſen aber ſind ſie alſo angeordnet, daß der Boden feſte, ſauber und gantz glatt, nahe darbey aber müſſen bedeckte Lauben ſich befinden, die zu einer Retirade dienen. Man kan auf dieſem Platz Tafel halten, tantzen und andere Luſtbarkeiten anſtellen, wie ſich denn daſelbſt auch feine Illuminationes anbringen laſſen. Man kan auch andere lebendige Baum-Gebäude anlegen, davon inſonderheit des Herrn Paſt. **Küfners** Architectura Vivarborea, oder neu-erfundene Bau-Kunſt zu lebendigen Baum-Gebäuden, edit. 1716 nachzuſehen.

Garten-Scharlach, ſiehe **Scharlach-Kraut**.

Garten-Schwamm, alſo werden die in den Gärten mit Fleiß erzielte **Champignons** genennet.

Garten-Theatrum, iſt in denen anſehnlichſten Gärten ein groſſer, meiſt erhaben angelegter Raum, der abwechſelnd mit Fontainen und Statuen recht überflüßig gezieret. Es dienet ein ſolches Theatrum, dem Garten ein angenehmes Anſehen zu machen, welches dadurch um ein groſſes vermehret wird, wenn zu dem Ende oder im Proſpect deſſelben ein Waſſer-Fall angebracht werden kan.

Garten-Wermut, ſiehe **Wermut**.

Garve, ſuche **Feldkümmel**.

Garuſſen, ſiehe **Karauſchen**.

Gaſſe, heiſſet nicht allein derjenige Raum, welchen zwey Reihen Häuſer in der Länge lang in denen Städten, ſondern auch in denen Dörfern machen, darinne man oben und unten hinaus kommen kan. Es ſind entweder Haupt- oder Neben-Gaſſen, die erſten, wann ſie wenigſtens ſo breit ſind wie die Heer-Straſſen, heiſſen auch Straſſen. Die Gaſſen in denen Dörfern ſind, weil unſere meiſten Dörfer aus den zerſtreueten Häuſern und Höfen der Alten entſtanden, ſehr ungleich in der Länge und Breite. Es iſt aber ein Wohlſtand und nachbarlicher Verbindung beqvemer, wenn ſie ordentlich und fein gerade, die Haupt-Gaſſen aber fein breit und mit Bäumen beſetzet, dabey aber mit Neben-Gaſſen, ſo die Communication unter denen Haupt-Gaſſen machen, verſehen ſind. Die Haupt-Gaſſen würden ſonderlich ſehr nützlich mit weiſſen Maulbeer-Bäumen an vie-

len Orten bepflanzet, dadurch aber der Grund zum Seiden-Bau beſſer geleget werden können.

Gaſſen-Koth, **Gaſſen-Schlamm**, **Schurr-Erde** oder **Straſſen-Koth**, aus denen Fuhr-Wegen, ſonderlich auf denen Land-Straſſen, wo der Ochſen-Trieb, oder ſonſt gemeine Vieh-Trifften ſind, da von dem Vieh-Miſt der Koth fett wird, iſt eine vortrefliche Garten-Düngung, und muß zu ſolchem Ende bey feuchtem Wetter zuſammen geſchauffelt, kurtzes Stroh eingeſtreuet, und hernach eine Zeitlang in ziemlichen Haufen liegend gelaſſen, auch ein und andermahl mit dem Spaten umgeſtochen und aufgelucert werden, damit er zum Gebrauch recht dienlich werden möge.

Gaßt, **Gaſcht**, **Gäſcht**, bedeutet den von faulenden oder aufbrauſenden oder gährenden Materien obenaufſchwimmenden und aus Lufft-Bläsgen, wie auch den leichteſten Theilgen entſtehenden Theil eines Cörpers; **Helmont** aber verſtehet dadurch einen Dampf, der aus dem Gährenden heraus gehet. Indeſſen iſt in der Wirtſchafft der Gäſcht von Bieren und andern Dingen bekannt.

Gaſt, heiſſet überhaupt diejenige Perſon, welche an einem Orte fremde, das iſt, nicht daſelbſt ihren eigenen Herd und Feuer hat, ſondern ein fremdes Dach und Fach auf eine Zeit genieſſet. Hiervon bekommen nun viele Sachen ihre Benennung, welche nemlich zum Dienſt einer fremden Perſon gewidmet und zubereitet ſind, als **Gaſt-Betten**, welche theils gegen die Bezahlung vor fremde, theils vor bekannte, ſo da ohngefehr einſprechen, zu bedürffendem Dienſt iedesmahl bereit gehalten werden: **Gaſterey**, **Gaſt-Gebot** und **Gaſtmal**, wo man gute Freunde und Bekannte auf eine angeſtellte Mahlzeit zu ſich bittet, und neben anderen anſtändigen Zeitvertreib mit allerley Eſſen und Trincken tractiret.

Gaſt-Hof und **Gaſtung**, iſt eine dergeſtalt eingerichtete Haushaltung, darinnen ein ieder ankommender Fremde ſeine nur erwünſchte Verſorgung in allen Stücken ſogleich findet; wie denn auch derjenige, welcher über dieſes gute Aufſicht hat, und alles zur Bedienung eines Fremden gehörig und ſorgfältig veranſtaltet, ein **Gaſtwirt** genennet wird. Von policey-mäßiger Einrichtung der Gaſt-Höfe, ſiehe die Leipziger Sammlungen im VIII. und IX. Stück. Gaſt-Höfe ſind auch ein feines Pertinentz-Stück bey denen Land-Gütern, welche verpachtet oder mit ſtarcken Erben-Zins ausgethan, deshalb aber abſonderlich in Anſchlag gebracht werden. Die Gaſtwirtſchaffts-Gerechtigkeit aber iſt in denen Städten und auf dem Lande mit Häuſern und Gütern verbunden, welche denn nach denen Umſtänden und mehr oder wenigern Ertrag bey dem Anſchlag beſonders zu würdern, und den Werth eines ſolchen Hauſes erhöhet.

Gaſt-Wirtſchafft, iſt ein auf dem Lande und in Städten gewöhnliches, ſonſt aber eigentlich, wenn man das Object und Geſchäffte anſiehet, zu den Stadt-Nahrungs-Geſchäften, ſonderlich zu den Handels-Gewerben gehöriges Nahrungs-Geſchäffte, dazu ein mit Zimmern und Kammern verſehenes, ſicheres und zum Beherbergen, zur Verſorgung, und Bedienung der Reiſenden verſchiedenes Standes eingerichtetes Gebäude, darunter ſonderlich eine gute Küche, guter Keller und gute Stallungen zu rechnen, erfordert wird. Es müſſen hiernächſt dieſe Häuſer die Gerechtigkeit zur Gaſthaltung, allerhand dazu gehörige Meublen, ſonderlich Betten, ferner einen ehrlichen, billigen, höflichen, freundlichen, dienſtfertigen und wachſamem Wirt haben, welcher nach Gelegenheit geſchicktes und gutes Geſinde zur Aufwartung und Bedienung, gutes Futter vor das Vieh, gutes Eſſen und Trincken vor die Menſchen, gegen billigen Preis im Vorrath hat, und vermögend iſt, die Gäſte mit geringen und beſſern Lagerſtäten, Betten, warmen und andern Zimmern zu verſehen, dafür er denn nicht nur wegen ſeines Aufwandes, ſondern auch wegen ſeiner Mühe billigmäßig vergnüget wird und alſo alle dieſe Verſorgung und Beqvemlichkeit denen Reiſenden, wie ein Kaufmann verkaufet, folglich ſolches alles im Vorrath und Bereitſchafft haben und anſchaffen muß. In dieſem Lexico ſind die meiſten Sachen, ſonderlich aber auch die Zubereitung derer Speiſen, vornemlich vor die Gaſtwirtſchafft als eine Nahrung, die ſo wohl auf dem Lande als in der Stadt getrieben wird, beſchrieben, deswegen der Leſer zu dieſen Articeln hingewieſen wird.

Gatter, **Gatterwerck**, **Gitter**, heiſſen nicht nur diejenigen durchſichtigen Vorzüge von Latten, wodurch man einen offenen weitläufftigen Platz von einem anderen freyen Orte z. E. einen Theil des Hofes von dem übrigen Raum abzuſondern pfleget, ſondern es werden auch darunter verſtanden die ſtarcken eiſernen Stäbe, welche theils gerade neben einander angerichtet, theils nach unterſchiedener Form gebogen und feſt zuſammen verbunden, auch wohl von Laubwerck mit Geäder verſehen, theils aber auch nur Creutzweis durch einander geſtecket, und vor die Fenſter der an der Erden befindlichen Gemächer wider beſorglichen Einbruch böſer Leute Tab. III Fig. 2, nicht weniger auch zur Schönheit und Zierde vor die Thüren, wie etwa an den Flämiſchen Pforten Fig. 3, ingleichen zu den Geländern der Treppen Fig. 4, Altanen und Balcons Fig. 5, verfertiget und feſt gemachet werden; oder man verſtehet darunter die Creutz- und Rauten-weis über und in gewiſſer Weite von einander gelegten und in Rahmen gefaſſeten hölzernen Stäbe Fig. 6, oder auch den Eiſen-Drat, wenn er nach Art der geſtrickten Netze geflochten, und gleichfalls mit hölzernen oder auch dünnen eiſern Rahmen eingefaßt, welche letztern Fig. 7 man Drat-Gitter nennet, und ſowohl als die hölzernen vor die Dach- und andere Fenſter auf denen Korn- und Maltz-Boden, Scheunen

Käſe- und Milch-Kammern, Rauch-Kammern und dergleichen Gemächern ſetzet, damit zwar die Luft durchhin ſtreichen, aber keine Tauben, Sperlinge, Fledermäuſe und andere ſchädliche Thiere durchkommen mögen.

Gatter-Thüren, welche nur von Latten-ſtücken, mit Leiſten, Riegeln und Bändern gemachet werden, pfleget man vor die Stall-Thüren zu hängen, damit, wenn die rechten Thüren geöffnet, die Lufft durchgehen, dem Vieh aber das unzeitige Einlauffen in dieſe Oerter und Ställe verwehret werden möge. Sonderlich geſchiehet ſolches vor die Pferde- und Küh-Ställe, da ſie denn oben mit leichten Geſtellen, wodurch Stäbe gezogen, vollends zugemacht werden, damit die Hüner und Tauben nicht hinein fliegen, das Futter aber mit Federn oder ſonſt verderben oder wegfreſſen mögen.

Gatter-Zins, heiſt an einigen Orten eine gewiſſe Abgabe an Getraide, ſo die Bauren von ihren Gütern nicht ihrer eigenen Herrſchafft, ſondern einem auswärtigen Herrn jährlich abzutragen ſchuldig ſind; doch muß dieſer Zins von demjenigen, dem er entrichtet wird, ſelbſt eingefordert werden, und ſelbiger gleichſam vor die Gatter-Thür am Hauſe kommen.

Gauch-Bart, ſiehe **Bocks-Bart**.

Gauch-Blume, Guckgucks-Blume, iſt eine Mittel-Art zwiſchen den Näglein und Frauen-Röslein; die einfachen haben ſchmale ſpitzige Blätlein, wie die Mausöhrlein, und glatte runde Stengel, auf welchen ſchöne rothe dicke in einander geſetzte Blümlein wachſen. Die dicken ſind wie ein Blumen-Buſch, wegen ihrer häufigen Blumen anzuſehen. Dieſe Blume wird von etlichen auch Margarita Venera genennet. Sie erfordern einen mittelmäßigen Grund, und können im Frühling durch Zertheilung der Wurtzel fortgepflantzet werden. Sie blühen im Julio, bisweilen auch ſpäter, und wollen fleißig begoſſen ſeyn.

Gauche, ſiehe **Miſt-Gauche**.

Gauchheil, iſt ein wildes Heil-Kraut, wächſet an ſchattigten Orten, dienet zur Stillung der Kopf-Schmertzen, und ſonderlich höret das Naſen-Bluten davon auf, wenn man es in der Hand erwärmen läſt.

Gauffe, ſuche **Geſpe**.

Gaul, heiſſet ein vollſtändiges Pferd.

Gaule, heiſt an vielen Orten die Spitzruthe, die der Reuter in der Hand führet, wenn er auf dem Pferde ſitzet, womit er ſolches ſtrafet.

Gaum, iſt der innere oberſte Theil des Maules, welcher gleichſam gewölbet und aus einem ſonderlichen Fleiſche beſtehet, welches mit vielen Drüslein begabet iſt, deren ausführende Gänglein das Häutgen, das den Gaumen ſamt dem gantzen innern Mund umgiebet, gleich als ein Sieb durchlöchern.

Unter denen andern, die man gewöhnlich zu verſpeiſen pfleget, werden die aus den Ochſen-Mäulern vor die beſten gehalten; daher man ſie auch in den Küchen als einen ſonderlichen guten Biſſen unter die übrigen Ingredientzen der Paſteten nimmt.

Gatze oder *Gage*, oder **Gaſche**, iſt ein von weiſſem zarten Neſſel-Garn, oder auch Seide dünne und leicht zuſammen geſchlagenes Gewebe, das ſehr ſtarr gemacht. Es wird dergleichen auch von halb Seiden und halb Neſſel-Garn zubereitet, ſo man Cantillje zu nennen pfleget: ingleichen heiſſen die Nähterinnen ebenfalls dasjenige weitlöcherichte und dünne flächſene Gewebe Gatze, deſſen ſie ſich zur Stuhl- und Teppich-Naht bedienen.

Gazelle, ſind Egyptiſche Ziegen, welche Haare und Schwäntze wie Cameele haben.

Geäfftere, ſiehe **Affter-Klauen**.

Geäß, wird die Nahrung des Roth-Wildprets, auch der Rehe und Haſen, nach weydmänniſcher Redens-Art genennet.

Gebacken Obſt, wird zum Unterſcheid des an der Sonne und Lufft abgetrockneten Obſtes dasjenige genennet, ſo da in den Backöfen, oder auf der Obſt-Darre theils gantz und in Schalen, wie die Pflaumen, Holtz-Aepffel und Birnen, theils halb oder in Viertel geſchnittene andere gute Obſt nach und nach dürre gemacht, und zum fernern Gebrauch aufbehalten werden kan. Sonderlich hat ein Landwirt das wilde Feld- und Holtz-Obſt zu dem Ende zu ſammeln und zu einem guten Zugemüſe vor das Geſinde oder auch zum Verkauf backen zu laſſen. Siehe Obſt-Darre.

Gebackens, nennet man dasjenige zugerichtete Eſſen, ſo meiſt aus einem guten und mürben Teig beſtehet, der hernach, wie es die Sache erfordert, gehörig gebacken wird. Und weil eben dieſer Teig bald aus heiſſer Butter gebacken, bald aber nur mit häufigem Schmaltz, wie alles Kuchenwerck angemacht, bald aber aus Mehl, Eyern, Zucker, oder an deſſen ſtat Honig, Mandeln und allerley guten Gewürtz zubereitet, und in dem Ofen abgebacken wird; alſo pfleget man auch dieſes gemeiniglich in **Butter-** und **Zucker-Gebackens** einzutheilen, welche beyde Arten an gehörigen Orten unter eines ieglichen Benennung beſchrieben worden. Es beſtehet aber das Butter-Gebackens in folgenden: Aal oder Schlange, Blätter-Gebackens, Büchſen-Kuchen, Eiſen-Kuchen, Engliſche Schnittgen, Holippen, Mandeln, Mehl-Strauben, Paſteten, Pfannen-Kuchen, Plintzen, Schnee-Ballen, Spritz-Kuchen, Torten, Waffeln, Weſpen-Neſter u. ſ. f. worzu annoch zu rechnen alles dasjenige, was man ſonſt in eine Klare zu tuncken oder mit Mehl-Grieß und dergleichen zu beſtreuen, und nach dem aus heiſſem Schmaltz zu backen gewohnt iſt, als Fleiſch, Fiſche, in Scheiben geſchnittene Aepffel, Hollunder-Blüthen, Kirſchen, Salbey u. ſ. f. Zu den gemeinſten

und

und leichteſten Butter-Gebackens läßt ſich folgender Teig gar gut gebrauchen: Man ſchlägt in etwas gutes Mehl drey bis vier Eyer, thut ein Stückgen Schmaltz ohngefehr eines Hüner-Eyes groß daran, und wircket hernach den Teig zuſammen. Sodenn treibet man ſolchen Teig glatt aus, leget ihn doppelt zuſammen und treibet ihn wieder ſo dünne als vorhero; aus dieſem letzten kan man nun nach ſelbſt eigenem Gefallen Figuren ſchneiden, oder Formen drücken, welche man nur verlanget, die endlich aus heiſſem Schmaltz ſich fein gelb heraus backen laſſen, und damit ſolche fein auflauffen, begieſſet man ſie währenden Backens vermittelſt einer Kelle fleißig mit heiſſem Schmaltz. Das Zucker-Gebackens iſt ebenfalls gar vieler- und mancherley Art von Biſcuit oder Zucker Brot, Hertzen, Krafft- und Mandel-Torten, Mandel-Spänen, Zucker-Plätzgen, Strauben u. ſ. f. dem noch beyzufügen die guten Arten von Pfeffer-Kuchen, dergleichen der Thorniſche und Nürnbergiſche, wie ſolches alles in der alphabetiſchen Ordnung beſchrieben zu finden.

Gebannter Hau oder **gebanntes Gehauig**, iſt ein Stücke Wald, welches erſt neulich abgeräumet oder abgeholtzet worden, und worinn man, bis er wieder erwachſen, ohne Schaden nicht graſen, noch das Vieh hüten laſſen kan: Und wenn ſchon iemand den Weidgang und das Recht darinnen zu graſen beygebracht hätte, ſo darff er doch derſelbigen ſich nicht eher bedienen, bis der Wald wieder fährig oder wieder aufgethan worden. Siehe **fähriger Wald**.

Gebäude, iſt der Beſchluß eines Raumes, deſſen Abtheilung ſich auf diejenige Bequemlichkeit gründet, welche hauptſächlich zu dieſer und jener Verrichtung, die darinnen vorgenommen werden ſoll, höchſt nöthig iſt. Und weil denn die Abſicht dieſes Buches dahin gehet, dasjenige zu erklären, was bey einer Haushaltung und Wirtſchafft vorzukommen pfleget; als wollen wir auch nur kürtzlich diejenigen Gebäude zuſammen anführen, welche zu einer vollſtändigen Meyerey oder Land-Wirtſchafft hauptſächlich erfordert werden. Alſo gehöret nächſt der Herrſchafftlichen Wohnung, und zu deroſelben Bedienung bedürffende Bequemlichkeit an Ställen vor die Kutſch-Pferde, Schoppen vor die Kutſchen, und was dem anhängig, auch ein Wohnhaus vor den Verwalter, Hofmeiſter oder Meyer, und das unter demſelben ſtehende Hof-Geſinde, dieſen folgen verſchiedene Ställe vor Pferde, Rind-Schaaf- und Schwein-Vieh; ferner Bequemlichkeit vor das Feder-Vieh, als Tauben, Hüner, Gänſe, u. ſ. f. Scheunen und Scheuern, Schoppen vor die Wagen, mancherley Böden zu den unterſchiedenen Arten der Feld- und Garten-Früchte, Obſt-Gewölbe und Darren, Keller, Rauch-Kammern, Backhaus, auch an manchen Orten, Brauhaus, Brantewein-Brennerey, Salpeter-Ziegel-Kalck-Hütten, Gerichtshaltereyen und Gefängniſſe, ein guter Miſt- und Vieh-Hof nebſt einem reinlichen Hofe, ſo vor dem Herrn-Hauſe iſt. Sie ſollen übrigens eine ſolche Lage und Einrichtung haben, daß man aus der Wohnung die Einfahrt, die Ställe und Scheunen fein im Geſichte hat, darzu ſich denn ein regulaires oder längliches Viereck oder ein ſtarcker Zirckel ſchicket. Mehr Kammern als Stuben müſſen ordentlich in einer hauswirtſchafftlichen Wohnung ſeyn. Viele Thüren hinten hinaus ſind ſonderlich auch viele Diebeslöcher. Feuerfeſte ſeyn, nicht zu hoch und nicht zu tief liegen, Ziegel-Dächer und dergleichen ſind gute Eigenſchafften dieſer Gebäude. Doch iedes beſonderes Stück derſelben hat auch ſeine beſondere beqveme Einrichtung zu denen Haupt-Geſchäfften der Wirtſchafft, dazu es vornemlich beſtimmet iſt. Wie nun von allen dieſen insbeſondere an ſeinem Orte Meldung geſchehen, und dasjenige, was darbey wegen ſeiner Gröſſe, Abtheilung und Proportion in Acht zu nehmen, angeführet worden, alſo findet man dergleichen auch in **Böcklers Haus- und Feld-Schule**: bey dem **Fürtenbach**, **Baron von Hochberg**, **Fiſchern** und **Florino** zum theil beſchrieben; inſonderheit kan hiervon, wie nemlich ein iedes Gebäude ſeine gehörige Lage bekommen, und ſich eines gegen das andere verhalten müſſe, **Leonh. Chriſt. Sturms vollſtändige Anweiſung von Land-Wohnungen und Meyereyen** nachgeſchlagen werden. Siehe auch den Art. **Bauen**.

Gebauer, ſiehe **Vogelbauer**.

Gebett Bette, darunter werden alle diejenigen Küſſen und Stücken verſtanden, ſo zu einem vollkommenen Feder-Bette gehören, als da ſind gemeiniglich 2 Indelte oder Unter-Betten, 2 Pfühle, 2 Haupt- oder Kopf-Küſſen und das Deck-Bette.

Gebinde, wird bey dem Abweifen diejenige Anzahl Fäden genennet, welche um die Weife herum gezogen, und wenn derer z. E. bey dem Flächſen-Garn 20 gezählet, mit einem beſondern Faden umſchleiffet, und von den folgenden unterſchieden werden müſſen. Viertzig ſolcher Gebinde machen in Flächſen-Garn einen Strehn aus, in dem Werckenen aber, welches wegen ſeiner Stärcke ſo gar ungeſchickt ſeyn würde, machet man nur halbe Strehnen, ſo auch Zaſpeln heiſſen, dieſe beſtehen ſodenn entweder in 10 viertzig-fädnigten oder 20 zwantzig-fädnigten Gebinden.

Gebiß, wird entweder überhaupt das ſämtliche zu einem Pferde-Zaum gehörige, und von dem Sporer verfertigte Eiſenwerck, an Mundſtück, Stangen und Kinnkette oder Kinnreif; oder inſonderheit das ſtarck verzinnte, manchmahl auch an ſtat des Zinns mit Bley oder Silber überzogene, gantze oder gebrochene Stücke Eiſen genennet, welches beym Aufzäumen dem Pferde in das Maul gegeben wird, ſolches damit zu bändigen; in dieſem Verſtand heißt es auch das Mundſtück, welches mit Fleiß nach des Pferdes Maul gerichtet,

tet, und nicht zu dick oder zu dünn, nicht zu weit oder zu eng, nicht zu hoch oder zu ſcharf ſeyn ſoll, damit das Pferd weder auf den Laden oder auf der Zungen geriſſen, noch im Maule damit irre gemachet werde. Die verſchiedene Arten derſelben ſuche unter dem Wort **Mundſtück.**

Gebiß, wird nach der Jäger-Sprache, des Wolffs Maul, die Zähne aber Fänge genennet.

Gebläſe, ſiehe **Blaſebalg.**

Geblockt, ſiehe **Block.**

Gebrannter Teig, pfleget derjenige genennet zu werden, den man zu allerley groſſen Paſteten gebrauchet, und folgender Geſtalt zubereitet wird: Man nimmt darzu Mittel-Mehl, ſo viel man vermeint genug daran zu haben, ſchüttet dieſes auf ein rein Bret oder Back-Tiſch, breitet es aus einander, daß in der Mitte eine Grube werde, und ſalzet es gehörig. Hierauf gieſſet man ſiedend Waſſer darein, machet damit den Teig alſo an, daß er nur nicht allzu weich werde, und arbeitet ſolchen fein glatt ab, denn ie mehr er gearbeitet wird, ie zäher wird er, und läſſet ſich endlich nach Gefallen tractiren, und wohl gebrauchen, allerley darein zu ſchlagen.

Gebrannt Waſſer, wird das von Kräutern und Blumen deſtillirte oder abgezogene Waſſer genennet, davon etwas unter dem Wort **Deſtilliren** zu finden. Wie nun gemeiniglich alle feuchte, kältende Kräuter insgemein überflüßiges Phlegma an ſich haben, oder ſonſt nach dem Brand ſchmeckend ſind, zumahlen wenn ſie im Keller einige Zeit gelegen, oder zu naſſer Zeit geſammlet, oder damit ſie friſch bleiben ſollen, offt mit Waſſer beſprenget worden, alſo iſt nöthig, daß ſie nach dem Brand rectificiret werden, das folgender Geſtalt geſchiehet: Man füllet damit ein Glas etwa bis auf die Helfte voll, verſtopffet und verbindet dieſes ſodenn ſehr wohl, ſetzet das Glas um den dritten Theil in einen Sand, und ſtellet es 40 und mehr Tage in die Sonne, nachdem ſeihet man es ab in ein ander reines Glas, da es denn dergeſtalt rectificiret deſto länger ſich hält und gut bleibet. **Es müſſen aber alle gebrannte Waſſer Winter und Sommer an einem temperirten Ort aufbehalten werden, der weder zu hitzig, noch zu kalt oder zu feucht ſey;** doch laſſen ſie ſich nicht viele Jahre halten, welches durch ihren Geruch abzunehmen, daher wenn ſie nicht mehr kräfftig, mögen ſie von neuem auf ihr Kraut oder Blume gegoſſen und darüber abgezogen werden. Mit gebrannten und abgezogenen Waſſern wird heut zu Tage viel Verkehr getrieben. Sonderlich haben uns die Frantzoſen hierinne lange in die Schule geführet. Man hat eine unzählige Menge von allerhand wohlſchmeckenden gebrannten Waſſern ſo wohl erfunden, als auch mit neuen Nahmen beleget, und daraus entſtehet in denen Städten ſonderlich ein groſſes Gewerbe. Die gantze Sache kommt darauf an, daß ein Hauswirt einigen Grund in der Deſtillir-Kunſt habe, und von lebhaffter Erfindung ſey, allerhand Veränderungen an Farben, Geſchmack, Krafft und Geruch durch mancherley Zuſammenſetzungen zu machen, hernach aber einen Frantzöſiſchen oder Italiäniſchen Nahmen zu erfinden, oder es Engliſch, Italiäniſch oder ſonſt zu nennen. Den Grund dieſes gantzen Geſchäfftes hat der Herr Licent. **Hofmann** im 11 Buch ſeiner Klugheit haus zu halten Cap. 11. der 2 Abhandlung kurtz und deutlich vor einen Hauswirt gezeiget. Nur wäre zu wünſchen, daß der ſonſt gute Gebrauch und Genuß dieſer gebrannten Waſſer bey uns Deutſchen nicht in ſo groſſen Misbrauch verfallen möchte, als wodurch die Geſundheit der Menſchen gar ungemein geſchwächet wird. Daher dieſes Geſchäffte freylich von Seiten der Policey eine gewiſſe Aufſicht und Ordnung erfordert, wo man nicht mit der Zeit wünſchen ſoll, daß dieſe Geträncke nie bey uns bekannt worden wären.

Gebräude Bier, iſt eine gewiſſe Anzahl an Faſſen, Vierteln oder Eimern, ſo viel nemlich auf einmahl gebrauet werden. Die Gebräude ſind nicht aller Orten gleich, ſondern ſehr unterſchieden, alſo daß faſt eine iegliche Stadt, oder eine iede Dorff-Brauſtäte ihren beſondern Schutt und Guß hat. Hier zu Leipzig hält ein gantzes Gebräude ſechzehen Faß oder zwey und dreyßig Viertel, und ein halbes Gebräude acht Faß oder ſechzehen Viertel Bier. Wo die Tranck-Steuer und Accise eingeführet iſt, da wird zur Verhütung der Unterſchleife und zur Erleichterung der Beſtimmung der Abgaben erfordert, daß ein gleiches Maaß im Lande vorgeſchrieben, und die Gebräude nach ſolchen egal beſtimmet werden. Das iſt eine beſondere Kammer-Maxime.

Gebrochenes Dach, ſiehe **Dach.**

Gebütte, ſuche **Bündel.**

Gedämpfftes Eſſen, werden alle diejenigen Speiſen genennet, welche man nicht nach der gewöhnlichen Art in offen ſtehenden Töpffen und mit vieler daran gegoſſenen Brühe abkochet, ſondern die man in wohl zugedeckten Caſſerolen oder Tiegeln mit ſehr weniger Brühe, und in ihrer eigenen ausſchwitzenden Krafft, die nach der gewöhnlichen Art meiſt mit dem Dampff fortgehet, in ſich ſelbſt langſam durchkochen läſſet, wie bey einem und dem andern gehörigen Orts angewieſen worden. Dergleichen Zurichtung wird von einigen auch **Geſtovt** genennet.

Gedärme, ſind die in den Leibern derer Thiere hin und wieder gekrümmete häutige Röhren, ſo von dem Netz und andern Theilen in ihrem gehörigen Lager gehalten werden, und dienen, daß ſie den Nahrungs-Safft aus dem Magen aufnehmen, und weiter befördern, wie auch dasjenige, was hierzu untauglich iſt, zum Leibe hinaus führen. Es

ſind deren ſonderlich zweyerley, nemlich dünne und dicke, und haben ihre Blut-Puls-Spann- und Milch-Adern, ſiehe Natur-Lexicon. Von manchem Vieh werden dieſe, ſogleich, wenn es geſchlachtet, auf das reineſte ausgeputzet, und im ſiedenden Waſſer verwället, auch unter der Benennung Kaldaunen insgemein verſpeiſet; oder man gebraucht, wie diejenigen von Schweinen überhaupt, alſo auch einige von den Schöpſen und Rindern, und ſonderlich die dünnen, zu denen ſo verſchiedenen Arten der Würſte, daß man die zubereitete Fülle dahinein ſtoſſe, welches geſchiehet entweder, ſo bald ſie reine abgeputzet und noch friſch, oder da ſie in Saltz eingeleget, wie die von Schöpſen, oder auch aufgeblaſen und abgetrocknet, worzu die Rinder-Gedärme dienen, einige Zeit zu dergleichen Gebrauch aufbehalten werden können. Die dünnen Schaaf- und Schöps-Därme werden gemeiniglich zu den Saiten auf die Inſtrumente gebraucht, wiewohl ſie auch zuweilen zu den kleinen Citronen-Würſtgen und andern dergleichen dienen können.

Gedinge, wird eine gemeſſene Arbeit genennet, ſo man Handwercks-Leuten oder andern Arbeitern gegen ein gewiſſes Lohn, welches das Geding-Geld heiſſet, zu verdingen pfleget. Alſo macht man bey Land-Gütern wegen des Hufſchlags der Pferde und Pflug-Beſchlägs mit dem Schmidt ein gewiſſes Gedinge ꝛc.

Gedruckt oder geſchwellt wird ein Pferd, von einem ungeſchickten Sattel oder Kummet, welches nicht aller Orten gleich aufliget, und an einem Ort zu weit, an dem andern aber zu eng iſt; es geſchiehet ſolches gar leichtlich denen Pferden, welche gerne ſchwitzen, oder eine zarte Haut haben, oder auch, wenn die Bäuſte an denen Sätteln zu hart, und das Kummet zu weit genommen, oder ſonſt ungleich ausgeſtopffet worden. Dieſer Zufall kan durch ein wohlpaſſendes Kummet, oder durch einen wohlgebauten Sattel und ſanffte Bäuſte oder unterlegte wollene Decken verhütet werden. Siehe Kummet und Sattel. Iſt aber ohne dieſe Vorſorge, ein Pferd geſchwellt oder gedrucket worden, ſoll man, ſo bald der Sattel oder das Kummet herab, den Ort mit ſtarckem Branntewein wohl waſchen, und mit Venediſcher Seiſe ſtarck reiben, daß es gäſche, ſo wird ſich die Geſchwulſt bald legen: Oder nimm friſchen Leimen, bähe ihn ab mit Wein-Eßig, Brantewein oder Urin, und lege ihn über die Geſchwulſt: Oder lege von einem friſchen Raſen das inwendige auf den Schaden, ein paar Tage und zwar iedesmahls einen friſchen, waſche hernach die Geſchwulſt mit friſchem Waſſer, oder kaltgegoſſener Laugen. Oder koche Schell-Kraut in Eßig, und lege es zwey oder drey mahl auf die Geſchwulſt. Oder rühre Küh-Koth, Saltz und Eßig durch einander, und ſchlage es über. Wenn ein Pferd auf der Reiſe gedruckt wird, da man es nicht abwarten kan, ſondern ſeinen Weg fortſetzen muß, falls es im Sommer iſt, ſo dörre und pulveriſire man groſſe Kletten-Blätter, ſtreue das Pulver in den Schaden, und lege auch ein ſolches grünes Kletten-Blat oben darauf, ſo wird es nicht ärger, ſondern ziehet die Hitze aus und heilet unter dem Sattel; Oder man nehme ein Stück von einem nur erſt friſch abgezogenen Lamm-Fell und lege es unter den Sattel, doch daß das innere Theil auf den Schaden komme, ſo kan man reiten, wohin man will. Oder, man darf auch nur Lein-Oel und Eyer-Weiß durch einander treiben, Hänffenes Werck darinnen netzen, und ſolches auf den Schaden legen, zugleich aber auch eine Kammer in den Sattel machen, daß er nicht aufliege, und alſo ohne Bedencken fortreiten: Damit aber auch Haut und Haar bald wieder, wie zuvor wachſen, ſo nehme man vier Loth Lein-Oel, einen Schuß Pürſch-Pulver, und vor drey Pfennige Baum-Oel, mache ein Sälblein daraus, und ſchmiere es auf den Schaden. Würde aber die Geſchwulſt aus Uiberſehen Materie machen, ſo nimm Honig und Staub-Mehl, mache es zu einem Teig, und ſtreich es dick darauf; Oder nimm altes Schmeer und Unſchlitt, iedes ein halb Pfund, ein Loth Lein-Oel, und vier Loth weiſſe Lilien-Wurtzeln, ſiede und ſtoſſe alles wohl unter einander, und mache eine Salbe daraus, beſcheere das Pferd um zwey Finger breiter als die Geſchwulſt iſt, und ſchmiere es mit dieſer Salbe täglich zwey mahl recht warm, ſo wird die Geſchwulſt davon gezeitiget, oder ſie ziehet ſich aus und verſchwindet. Wird ſie weich, und will ſich nicht öffnen, ſo ſchlage mit einer Flieten darein, und ſchlitze die ſchadhaffte Stelle etwas länglicht an einem Ort, wo die Materie leicht ausrinnen kan, mache einen Meiſſel oder Wiecke von Hänffenem Werck, ſo groß als das Loch iſt, und ſtoſſe dergleichen alle Tage zweymahl darein, ſchmiere aber auch iedesmahl die Geſchwulſt mit obbemeldter Salben, und reinige die Wunde zugleich mit Waſſer, darinnen Odermennige oder Erlen-Linden geſotten, oder in welchem weiſſer Weyrauch zergangen ſey; gieb auch endlich dem Pferde inzwiſchen alltäglich einmahl Waſſer zu trincken, darinnen Sanickel oder Sinau geſotten ſey. Wenn ein Pferd gedruckt iſt, und man ſolches doch nicht gerne ſchneiden laſſen will, ſoll man ſechs Loth Baum-Oel und zwey Loth Grünſpan in einem neuen Tiegel über dem Feuer zuſammen aufſieden laſſen, bis es Blaſen bekommet, hernach zwey Loth Queckſilber, und zwey Loth Vitriol hinein thun, und alles mit einer hölzernen Kelle wohl durch einander rühren, alsdenn aber, ſo warm als es vom Feuer genommen wird, den Schaden damit ſchmieren. Das Pferd darff ſich in vier und zwantzig Stunden nicht niederlegen noch lecken, als welches durch fleißige Vorſorge verhütet werden muß.

Gefährte, ſiehe Fährte.

Gefälle, des Waſſers, iſt die Weite, um wie viel die obere Fläche eines flieſſenden Waſſers an

an einem Ort von dem Waſſer-Paß oder der Wage-rechten Linie abweichet. Je mehr ein Fluß oder Bach Riſch hat, das iſt, ie geſchwinder er läufft, ie mehr hat er auch Gefälle, dahingegen bey langſam flieſſenden Waſſern auch wenig Gefälle iſt, wiewohl der Riſch in einem Fluſſe ſehr ungleich und veränderlich und bald ſtarck bald ſchwach zu ſeyn pfleget: Insgemein wird zu Ableitung eines Waſſers, auf eine Diſtantz von hundert Ellen, ein Zoll Gefälls gerechnet. Siehe Fall.

Gefälle bey Mühlen, heiſt die Höhe des Waſſer-Falles vor dem Mahl-Gerinne. Je ſtärcker das Gefälle bey einer Mühle iſt, deſto mehrere Gänge kan man auch anlegen. Hohe Gefälle, dergleichen man an bergigten Gegenden hat, erfordern oberſchlächtige Mühlen, dahingegen auf dem platten Lande die unterſchlächtige Mühlen bekannter ſind, da das Gefälle gering iſt, und das Waſſer nur von unten an die Mühl-Räder ſchlagen muß.

Gefallen Wildpret, wird bey der Jägerey alles dasjenige Wild genennet, welches man auf einem Revier todt findet, es mag nun daſſelbe von Hunden, Wölfen, Luchſen, wilden Katzen und andern Raub-Thieren geworfen und gewürget, oder, ohne zu wiſſen, von wem, erſchoſſen, erſtochen oder erſchlagen, oder ſonſten an einem Zufall geſtorben ſeyn oder auch den Hals geſtürtzet, oder ſich ſelbſt geſpieſſet haben. Dergleichen gefallenes Wildpret wird gemeiniglich dem Commandanten bey der Jägerey, als Jägermeiſtern, Forſtmeiſtern ꝛc. als ein Accidens gelaſſen: wiewohl das angeſchoſſene Wild, wenn es noch zu verſpeiſen dienlich, oder die Haut gut iſt, an denen mehreſten Orten hiervon ausgenommen iſt, und in die herrſchafftliche Küche geliefert werden muß.

Gefege, heiſſet bey der Jägerey die rauhe Haut an dem neu aufgeſetzten Gehörne oder Geweyh eines Hirſchen, welche derſelbe, wenn er gedachtes ſein Gehörne wiederum vollkommen verecket, ohngefehr um Mariä Heimſuchung wieder abzuſchlagen anfänget; wobey dieſes merckwürdig, daß er das Gefege, ſo viel er deſſen beym Schlagen oder Fegen finden kan, wiederum genieſſet und verſchlinget. Siehe Fegen.

Geflügel, iſt der General- oder allgemeine Nahme aller Vögel. Uiberhaupt wird es unterſchieden in zahmes oder heimiſches und in wildes. Das zahme oder heimiſche Geflügel betrifft alle das Feder-Vieh, ſo in und um die Häuſer gehalten und aufgezogen wird, als Pfauen, Truthüner, gemeine Hüner von allerley Arten, Gänſe, Enten, und Tauben. Das wilde Geflügel aber wird wieder abgetheilet, in 1) Wald-Geflügel. Darunter gehören die Auer-Hahnen, Birck-Hüner, Haſel-Hüner, Wald-Schnepfen, alle Arten von wilden Tauben, Miſtler oder Schnerren, Ziemer oder Krammets-Vögel, Zipp- und Wein-Droſſeln, Amſeln, Kirſch-Vögel oder Pyrolt, Häher, Krummſchnabel oder Grünitz ꝛc. 2) Feld-Geflügel, als Trappen, Faſanen, Reb-Hüner, Wachteln, Brach-Vögel, Stahren, Lerchen, Nachtigallen. 3) Waſſer-Geflügel, darunter gehören die Schwanen, Reiger, Rohr-Dommeln, wilde Gänſe, Enten, Bläßgen oder Horbeln, Taucher oder Waſſer-Hüner, allerley Arten Waſſer-Schnepffen, Kibitze, See-Schwalben, Eis-Vögel, Waſſer-Amſeln ꝛc. Und 4) in Raub-Geflügel, als Adler, Schuhu, Habichte, Sperber, Baum-Falcken, Eulen, Kautze, Geyer, Raben, Krähen, Elſtern, Rücken, Dohlen ꝛc. und dergleichen. Davon ein iedes unter ſeiner Benennung beſchrieben zu finden.

Gefräß, wird die Nahrung des Schwartz-Wildprets genennet.

Gefülltes,, nennen die Köche dasjenige, was ſie zu denen Kälber-Brüſten, zu einigem Geflügel und dergleichen Speiſen, von Mehl, Eyern, geriebener Semmel, allerley Küchen-Kräutern, Gewürtze und Zucker, als eine Maſſam unter einander zu mengen, und erwehnte Eſſen damit zu füllen gewohnt ſind; wie ſolches an ſeinem Orte beſchrieben worden.

Gefüllt Kraut, ſiehe Garten-Huhn.

Gefüſſe, nennen die Falckenierer die langen Riemen, woran die Falcken von ihnen gehalten werden.

Gegen-Geländer, ſiehe Spalier.

Gegler, Gögler, ſuche Buch-Fincke.

Gehäck, ſiehe *Farce* und Hachis.

Gehäge, iſt ein Forſt-*Terminus*, und heiſſet eine Gegend, wo man das Wildpret ſchonet und häget, daſſelbe nicht jaget oder ſchieſſet, noch ihme ſonſten Leid zufügen läſſet, damit es ſich geruhig vermehren möge. Zu deſto mehrerer Verwahrung ſolches Gehäges, werden um daſſelbe Häge-Säulen geſetzt, und ein Häge-Reiter verordnet, welcher nebſt Vertilgung der Raub-Thiere und Raub-Vögel vornemlich dahin bedacht ſeyn muß, daß des Wildes Behältniſſe, Lager und Stände in Wäldern geruhig gelaſſen, daſſelbe währender Satz-Zeit nicht geſtöret, ihm zum benöthigten Unterhalt und Nahrung das wilde Obſt, Eicheln und Buch-Maſt vergönnet, die Wild-Aecker wohl beſtellet, die Saltz-Lecken im Frühjahr und Herbſt zugerichtet, und das Wild zur Winters-Zeit in denen Heu-Scheunen oder andern beqvemen Orten behörig gefüttert werde. Ein mehrers ſiehe unter dem Worte Häge-Reiter.

Gehäge, bey der Fiſcherey, ſiehe Häge-Waſſer.

Gehänge, heiſſen nach Weydmänniſcher Redens-Art die Ohren der Jagd-Hunde.

Gehalt oder Gelaß, pfleget man die Beqvemlichkeit eines Ortes zu nennen, ſo man insgemein bey einer Haushaltung und zu Einrichtung dieſer und jener Geſchäffte vonnöthen hat. Es wird alſo dieſer, theils nach der Groſſe der Haushaltung, theils nach Handthierung und dem Gewerbe, ſo darinnen

innen vorgenommen werden ſoll, eingerichtet, und iſt eines der vornehmſten Stücke eines Bau-verſtändigen, daß er darinnen ſeine Geſchicklichkeit erweiſe, daß in einerley Orte dennoch der Gelaß vor vielerley Profeſſionen und Haushaltungen geſchickt und brauchbar ſey. Bisweilen heißt auch die Beſoldung ſo.

Gehau, Gehauig, Hau, Mais, wird ein Stücke Wald genennet, da das Holtz vor kurtzer Zeit weggehauen worden, und wieder junges Holtz aufwachſen will. Ein Haus-Vater, der Laub-Holtz bey ſeinem Gute hat, pfleget ſolches in ordentliche Gehaue einzutheilen, damit er alle Jahr etwas zu holtzen habe, dergeſtalt, daß er in neun, zehen, zwölff, oder mehr Jahren, nachdeme nemlich das Unter-Holtz gewüchſig, einmahl herum kommen, und inzwiſchen das junge Holtz Zeit zum Wiederwachs haben möge. Iſt dergleichen Schlag-Holtz auch mit Ober-Holtze verſehen, ſo pflegt man bey einem jeden Gehaue, eine gewiſſe Anzahl Laaß-Reiſſer ſtehen zu laſſen, und dagegen von denen Haupt-Bäumen einige nieder zu ſchlagen, deren Stellen wieder von den angehenden Bäumen, gleich wie dieſe von den Vorſtändern, die Vorſtänder aber von denen Laaß-Reiſſern erſetzet werden. In dergleichen Gehauen hat man nöthig, ehe etwas zum Kohlen-Brennen, oder zum Feuer-Holtz angewieſen wird, daß man dasjenige Holtz, ſo zu Hopffen-Stangen, Reiffen, Latten ꝛc. zu gebrauchen, zuvor aushauen laſſe, denn ſolches theurer und nützlicher an den Mann zu bringen, als das Brenn-Holtz. So muß auch ein ſolches Gehau, ſo bald es möglich, aufgeräumet werden, auf daß an den jungen Sommer-Latten, welche alſofort im Frühling heraus ſproſſen, kein Schade geſchehe, und ſolche abgetreten, abgeſtoſſen oder abgebrochen werden. Die Gehaue oder Schläge im Tangel-Holtze, werden gantz und gar abgetrieben, und keine Laaß-Reiſſer, wie in dem Laub-Holtze ſtehen gelaſſen, weilen der Saame, ſo den Schlag oder das Gehau wiederum anfliegend machen ſoll, allbereit in der Erde ſeyn muß, und das ſchwartze Holtz nicht wieder vom Stocke ausſchläget, zudeme auch der Wind dieſe Laaß-Bäume, welche mit ihren Wurtzeln gantz flach auf der Erden weglauffen, weil ſelbige vormahls in der Gedult mit einander in die Höhe erwachſen, und einer den andern vor dem Winde erhalten, nun alſo eintzeln nicht würde ſtehen laſſen. So bald ein Gehau oder Schlag, es ſey im Laub- oder Tangel-Holtze, geräumet, und das Holtz abgeführet worden iſt, ſo muß er billig gleich das erſte Jahr mit Häge-Wiſchen beſtecket, und weder mit dem Vieh betrieben, noch begraſet werden, ſo lange bis der Augenſchein giebt, daß es ohne Schaden des Wieder-Wuchſes geſchehen kan.

Gehenckelt Geld, ſind gewiſſe Gold- oder Silberne Müntz-Sorten, welche mit einem kleinen proportionirlichen Rinck am Rande verſehen, dadurch hernach ein Band oder Schnur geſtecket, und dieſes denen Kindern am Hals gehencket werden kan.

Gehirn, iſt dasjenige feuchte, ſchleimige und daher weiche Weſen, ſo in ſeine Häutgen eingeſchloſſen, die Hirn-Schaale auszufüllen pfleget. Das von den Vögeln wird vor etwas trockener und zärter gehalten, als das von den vierfüßigen Thieren, daher ſoll das erſte auch geſünder ſeyn: Das aus den Kalbs- und Lammes-Köpffen, wird am meiſten verſpeiſet, auch wegen ſeines eckeln Geſchmacks gut mit Gewürtz zugerichtet, und auf die in Butter geröſtete Semmel-Schnittgen aufgeſtrichen: Das von Ochſen, Schaafen, Schweinen, braucht man wenig, das von Haſen und Caninichen aber gar nicht, weil dieſes dem Gedächtniß höchſt undienlich ſeyn ſoll.

Gehörn oder Geweyh, nennet man nach der Jäger-Sprache, die Hörner der Hirſchen, ſo demſelben ſo wohl zur Zierde, als Gegen-Wehr dienen. Es beſtehet aber das Gehörn aus zweyen Stangen, deren iede mit etlichen an der Seite heraus gewachſenen Enden oder Sproſſen verſehen iſt. Im andern Jahr wächſet dem Hirſchen das erſte Gehörn, welches derſelbe nachmahls alle Jahre, und zwar ein Jagdbarer Hirſch im Martio, ein geringerer Hirſch aber und zumahlen ein Spieſſer, bisweilen erſt im May abwirfft, auch bis in das ſiebende Jahr beym Auffſetzen deſſelben iedesmahl an der Zahl der Enden vermehret, dergeſtalt, daß er im ſechſten Jahr ſchon vierzehen oder ſechzehen Enden hat, im ſiebenden aber bereits alle die Enden bekömmt, die er ſein Leb-Tage bekommen ſoll, und mehret ſich ſodenn ſein Gehörne nicht weiter, als in die Dicke. Merckwürdig iſt, daß ein Hirſch, wenn er in der Kalbe-Zeit an ſeinem kurtzen Wildprete oder Teſticulis verletzet oder gar verſchnitten wird, gar kein Gehörne bekommt, ſondern gleich einem Thiere kolbigt bleibet, aber deſto ſtärcker am Leibe wird. Hat er aber ſchon ein Gehörne getragen und abgeworffen, und leidet in der Kalben-Zeit an dieſem Ort Schaden, ſo wächſet ihm zwar das Gehörne, doch aber allezeit ſchwürig, und wird niemahls reiff; Hat er hingegen ſein reiffes Gehörne auf dem Kopff, und wird an gemeldtem Orte beſchädiget, ſo bleibet ihme das Gehörne beſtändig auf dem Kopffe, und wirfft es niemahls ab; wird er aber durch einen Schuß daſelbſt verletzet, ſo wird er gantz auſſer der Zeit werffen, verecken und ſchlagen, nachdem die Zeit iſt, bis die Wunde wieder heil wird, und dieſe nennet man Kümmerer. Uibrigens giebt es unterſchiedene Gehörne, welche nach ihrer äuſſerlichen Geſtalt Cron-Gehörn, Flache Hand, Gabel-Gehörn, Kluppicht-Gehörn, und Widerſinns-Gehörn genennet werden, und unter ihren Anfangs-Buchſtaben, erkläret zu finden ſind. Von dieſen Gehörnen allein iſt das Damm-Hirſch-Gehörne unterſchieden, welches keine runde Stangen, ſondern breite und platte Schauffeln und Enden hat. Die

Hörner eines Reh-Bocks werden allein Gehörne, nicht aber Geweyh genennet. Was im übrigen das Hirſch-Horn in der Medicin vor ſonderbaren Nutzen ſchafft, iſt unter dem Wort **Hirſch** beſchrieben worden. Das abgeworfene Gehörne und dieſe Stangen ſind eine Jagd-Nutzung, daher ſelbiges geſucht und in denen Jagd-Ordnungen befohlen wird, wenn es der Unterthan findet, ſolches einzuliefern. Siehe Stiſſers Hiſtorie von dem Deutſchen Jagd- und Forſt-Weſen. Sonſt iſt noch zu mercken, daß das geraſpelte Hirſch-Gehörne, wenn man in eine Kanne Caffee ein Caffee-Löffelchen voll zu dem Caffee thut, und ſolches mit aufwallen läſſet, deſſelben ſcharffe und narcotiſche Theile, wodurch er denen Nerven ſchadet, und ſonderlich die Schweiß-Löcher zuſammen ziehet, mithin die unempfindlichſte und dem Menſchen ſo nöthige, mäßige Ausdünſtung verhindert, fange, niederſchlage, und den Caffee hell und unſchädlich mache.

Gehrig oder **Gehrung**, heiſſet eigentlich bey denen Tiſchern, wenn ſelbige zwey auf gleiche Art ausgezogene Leiſten, dergeſtalt in einen Winckel zuſammen ſtoſſen, daß die Glieder, daraus die Leiſten beſtehen, juſt auf einander in dem Winckel, ob er auch noch ſo ſchieff wäre, zutreffen, und in eines fortgehen. Daher mag man auch wohl Anlaß genommen haben, eine gewiſſe Art Frauenzimmer-Hemden ebenfalls Gehrig zu benennen, als woran das Vorder- und Hinter-Theil unten die rechte Breite der Leinwand behalten, von da aber zu beyden Seiten, bis oben an den Hals, ein ſchiefer Streiffen die Länge herab davon geſchnitten wird, dergeſtalt, daß oben nur ſo viel Breite an der Leinwand übrig bleibet, als von einem Arm-Loch bis zum andern gerechnet, nöthig iſt; von dieſen vier Gehrig oder ſchieff abgeſchnittenen Stücken werden hernach die ebenfalls Gehrig geſchnittene Arm-Zwickel ſo wohl, als auch die, ſo in den Seiten herunter gehen, genommen, zwey und zwey zuſammen genehet, und denn gehörig eingeſetzet.

Geier, ſiehe **Geyer**.

Geierlein, ſuche **Zucker-Wurtzel**.

Geile, heiſſet man diejenige Güte eines gebaueten Erdreichs, vermittelſt deſſen daſſelbe fruchtbar gemachet wird, daß es ſchöne und vollkommene Früchte bringe. Dieſes wird nun erhalten durch gehörige Düngung und andere nöthige Bearbeitung des Erdbodens. Wie denn augenſcheinlich wahrzunehmen, daß in dem Acker, auf denjenigen Flecken, wo über Winters ein Miſt-Haufe gelegen, die Saat allzeit fetter und dicker ſtehet, als an andern Orten, wo nicht ſo überflüßige Geilung hingekommen, daher ſolche Flecke in dem Acker auch **Geil-Horſte** genennet werden.

Geilen, heiſſen die Jäger die **Hoden** des **Hirſches**.

Geiß, ſiehe **Ziege**.

Geiß-Bart, Johannis-Wedel, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches auf Wieſen an feuchten und ſchattichten Orten wächſet. Hat eine dicke, auswendig ſchwartze, inwendig aber rothe mit vielen Zaſern behängte, nicht übelriechende Wurtzel, aus welcher ein eckigter hohler röthlichter Stengel auffſteiget. Seine oben grüne, unten aber weiſſe und rauhe Blätter, ſind gleich wie an der Odermennige gar tief zertheilet, mit kleinen Neben-Blätlein, an braunen Rippen Gliedslang von einander geſetzet, und rings herum zerkerbet. Auf dem Gipfel des Stengels erſcheinen kleine, weiſſe, fünffblätterige, lieblich riechende Blümlein, zuſammen geſchlungen, und faſt wie eine Traube anzuſehen, welche kleine und krumme Saamen-Körnlein, ein iedes mit dreyen Zäpflein hinterlaſſen. Die Wurtzel und Blätter ſtillen allerhand Bauch-Flüſſe, treiben den Schweiß, widerſtehen dem Gifft, und geben ein treffliches Wund-Pflaſter.

Geiß-Blatt, ſiehe **Speck-Lilie**.

Geiß-Bock, iſt ein Ziegen-Bock, daher ſuche **Bock**.

Geiß-Klee, iſt eine Art von Klee, hat holtzigte Aeſtlein etwan 3 Spannen hoch, und Blätter wie Klee, die da kühlen, verzehren und zertheilen.

Geiß-Kraut, wächſt an naſſen Orten, es treibt den Schweiß, dienet wider die Peſt, Maſern und Pocken. Man hat Waſſer, Conſerven, Syrup und Safft davon, welchen man denen Kindern wider die Würmer 1 bis 2 Löffel voll eingiebt. Damit kommt überein

Geiß-Raute, Peſtilentz-Kraut, Ziegen-Kraut, iſt ein Kraut, welches in Spanien und Italien wild wächſet, bey uns aber in Gärten gezogen wird; hat eine weiſſe Fingers dicke zaſerichte Wurtzel, die drey Jahre unverdorben in der Erde bleibet, und jährlich friſche, offt anderthalb bis zwey Ellen hohe Stengel treibt; die Blätter, deren neun oder zehen, mehr und weniger, an einem Stiel ſtehen, ſehen den Blättern der Vogel-Wicken ähnlich, die Blumen ſind Purpurblau, woraus lange Schötlein mit dem Saamen kommen, welcher dem Foeno Graeco ähnlich iſt. Es giebt noch eine Art mit weiſſen, und eine mit Aſchenfarbnen Blumen. Sie wollen insgeſammt eine ſandichte Erde, und einen Schatten-reichen Platz haben, kommen anfangs vom Saamen, und verderben im vierten Jahr, da ſie denn von neuem geſäet werden müſſen; inzwiſchen aber ſchneidet man ſie iedesmahls im Herbſt bis auf den Boden ab, ſo treiben ſie im Frühling aufs neue. Dieſes Kraut denen Hünern untergeſtreuet, macht, daß ſie viel Eyer legen. Iſt auſſerdem ein fürtrefliches Praeſervativ und Mittel wider die Peſt, in Salat und andern Speiſen gebraucht, oder eine Latwerge davon bereitet, oder auch ein Waſſer daraus gebrennet; treibet den Gifft und Schweiß, und iſt auch in den Fleck-Fiebern nützlich zu gebrauchen.

Geitz, werden die an denen Tabacks-Stengeln, nach dem erſtenmahl Blaten, hin und wieder neu-hervor ſchieſſende kleine Blättlein genennet.

Geitz, iſt eine Wurtzel alles Uibels, auch in der Wirtſchafft, und nichts anders als eine unmäßige Begierde, nur Geld und Gut, es mag geſchehen, wie es will, zu erlangen, und bloß, ohne es zu einem Mittel ſeiner zeitlichen Glückſeligkeit zu machen, ſolches zu haben, an dem bloſſen haben aber ſeine unvernünfftige Luſt zu genüſſen. Daher ſolche Leute theils in der Erlangung derſelben Luſt ihr Gewiſſen, ja die Liebe gegen ſich ſelbſt und dem Nächſten aufopfern, theils in der Ausgabe auch die nothwendigen Ausgaben unterlaſſen, und ſich öfters in der Erlangung des Gutes ſelbſt blinder Weiſe ſo wohl als in andern nöthigen Gütern des Lebens Schaden thun. Das ſchlimmſte iſt, daß er ſich meiſtentheils der Larve der ſchönen wirtſchafftlichen Tugend der Sparſamkeit und Hauswirtlichkeit bedienet, um ſich zu verſtellen, dadurch aber die gröſte Härte, Ungerechtigkeit und Undanckbarkeit ausübet.

Gekrätz, heiſſet in Gold- und Silber-Arbeit, dasjenige, was in Bearbeitung ſolcher Sachen, hin und wieder abgehet, welches wohl zu rathe gehalten, und demjenigen, dem die Sache gehöret, nachgehends gewogen zurück gegeben werden muß. Siehe Abgang.

Gekröpftes Mund-Stücke, ſiehe Mund-Stück.

Gekröſe, iſt dasjenige häutige und ein wenig fleiſchiges Weſen, welches an unterſchiedenen Orten in dem Bauche, ſonderlich eines Kalbes angeheftet iſt, und durch ſeine Falten, alle Gedärme in ihrem Platze befeſtiget hält. In den Küchen iſt man gewohnt, das eintzige Gekröſe von den Kälbern, welches auch ein Inſtert genennet wird, wohl zuzubereiten. Denn wenn dieſes von den Fleiſchern geriſſen, und reinlich abgeputzet, ſo wird es nochmahlen wohl ausgewaſchen, ein wenig geſaltzen, mit Waſſer zum Feuer geſetzet, aber ſo man es fricaßiren will, nicht gar zu weich gekocht. Hierauf thut man ſolches heraus in kaltes Waſſer, nimmt alle Drüſen heraus, ſchneidet ſolches alsdenn Stückweiſe, thut es in ein Caſſerol, legt ein Stück Butter daran, würtzet es mit Muſcaten, Ingber und Citronen-Schalen, wirft eine gantze Zwiebel mit ein paar Lorbeer-Blättern daran, gieſſet ein paar Löffel voll Wein, ein wenig Eßig und Brühe darein, und läſſet dieſes alles zuſammen kochen. Endlich ſchlägt man vier bis fünff Eyer-Dottern auf, rühret einen Löffel voll Wein-Eßig daran, und ſo man anrichten will, ziehet man die Brühe am Kalbs-Gekröſe damit ab, treibt es wohl durch einander, richtet ſolches über das Eſſen an, und ſprenget zerlaſſene Butter darüber; oder man kochets, wie es ſchon beſchrieben, würtzet es mit Saffran, Muſcaten-Blüthen und Ingber, leget ein Stück Butter daran, brennet ein wenig, doch nicht gar zu braun gewordenes Mehl hinzu, rühret es unter einander, und richtet ſolches an. Will man es mit Majoran zurichten, wird dieſes, wie Eingangs beſchrieben, gekocht, geſchnitten, in ein Caſſerol mit Fleiſch-Brühe zugeſetzet, geriebene Semmel, Ingber, Pfeffer, Majoran und Saltz hinzu gethan, nebſt einem Stück Butter, und läſſet es ſo lange kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird. Oder mit einer Rahm-Soſſe, da richtet man dieſes Gekröſe gehörig zu, ſchneidet ſolches Stückweiſe, ſetzet in einem Caſſerol ein halb Nöſſel Rahm an das Feuer, läſſet ſolchen kochen, und thut ſodenn das Kalbs-Gekröſe hinein, würtzet es mit Muſcaten, ſchlägt drey bis vier Eyer-Dottern in ein Töpflein, qvirlt ſelbige, und gieſſet den Rahm von dem Gekröſe an die Dottern, ſie müſſen aber gerühret werden, daß ſie nicht ſo zuſammen laufen, ferner legt man ein Stück Butter dazu, rüttelt es fein unter einander, und ſprenget, wenn es angerichtet, zerlaſſene Butter darüber. Will man es farciret zurichten, wird es geputzet, gekocht und geſchnitten, wie ſchon gedacht, ſodenn paßiret man ſie mit Muſcaten gewürtzet in Butter, nimmt die Helffte davon heraus, hacket ſie klein, vermiſchet ſie mit viel geriebener Semmel, ein halb Nöſſel guten Rahm, gehackter Peterſilie, acht Eyern, davon die Helffte auſſer die Dottern, ein halb Pfund gehackten Nieren-Stollen, Muſcaten-Blüthen, Ingber und Saltz, und rühret es alles wohl durch einander. Hierauf wird ein Krantz um eine Schüſſel gemacht, dieſer mit Butter beſtrichen, die Helffte von dem abgerührten hinein gegoßen, das übrige paßirte Gekröſe in die Mitte geleget, die übrige Helffte des abgerührten oben darüber geſchüttet, ein wenig Butter darauf gethan, Semmel darüber geſtreuet, und in einem Ofen fein ſchöne lichtbraun abgebacken, ſo daß man, wenn es aufgetragen wird, nur noch etwas Zucker darüber ſtreuen darff. Oder wenn man will, kan man ſich hierzu einer Papier-Paſtete bedienen, davon das Wort Paſtete nachzuſchlagen, in dem übrigen allen aber, wie nur anitzo erwehnet, ordentlich verfahren.

Geländer, ſiehe Spalier.

Gelaß, ſiehe Gehalt.

Gelaut, heißt in der Jäger-Sprache das Bellen der Hunde.

Gelbe Erde, iſt ein weißgelber Thon, welcher ſo lange gebrannt wird, bis er recht gelb wird, da ihn denn die Mahler brauchen. Es giebt auch eine natürlich gewächſene und gegrabene gelbe Erde. Der Landes-Herr eignet ſich ſolche Adern meiſtentheils zu. An einem gewiſſen Orte wurden ſolche Adern entdecket, darauf wurde denen Städten anbefohlen, alle ihre Häuſer gelb anſtreichen zu laſſen, damit man dieſe Erde mit Nutzen conſumirte.

Gelbe Lilien, ſiehe Lilien.

Gelbe Rüben, ſiehe Möhren.

Gelber Veiel, ſuche Levcoje.

Gelbſucht, iſt eine Kranckheit an den Pferden, dieſes erkennet man, wenn einem Pferde die Glieder matt ſind, das Weiſſe in den Augen gelbe wird, und das Roß keine Luſt zum Freſſen hat. Iſt die rechte Galle deſſen Urſache, ſo iſt das gewiſſeſte Zeichen, wenn der Harn und Miſt ſehr gelb ausſiehet; wenn ſie aber von der ſchwartzen Galle oder vom Geblüte herkommt, ſo iſt der Pferch, wie auch der Harn etwas grün und ſchwärtzlich, zudeme wird auch dem Pferde der Athem kurtz und ſchwerlich zu holen. Einem damit behaffteten Gaul iſt eine groſſe Hülfe, wenn mans im Reiten ziemlich übet, damit es ſchwitzend werde; ingleichen wenn man einen reinen Ziegel=Stein im Feuer glüend werden läſſet, und ſolchen vor die Krippen legt, hierauf das Pferd mit dem Kopff nieder bindet, und alſo bald die heiſſen Steine mit Oel und Roßmarin=Waſſer begieſſet, damit das Maul, Naſen und Augen beräuchert werden; hiernächſt reibt man ihm den Leib und die Schenkel wohl, damit der Leib erwärmen, und die Unreinigkeit und verderbte Feuchtigkeit heraus ſchwitzen möge. Man gieſſet auch das Weiſſe von zwantzig Eyern, Wegerig und Gauchheil, eines ſo viel als des andern, Hunds=Koth und Senff klein geſtoſſen, dem Pferde in den Hals; oder giebt ihm Bohnen ins Futter, und träncket von dem Neſſel=Kraut. Oder man nimmt ein Loth Saffran, vor zwey Groſchen Rhebarbara, vor einen Groſchen Entzian und Cardobenedicten, auch vor ſechs Pfennige Angelica, ſtöſſet dieſe Stücke alle zu Pulver, wirfft ſie in eine Kanne Wein=Eßig, und giebt dem Pferde vier Morgen nach einander alle mahl nüchtern einen vierten Theil gewärmet ein, und läſſet es zwey Stunden darauf ſtehen und faſten, nach gebrauchter Cur aber demſelben die Lungen=Ader ſchlagen, und den dritten Kern ſtechen.

Gelbſucht, iſt auch eine **Baum=Kranckheit**, und beſtehet darinn, daß ein Baum, der weder den Krebs, Brand, Fäule, Wurm, Moos noch Grind oder Ausſatz hat, vor der Zeit gelbe Blätter bekommt, und von oben herein verwelcket. Sie entſpringet gemeiniglich aus der Wurtzel, wenn ſolche entweder zu feucht, oder in einem allzu dürren Grunde ſtehet, oder wenn aus Mangel des Regens, das Erdreich um die Wurtzel zu trocken, oder dieſelbe durch den Spaten verletzet, oder auch von denen Mäuſen und Maulwürffen beſchädiget worden. In dem erſten Fall, muß das Erdreich gebeſſert, und bey einfallender Dürre um die Wurtzeln fleißig begoſſen; im letztern Fall aber, alles, was der Wurtzel ſchädlich, weggeräumet, das bereits verletzte abgeſchnitten, und Rus, mit Kalck und Aſche vermenget, darbey geſtreuet werden.

Gelbe=Sucht=Wurtzel, iſt nichts als die Curcumey, davon dieſer Artickel nachzuſehen. Weil ſie aber wider die gelbe Sucht helfen ſoll, bekommt ſie auch dieſen Nahmen.

Geld, iſt diejenige Sache überhaupt, unter denen zeitlichen Gütern, welche entweder durch allgemeine Einwilligung der Menſchen, oder durch geſetzliche Verordnung gegen alle andere Güter nach verſchiedener Zahl und Gröſſe gilt und verwechſelt, folglich alles dagegen eingetauſchet werden kan, und womit man alſo den Werth aller Dinge eigentlich verbindet, oder die denſelben durch menſchliche Veranſtaltung in ſich hat. Man ſiehet leicht, daß die Erfindung dieſer Sache darum dem göttlichen Willen gemäß iſt, weil die Menſchen ſonſt nach ihrer Vermehr= und Ausbreitung einander die geſellige Hülfe mit ihren Gütern nicht füglich leiſten könten. Dazu aber ſind wir von Gott verbunden, folglich auch zu denen Mitteln dieſes Zwecks befugt. Es ſind alſo Thoren, und die nicht wiſſen, was Geld eigentlich ſey, welche ſolches aus der Welt verbannet wiſſen wollen. Es kan ſolches nun eine iede Materie zwar ſeyn; daher man Leder, Pappier, Zinn, Eiſen, Steine, Wurtzeln ꝛc. dazu gebrauchet hat, und auch noch im Fall der Noth brauchet. Denn es kommt alles auf die Anſtalt der Menſchen an. Ja eben davon hänget ab die verſchiedene Form, Figur, und mancherley Zeichen, damit man die Sache kenne, und ihr verſchiedenes Maaß des Werthes der Dinge gleich wiſſe, die da gewidmet iſt, gegen alle alles zu gelten, oder dieſes pretium eminens zu haben. Man kan alſo hieraus überhaupt erkennen, warum Geld ſo hoch geachtet wird und warum ſolches auch für gegenwärtige und zukünfftige Nothdurfft, (wiewohl hier der Unglaube, die Faulheit und dergleichen viele Ausſchweifung machen), nach denen Regeln der Wirtſchafft geſparet werden muß. Denn es iſt ein Mittel, alles andere, oder doch das meiſte von denen Miteln des zeitlichen Lebens ordentlicher Weiſe dagegen zu erhalten. Allein man kan auch die Thorheit des Geldgeitzes erkennen, welcher dieſe Sache nicht als ein Mittel hat und brauchet, und alſo ohne dieſes in der That daran nichts oder was unnützes hat. Jedoch die bequeme Einrichtung dieſer Sache zur geſelligen Hülfe und zum Verkehr der Dinge hat endlich eine ſolche Sache, daß ſie Geld ſeyn ſolte, erfordert und die Menſchen zu erwählen bewogen, welche mit beſondern Eigenſchafften zu dieſer Beqvemlichkeit verſehen iſt. Nemlich es ſolte dieſe Materie 1) allen angenehm, 2) leicht von einem Ort ohne groſſen Schaden oder Verderbniß zu bringen ſeyn. Das erſte erforderte, daß ſie rar und ſonſt zwar nützlich, doch aber nicht zu ſo viel andern unentbehrlichen Dingen nützlich und daß ſie endlich mit einer gewiſſen Feſtigkeit verſehen wäre. Das andere aber erforderte, daß ſie theilbar, und zwar ohne Abgang, auch ein gewiſſes Maaß und Gewichte habe, und verſchiedentlich haben könne, damit man das Maaß des verſchiedenen Werthes anderer Güter damit angeben konte. Ja ſie muſte endlich auch leicht verwahret werden können. Alle dieſe Eigenſchafften fand man nun in kei-

ner Materie als in denen Metallen ſonderlich aber im Golde, Silber, und endlich im Kupffer, noch mehr aber, wenn man die beyden erſten mit dem letzten verſetzte oder vermiſchte. Dieſe Materie iſt alſo faſt von Anfang der Vermehrung und Ausbreitung der Menſchen durch eine bey nahe allgemeine Ubereinſtimmung derſelben erwählet, und anfänglich rein, bald aber vermiſcht, nur in Stücken nach gewiſſem Gewicht, endlich mit darauf gemachten Zeichen als Geld gebrauchet worden, bis man nach und nach, um die Sache noch beqvemer einzurichten, gewiſſe Platten in verſchiedener Dicke, Gröſſe und Geſtalt daraus gemachet, und ſolche mit verſchiedenen Zeichen und Gepräge verſehen hat. Und eben dieſes iſt nun dasjenige, was wir Müntze, und heut zu Tage in eigentlichem Verſtande Geld nennen, wornach wir alles Vermögen eines Menſchen an andern Gütern ſchätzen. Das iſt das in der Wirtſchafft ſo beliebte nützliche und nöthige Mittel unſerer Nothdurfft, Beqvemlichkeit und des Reichthums, nicht zwar an ſich, denn davon kan man nicht leben, eſſen, trincken und ſich kleiden, ſondern weil es Geld iſt, d. i. weil man dadurch alle andere Arten von Mitteln unſerer Erhaltung erlangen kan. Weil aber Gold und Silber nicht nur mehr oder weniger mit Kupffer und Zuſatz vermiſchet ſeyn kan, daß auch die Müntze gilt, und was oder wo ſie gilt, auf die Verordnung der hohen Obrigkeit ankommt, die vermöge ihrer höchſten Gewalt eine ſo betrachtungswürdige Anſtalt zur Lebens-Erhaltung ihrer Unterthanen recht einzurichten befugt, verbunden und allein vermögend iſt; ſo entſtehen daraus verſchiedene Müntz-Sorten, welche gegen einander auch nebſt ihrem pretio eminenti ein pretium vulgare, ja auch offt affectionis haben, oder hier und da gar nichts gelten. Und eben daher wird die Müntze oder das Geld auch auſſerdem, daß es das allgemeine Verkehrungs-Mittel iſt, im Wechſel gegen Geld eine Waare, die man kaufft. Dieſes iſt alſo derjenige Begriff, den man bey allen Geld-Geſchäfften in der Wirtſchafft zum Grunde zu ſetzen hat, und woraus alles flieſſet, was man von Geld, Müntze, Müntz-Sorten, derſelben Gültigkeit und Ungültigkeit derſelben gröſſern und geringern Werth, ſo ſie hat, theils als Geld, theils als Waare, ſagen kan. Mehr gehört hieher nicht. Sondern da inſonderheit und am nächſten die Stadt-Geſchäffte, ſonderlich aber die Commercien auf Geld-Gewinne und Verkehr gehen, ſo kan man davon eine weitläuftige Nachricht im allgemeinen Kaufmanns-Lexico finden. In der Wirtſchafft überhaupt muß man Geld und Geldeswerth haben, wenn man Credit und Dienſte erlangen will. Auf dieſe vier Arten der Güter gehen alle Wirtſchaffts-Geſchäffte. Der natürlichſte Anfang eines Menſchen unter dieſen allen, iſt das Vermögen zu dienen oder zu arbeiten. Je mehr daher einer natürliches oder durch Unterricht und Fleiß erlangtes Vermögen und Geſchicklichkeit hat, ſeine Kräffte des Leibes und der Seelen zum Dienſt anderer anzuwenden, ie mehr hat er zum Anfang ein Gut, d. i. ein Mittel, Credit, Geld und Geldeswerth zu erlangen. Ja wer dieſen Anfang hat, der iſt hernach im Stande, von dem andern immer eines durch das andere zu erlangen, und den Vorrath dieſer viererley Güter zu vermehren und zu multipliciren, folglich immer vermögender, und endlich reich an Mitteln zu werden, dadurch er ſeine und anderer Menſchen Nothdurfft und Beqvemlichkeit erlangen und befördern, folglich dem göttlichen Geſetz gemäß in Anſehung des zeitlichen Vermögens leben kan, wenn er dabey die wirtſchafftliche Klugheit beobachtet, und ſich in einer ſolchen Verhältniß mit Gott befindet, daß deſſelben leiblicher Segen über ihn walten kan. Denn daraus entſtehet hernach das beſondere Nahrungs-Glück und Unglück eines Menſchen, welches bey der Beobachtung der erſten Grund-Haupt-Wirtſchaffts-Regel, ſo, trachte am erſten nach dem Reiche Gottes ꝛc. und bete und arbeite heiſſet, den Ausſchlag giebt. Wer alſo wirtſchafften und Geld zu ſeiner wahren Glückſeligkeit, oder ohne Schaden derſelben erwerben will, der muß vor allen Dingen das Reich Gottes haben, und daher recht beten und arbeiten oder dienen können. Und wenn einem Menſchen von denen, die ihn erziehen, zu dieſem Vermögen geholfen wird, ſo hat er die Mittel zur Verſorgung, ſo viel an ihm lieget. Denn daß er hernach durch Geld und Geldeswerth wieder Geld und Geldeswerth erlange, iſt erſt eine Folge von dieſem, kan ohne dieſes auch nicht geſchehen und beſtehen. Es iſt auch übrigens, ohne daß Arbeit und Gebet dazu kommt, eine ſchlechte Wirtſchafft, die zwar weniger Mühe hat, gleichwohl aber auch ſo ſehr wider des Menſchen Natur und Gottes Willen ſtreitet, als unbeſtändig, ja nichts weniger als ein Mittel zu des Menſchen wahren Wohlſtand iſt. Es folget auch hieraus: wenn derjenige, welcher betet und arbeitet, Geld und Geldeswerth gewinnen kan, ſo iſt ein ſolcher eigentlich nicht arm, obwohl dürfftig, wenn er eben noch nicht genug hat, oder nicht viel hat, es ſey denn aus Muthwillen. Aus dieſen wenigen Grund-Sätzen beſtehet die gantze Kunſt, Geld zu erlangen, darüber zwar rohe und eitle Geiſter vielleicht ſpotten, gleichwohl aber erfahren werden, daß es eine unſtreitige Wahrheit ſey. Je mehr Geld nun ein Menſch in ſolcher Verfaſſung erlanget, ie mehr kan er Geldeswerth dadurch, durch Geldeswerth aber wieder Geld und Dienſte, folglich ein beqvemes Leben erlangen, und andern machen. Man ſiehet auch daraus, wie ſehr die Menſchen irren, welche glauben, wenn ſie nur Geld hätten, ſo hätten ſie alles. Denn eben dieſe irrige Meinung iſt der Grund der Abgötterey, welche die Menſchen mit dem Gelde begehen. Und wir ſehen alle Tage, daß Leute, die durchs Glück viel Geld bekommen,

men, nicht aber beten und arbeiten, oder aber daſſelbe nicht klug und gerecht brauchen können und wollen, von dieſem ihrem Götzen ſchändlich betrogen, öffters bald verlaſſen und hinter das Licht geführet werden, ja nichts weniger als ein glückliches Leben erlangen. Fällt man nun in ſolcher Unordnung vollends darauf, nur Geld und Geldeswerth im Uiberfluß, nemlich mehr als man gegenwärtig zur Nothdurfft und Beqvemlichkeit vor ſich in Bereitſchafft zu haben brauchet, das iſt, nur Reichthum zu haben; ſo iſt dieſes eben die ſündliche Begierde reich zu werden, welche die Schrifft verdammet. Da hingegen iſt es an ſich nicht unrecht, ſich nach Reichthum oder Uiberfluß an Geld und Geldeswerth in rechter Ordnung durch ietztgedachte Mittel und mit Beyſtimmung des göttlichen Segens, der die übrigen Umſtände darzu einrichtet, ohne ängſtliche Sorge, (nicht aber mit blinder Begierde und ängſtlicher Sorge) darum zu bemühen, damit man theils vor ſich die ordentlichen Mittel in zukünfftigen auſſerordentlichen Fällen unſerer veränderlichen Umſtände, theils vor andere, um ihren Zuſtand vollkommener zu machen, nach Erforderung ſeines Standes in Bereitſchafft haben und erhalten möge. (Man mercke aber allhier auf dieſe Beſtimmung des Geſchäffts, um reich zu werden, ſehr genau, damit man uns keinen Widerſpruch gegen den Ausſpruch Jeſu aufbürde.) Denn in ſolchem Betracht iſt der Reichthum ein Mittel, eines theils die uns anbefohlene allgemeine und beſondere Liebe, dazu uns beſondere Urſachen gegen gewiſſe Menſchen vor andern determiniren, auszuüben, folglich etwas gutes, theils aber hüten wir uns ſolchergeſtalt Gott zu verſuchen, oder gegen ſeinen Willen von ihm zu verlangen, daß er uns, da wir die angewieſenen ordentlichen Mittel unſers zeitlichen Wohlſtandes unter dem Vorwand einer übertriebenen Heiligkeit verachten, durch auſſerordentliche Mittel oder Wunder dazu verhelfen ſolle, dazu wir doch niemahls eine Verheiſſung oder einen zureichenden Grund bey der gantzen Einrichtung der Geſchöpfe haben, auſſer wenn Gott einen Menſchen zu einem Amte und Stande beſonders beſtimmet hätte, darinne ihm die ordentlichen Mittel entzogen, oder um deshalb er ſich nicht darum bemühen kan. Denn wer in einem ſolchen Stande und Berufe nach göttlichem Willen iſt, der würde abermahl gegen Gottes Willen und ſeinen beſondern Beruf handeln, wenn er nach ordentlichen Mitteln trachten, und alſo reich werden wolte. Allein das Auſſerordentliche gewiß zu erkennen, dazu gehöret viel. Ein Hauswirt aber iſt, als ein ſolcher, in den Stand ordentlicher Mittel geſetzet. Daher darf er von deſſen Regeln und Geſetzen nicht eher abweichen, als bis ihn Gott ohne ſein Zuthun in einen andern und ſolchen Stand ſetzet, den wir ietzo beſchrieben haben, folglich iſt er befugt, nach Gottes Willen, und ſo, wie erſt gedacht, ſich auch um Uiberfluß an Gelde, dadurch aber auch andern zeitlichen Gütern, das iſt um Reichthum nach Gelegenheit ſeines Standes und ſeiner Umſtände in einer gewiſſen Maaſſe zu bemühen. Doch dieſes proportionirliche Maaß des Reichthums läſſet ſich ungemein ſchwer insbeſondere beſtimmen, und gewiſſe Maaß-Regeln geben, wie viel dieſer und jener Wirt Reichthum zu erlangen ſuchen, und was er ſich vor Grentzen ſetzen ſolle. Denn nicht alles, was man hat, und nicht gleich zur Nothdurfft und Beqvemlichkeit brauchet, iſt Reichthum. Es ſind Leute, bey denen iſt ſchon ein kleiner Uiberfluß nach ihrem Stande Reichthum, und ſie ſind reich, da doch bey einem andern eben ſo viel nach ſeinem Stande nichts weniger als Reichthum iſt. Bey einigen kan man faſt gar keine Beſtimmung machen, z. E. ein groſſer Herr, ein König, wenn hat derſelbe bey denen ſo groſſen und zukünfftigen Veränderungen ſeines Staates eine genugſame Gröſſe des Uiberfluſſes an Gelde, und Geldeswerth? Was kan man ihm anders vor Grentzen ſetzen, als diejenigen, die ihm die Sache ſelbſt, und zwar von ſelbſt ſetzet? Und ſo lange es alſo die Sache leidet, ſo lange kan er einen Uiberfluß an Gelde, entweder in Bereitſchafft und in Händen, oder doch in ſeinem Staat zu haben, durch gute Cammer- und Finantz-Wirtſchafft ſuchen. Doch läſt ſich die Menge des Geldes in ſeinen Caſſen und Schatz noch eher beſtimmen: denn dieſe muß ein Maaß um ſo viel mehr haben, ie mehr ſonſt dadurch endlich das meiſte von dem groſſen Haupt-Mittel des Verkehrs, nemlich des Geldes, denen Händen der Unterthanen entriſſen werden, und daſelbſt eine lange Zeit zum Schaden ſeines Staats, worinne er doch vielmehr Geld in Bereitſchafft zu haben ſuchen ſoll, müßig und ohne Gebrauch liegen würde. Bey vielen Wirten iſt auch der Uiberfluß am Gelde und Geldeswerth, den ſie haben, darum kein Reichthum, weil ſie es nur in Bereitſchafft und Vorrath vor andere haben. Daher iſt nicht alles, was ein Kaufmann im Uiberfluß hat, Reichthum. Geld iſt bey ihm eine Waare oder ein beſonderes Mittel viel, ja einen ſehr groſſen Uiberfluß an Waare zu haben. Das wenigſte iſt an einer Handlung von vielen Tonnen Goldes das Eigenthum eines Kauffmanns. Daher läſt ſich auch hier ſchwerlich die Gröſſe des Reichthums an Gelde beſtimmen, wornach ein Handelsmann trachten kan. Uibrigens ſind noch folgende allgemeine Wirtſchaffts-Regeln bey dem Gelde zu mercken. Ein Wirt muß das in ſeinem Verkehr gültige Geld kennen, mit unbekanntem Gelde ſich nicht vermengen, den Werth der verſchiedenen Müntze im Verkehr ſo wohl gegen Geldeswerth als gegen ander Geld verſtehen, und ſonderlich wiſſen, wie hoch er Zinſen vor Geld nehmen und erlangen könne. Man ſiehet alſo leicht, daß ein Wirt einige Wiſſenſchafft in dieſen allen haben, und ſonderlich die Geld-

Rechen-Kunſt verſtehen, oder doch einige Bücher haben müſſe, die ihm darinne Anleitung geben; dazu einfältige Wirte den bey Geßnern zu Leipzig gedruckten allezeit fertigen Rechenmeiſter, weil es ein kleines und leichtes Büchlein iſt, brauchen können. Dasjenige Geld, ſo er ſparen will, muß nicht ſolches Geld ſeyn, ſo nur in täglichem Verkehr gehet, und leicht fallen kan, dergleichen die Scheide-Müntze iſt, ſondern ſolche, wobey er wahrſcheinlich verſichert ſeyn könne, daß es nicht leicht in dem Lande, wo er lebet, ſeinen Werth, darinne er es angenommen, verlieren werde. Dieſe Wahrſcheinlichkeit gründet ſich auf die Reinigkeit des Goldes oder des Silbers bey Gold- und Silber-Müntze, daß es unverfälſchte Gold- oder Silber-Müntze, und ſolche das rechte Maaß und Gewicht habe, daß es gantze und nicht Scheide-Müntze, ja ſonderlich wenn es ſeyn kan, durch die höchſte Gewalt ſelbſt im Lande ausgemüntzte Müntze ſey. Man muß das Geld, ſo man einnimmt, fein ſortiren, verſchiedene Caſſen davon machen, Rechnung darüber halten, damit man allezeit wiſſe, wie unſer Vermögen an Geld, und zwar in der täglichen Ausgabe-Caſſe, ſo wohl als der Spar-Caſſe ſtehe. Ein Wirt muß nicht in die Caſſe greifen, und eine wichtige Geld-Poſt ausgeben oder einnehmen, daß er nicht auch zugleich die Feder zum Einſchreiben zur Hand nehme. Man muß ordentliche und gewiſſe Einrichtung der Geld-Ausgabe nach der Proportion der Geld-Einnahme machen und halten. Man muß wohl auf die Gelegenheit acht haben, Geld mit Geld, oder einen beſtändigern und wichtigern Fond Geld zu erlangen, dadurch zu erhalten. Es iſt nicht rathſam viel Geld müßig in Caſſe zu haben. Ja es iſt nicht nur nicht rathſam, ſondern auch nicht recht. Denn Geld muß roulliren. Jeder muß dazu das Seinige beytragen. Es iſt ein Mittel des Verkehrs und der Nahrung. Man muß daher Geld ſicher auslehnen. Die Mittel der Sicherheit ſind vielerley. ſie kommen auf die Regeln entweder des gemeinen oder Kaufmanns-Credits an, wovon ſchon gehandelt, u. ſ. f. Siehe auch den Art. Ausgabe, Credit ꝛc.

Gelée, iſt ein geſtandener Safft, der aus Fleiſch, Elffenbein, Hirſch-Horn, Hauſſen-Blättern, Kälber-Hechſe oder Heſſe, Kälber- oder Schöps-Füſſen, Hüner- oder Trut-Hüner-Beinen und andern knorpelichten Theilen der Thiere, ja von Hünern und Capaunen ſelbſt gekochet wird, und darinnen von einer Gallerte unterſchieden iſt, daß die Gelée, als der pure Safft auf vielerley Art und Weiſe gefärbet, und bey andern Eſſen mit aufgetragen wird, die Gallerte aber nicht nur aus der geſtandenen Brühe oder Safft allein, ſondern auch aus dem Fleiſch, Füſſen, Ohren, Karpffen, oder woraus ſie ſonſt gekocht worden, beſtehet, und nach Gefallen, mit abgezogenen und geſchnittenen Mandeln und Roſinen beſtreuet wird, mithin alſo vor ſich ſelbſt ein Eſſen ausmachet, da die Gelée nothwendig bey andern Speiſen dienen muß. Ein Exempel, wie nemlich ſolche zuzubereiten, ſoll uns die Gelée von Hirſch-Horn geben, welche folgender Geſtalt verfertiget wird: Man nimmt drey Viertel-Pfund klein geraſpeltes Hirſch-Horn, thut es in einen neuen Topff, gieſſet helles Brunnen-Waſſer darauf, und läſſet es eine halbe Stunde ſtehen. Hernach ſeihet man das Waſſer davon ab, gieſſet anders darauf, ſetzet ſolches in einen Topff von zweyen Kannen zum Feuer, davon aber über ein Röſſel einkochen muß; unter währender Zeit wirfft man ein halb Loth geſchnittene Hauſſen-Blätter oder Hauſſen-Blaſen darzu, und läſſet ſelbige auch eine halbe Stunde mit kochen; darauf nimmt man mit einem Eß-Löffel ein wenig heraus, thuts auf einen zinnernen Teller, ſetzet es an einen kühlen Ort, daß ſolches erſtarre, hebet den Topff mit dem Hirſch-Horn vom Feuer, und läſſet es ein wenig fallen, daß das Trübe unten kommt. Nach dieſem ſeihet man ſolches wieder in einen andern neuen Topff, thut es bey Seite, welches, wenn es eine Weile geſtanden, trübes oder fettes oben zeigen wird; alsdenn decket man ſo lange Löſch-Papier darüber, bis das fette und trübe alles herunter iſt. Iſt nun das auf dem Teller zur Probe hingeſetzte ſehr hart worden, oder iſt es, wie gebräuchlich, geblieben, ſo muß man den Zuſatz darnach einrichten. Hierauf thut man den Stand aus dem Topff in eine gute verzinnte Caſſerole oder einen Tiegel, nimmt von ſechs Citronen den Safft, und gieſſet ſolches nebſt drey Viertel Röſſeln Wein auch daran, bindet ingleichen in ein ſauber Tüchlein allerhand gantze Würtze (nur keinen Saffran) und leget ſolches nebſt einem halben Pfund Canarien-Zucker gleichfalls darzu, welches zuſammen auf einem Kohl-Feuer eine halbe Stunde einen guten Sud thun muß. Ferner wäſchet man ſechs Eyer ſchön ab, ſchläget ſolche auf, thut das Weiſſe in eine irdene Schüſſel, und ſetzet das gelbe ſonſt wohin, zerdrücket die Schaalen, und leget ſie zum Eyweiß. Nach dieſem wird eine von Bircken-Reißig gemachte weiß abgeſchabte und wie eine Ruthe zuſammengebundene, alſo genannte Schnee-Peitſche genommen, und mit ſolcher die Eyer nebſt den Schaalen zu einem Schnee geſchlagen. Wenn nun die Gelée in völligem Kochen iſt, alsdenn ſchüttet man den geſchlagenen Eyer-Schnee hinein, rühret ſolchen im Tiegel oder Caſſerole wohl um, und läſſet die Gelée noch einen Sud thun, ſo wird ſich alle Unreinigkeit in den Schnee und an die Schaalen legen; ſetzet es hernach vom Feuer; läſſet ſolches eine Weile ſtehen, ſo wird ſie ſich läutern. Inzwiſchen nimmt man einen *Gelée*-Sack, der iſt von weiſſem dicken Tuch gemachet, oben in der Rundung eine Elle weit, und unten aus gantz ſpitzig, er muß aber ſehr feſte genehet, und die Nath mit weiſſem Zwirn-Band beſetzet ſeyn; ſo ſind auch an dieſem Sack oben kleine Bänder angenehet: Damit man denſelben an ſeinen eiſernen Reifen binden kann; dieſer eiſerne Reif

Reif iſt alſo beſchaffen: Er hat eine Schraube einer qveren Hand lang, und wird an einen Ort geſchraubet, wo es am beqvemſten die Gelée zu gieſſen; und an dieſen Reiffen wird nun der Sack gebunden. Ehe man aber gieſſet, ſo leget man unten in die Spitze des Sacks ein wenig reine Baumwollen, und breitet oben über den Sack eine Serviette, gieſſt alsdenn etwas von der Gelée darauf, und läſſet es laufen; unter dem Sack aber muß ein reines Geſchirr ſtehen, welches, damit kein Staub darein fliegen kan, mit Papier gedeckt ſeyn ſoll; mitten im Papier muß ein Loch ſeyn, über welchem die Spitze des Sacks juſt hängen, und die Gelée nach und nach durchlaufen muß. Iſt ſolches geſchehen und wird doch zum erſtenmahl die Gelée nicht klar genug, ſo läſſet man ſie öfters durchlaufen. Im Winter aber muß man mit dergleichen Arbeit in einer Stube ſeyn, oder zwey bis drey Kohl-Feuer um den Sack herum ſtehen haben: Denn wenn die Gelée zu kalt wird, läuft ſolche nicht, wie es ſeyn ſoll. Und auf ſolche Art verfähret man ebenfalls mit denen Cartilaginöſen Theilen der Thiere, nur daß dieſe in ſiedendem Waſſer vorhero blanchiret werden müſſen, daß das rothe davon ſich heraus ziehe, und dieſe ſchöne weiß werden. Dieſe Geléen werden roth mit Tourne-ſol, Bezette oder rother Rüben-Brühe, blau mit Korn-Blumen, gelb mit Saffran, und grün mit grünem Korn, Peterſilien, Spinat, Löffel-Kraut und andern grünen Kräutern gefärbet, wobey zu beobachten, daß man die Gelée nicht zu warm mache, und alſo zu heiß färbe, weil ſonſt die Kräuter ihre Farbe verlieren und gar bleich werden. Die alſo gefärbten Geléen werden bisweilen zur Zierrath auf einander gegoſſen, welches, man mag ſie nun in Porcellan-Gefäſſe oder in Gläſer bringen wollen, auf folgende Art geſchehen muß: Laſſet eine Farbe, welche ihr wollet, über einem Kohl-Feuer um zergehen, nicht aber heiß werden, und gieſſet ſolche etwa zwey qver Meſſer-Rücken hoch, und laſſet ſolche wieder geſtehen, darzu ihr im Sommer Eis haben müſſet. Iſt es nun geſtanden, ſo gieſſet wieder eine andere Farbe darauf, und treibet ſolches ſo lange, als es euch beliebet. In breite Porcellanene Gefäſſe kann man allerhand Figuren gieſſen, welches alſo angehet: Erſtlich muß man von einer Art Gelée das gantze Gefäß, es ſey Schüſſel oder Teller, übergieſſen und alſo geſtehen laſſen; hernach kan man mit einem Meſſer dieſelbe nach Belieben ausſchneiden, was man will, und andere Farben hinein gieſſen. Dieſe Gelée muß aber zu ſolchen Dingen härter, als die vorige abgemacht werden. Wenn man eine Gelée aus dem Glaſe oder der Porcellanenen Schale, darein ſie gegoſſen worden, gerne gantz heraus haben will, welches man Stürtzen heiſſet, ſo nimmt man ein Tuch, tauchet ſelbiges in heißſiedend Waſſer oder macht es beym Feuer recht warm, und legt es um die Gläſer oder Schälgen, decket ſie mit einem Holtz oder Bret zu, und ſtürtzet ſolche alsdenn, ſo wird die Gelée gantz heraus fallen.

Geleitet, wird nach der Jäger-Sprache vom Habicht geſagt, wenn er ein Rebhun wegführet.

Geleit-Stein, iſt eine Art der **Mahl-Steine**, davon unter dieſem Wort erwehnet worden.

Gelencke, werden an den Korn- und Rohr-Halmen, die Knoten oder Abſätze genennet.

Gelock, Geſang, Ruf, heiſſet bey den Vogel-Stellern ein lebendiger Vogel, welcher in einem Gebauer oder Vogel-Häuslein eingeſperret, die vorbeyfliegende Vögel mit ſeinem Singen oder Rufen herbey locket; ſuche **Lock-Vogel.**

Geloos, ſiehe **Löſung.**

Gelte, iſt ein meiſtentheils höltzernes von länglicht und ſchmalen Tauben mit Reiffen zuſammen getriebenes Gefäſſe, welches mit einem oder zweyen oben heraus ragenden Henckeln oder Hand-Griffen verſehen iſt, und zum Fleiſchwaſchen, Melcken, Waſſerſchöpfen und andern kan gebrauchet werden, auch dahero eine **Fleiſch-Gelte, Melck-Gelte, Schöpff-Gelte** ꝛc. genennet wird.

Gelte Vieh, ſiehe **Gälte-Vieh.**

Geludert, wird von einigem Wild geſaget, wenn es durch ein Aas gelocket und geätzet wird. Daher heißt es auf gut Weydmänniſch, man locket den Falcken aufs Luder, wenn der Falckenier mit Schwingung des Luders, oder in Ermangelung deſſen, eines Handſchuhs, denſelben wieder zu ſich locket.

Gemang-Korn, Mang-Korn, Miſch-Getraid, nennet man, wenn entweder halb Winter-Weitzen, und halb Winter-Korn unter einander gemenget, oder zwey Drittheil Korn unter ein Drittheil Weitzen vermiſchet, und alſo geſäet werden. Heiſt auch **Halb-Traid.**

Gemäſſe, ſiehe **Maaß.**

Gemein-Anger, ſuche **Anger.**

Gemeine Breter, ſiehe **Breter.**

Gemein-Eſpan, ſuche **Anger.**

Gemein-Güter, Allmanden, Allmand-Güter, Allmeinden, ſind Güter, welche einer Stadt oder Dorff ingemein zugehören, und ingemein genutzet werden, es ſind Gebäude, Vieh-Weiden, Felder, Wieſen, Holtzungen, Waſſer und dergleichen. Solche ſollen von Rechtswegen nicht veräuſſert, mögen auch von niemand beſonders zu eigen gemachet werden.

Gemein-Jagd, ſiehe **Kuppel-Jagd.**

Gemein-Ochſe, oder **Gemein-Rind**, wird der Stier, Brummer oder Heerd-Ochſe genennet, welchen eine gantze Gemeine vor ihre Kühe hält; An denen meiſten Orten iſt der Gebrauch, daß das Gemein-Rind oder

Ochſe nach der Reihe, und zwar von iedem Bauren ein Jahr lang gehalten wird: Oder es miethet die Gemeinde dergleichen, und zahlet davor jährlich etwas gewiſſes; im Futter aber wird er doch der Reihe nach gehalten.

Gemenge, (aufs Gemenge Düngen) heißt, wenn ein Dienſt-Schäfer eine gewiſſe Anzahl eigener Schaafe unter ſeiner Herrſchafft Heerde ſchlägt, und dagegen ſtat des Lohns das fünffte oder ſechſte Schaaf bey der Heerde (nachdem nemlich ſolche groß iſt) für ſein eigen zu gebrauchen, und ſolchemnach auch den fünfften oder ſechſten Theil von dem aus der verkaufften Wolle, Mertz-Vieh und Fellen erlöſeten Gelde zu genieſſen hat: hingegen aber auch pro rata ſeinen Antheil an denen Unkoſten, ſo auf die Woll-Schure, und den Verkauff der Wolle gehen, ingleichen zu den Schaaf-Horden, und der Extra-Fütterung, was nemlich über das Deputat-Futter ꝛc. angeſchaffet wird, beytragen, auch, wenn eine Seuche und Sterben unter die Schaafe kommt, gleichfalls den fünfften oder ſechſten Theil einbüſſen muß.

Gemerck geben, iſt eine Weydmänniſche Redens-Art, welche ſo viel heiſſet, als ſchweiſſen. Der Hirſch giebt Gemerck, das iſt, der Hirſch ſchweiſſet.

Gems, Gemſe, iſt eine Art von einer wilden Ziege, welche meiſtens in denen Schweizeriſchen Alpen- und hohen Tyroler-Gebirgen anzutreffen, und vom Leibe etwas kleiner und niedriger als ein Rehe iſt. Die Farbe ſiehet zwar ordentlicher Weiſe braunroth, wird aber im Sommer lichter und im Winter dunckler, die Augen ſind ſehr hell, röthlich und ſcharfſehend; hat ſtarcke Spannen-lange, oben wie Haaken rückwerts gebogene, und von vielen knotigten Circkeln oder Ringeln gantz rauhe ſchwartze Hörner, und ſehr ſchnelle Füſſe, mit welchen ſie gewaltig ſpringen können, und wenn ſie auf denen höchſten Klippen ſich befinden, und von denen Jägern verfolget werden, ſollen ſie ſich, um der Gefahr zu entgehen, mit ihren krummen Hörnern an die Stein-Felſen hängen. Von dieſen Gehörnigen gehet am Kopff zu beyden Seiten neben denen Augen auf das Maul hinab ein ſchwartzer Strich; auf der Stirne aber befindet ſich eine Bläſſe oder Sternlein. Bald nach Jacobi begeben ſich die Gemſen in die Höhe, der Winters-Kälte bey Zeiten zu gewohnen; Gegen den Frühling aber, da ſie von Natur die Aenderung des Wetters vermercken, kommen ſie wieder herab auf die niederen Gebirge, wegen der zeitigen Kräuter, ſonderlich wo ſie Sand finden, welchen ſie ſo gerne, als die Ziegen das Saltz lecken, und damit nicht nur den Schleim von der Zungen abſchaben, ſondern auch beſſer Luſt zum Freſſen kriegen; Daſelbſt, oder wo man ſonſt gemeiniglich ihren Wechſel gemercket, wird ihnen von Schützen aufgepaſſet, und ſie alſo geſchoſſen. Wenn ſie von denen Gemſen-Steigern getrieben werden, begeben ſie ſich ie länger ie höher, und ſpringen von einer Felſen-Klippe auf die andere, bis ſie nimmer weichen können; Ein ſolches gejagtes Thier ſchreyet nicht, ſondern wiſpelt gleichſam nur und giebt einen Druck durch die Naſe: Wenn nun der Gemſen-Steiger nachklettert, auch ihme ſo nahe kommt, daß ers erreichen kan, folglich das Thill-Meſſer (wie ſie es nennen) aufſchifftet, und ihme ſolches an den Leib ſetzet, ſo reibet es ſich ſelbſten darein, als ob es ſich daran ſtemmen oder ſteuren wolte, und fället ſodenn hoch vom Felſen herab; Dem ohngeachtet bleibet doch das Häutlein gemeiniglich gantz und unverſehret. Der Schweiß aus der Wunde eines friſchgefällten Thieres ſogleich geſauget, wird von dem Jäger als ein kräfftiges Mittel wider den Schwindel gebraucht, weil er ſonſt auf denen hohen und ſteilen Gebirgen ſchlimm zu rechte kommen würde; ſo muß er auch über dieſes ſcharffe Fuß-Eiſen anhaben, damit er auf denen jähen ſchlipfferigen Felſen nicht gleiten, und herab fallen möge. Das Gemſen-Wildpret wird, als was ſonderliches und geſundes, gerühmet, und an denen Orten, wo ſie zu haben, nur auf vornehmen Tafeln aufgeſetzet, deſſen Zubereitung alsdenn mit dem Reh-Wildpret gantz überein kommet. Die Gemſen-Galle ſoll ein trefliches Mittel wider danckle und blöde Augen; das Unſchlitt aber in Milch zerlaſſen und warm getruncken, wider die Lungen- und Schwindſucht gut ſeyn. In dem Gemſen-Magen (wiewohl nicht bey allen, ſondern nur bey denen Gemſen, die ſich über Winter in denen wildeſten Oertern, wo ohne Zweifel die geſundeſten Kräuter und Wurtzeln anzutreffen, aufhalten) wird die ſogenannte

Gemſen-Kugel gefunden, welche, weil ſie inwendig voller unzählbar vieler zuſammen gebackener Fäſerlein iſt, von denen genoſſenen Wurtzeln und Kräutern gewachſen zu ſeyn, geglaubet wird. Ihre Gröſſe iſt, wie ein Tauben-Ey oder Welſche Nuß, länglicht, auch manchmahl rund, danckel-röthlichter, oder Wachsgelber Farbe, auch wohl ſchwärtzlicht oder Aſchfarb; etliche ſind mit vielen Tüpflein überſäet; etliche haben Schalen, als ob ſie von Holtz, und andere, als ob ſie von Leder wären. Manche ſind weich und leichte, dagegen andere härter und ſchwerer, und nachdem ſie ihre Nahrung gehabt, eines lieblichen Geruchs und Gewürtz-ähnlichen Geſchmacks, dergleichen aber in denen gar harten hölzernen Faſern nicht zu finden, dahero man dieſelben von denen übrigen Theilen, wenn ſie behöriger maſſen zu Pulver gemacht worden, abſondern muß, als welches gar leichtlich angehet. Man ſchreibt dieſer Kugel, welche zwiſchen dem 15den Auguſt und 8ten September in ihrer beſten Krafft ſeyn ſoll, gantz ungemeine Wirckungen zu, und ſoll ſie wider die Peſt, allerhand Fieber, Ungariſche Kranckheit, Schwindel, Kopffwehe, ſchwere Noth, Schlag-Flüſſe, Melancholie, in Augen- und Ohren-Zufällen, und allen andern Zuſtänden, die von der Kälte

des

des Hirns ihren Urſprung haben, wider das gefährliche Seitenſtechen, Hertz-Klopffen, Huſten, Verſtopffung der Nieren und Leber, ſchwartze Galle, ſchwere Geburt, Mutter-Beſchwerung und andere weibliche Kranckheiten, ja gar wider Bezauberungen dienen. Sie treibet den Schweiß und widerſtehet dem Gifft, dahero ſie von vielen der Teutſche Bezoar genennet wird. Anderer Tugenden, ſo dieſer Kugel von abergläubiſchen Leuten zugeſchrieben werden, allhier zu geſchweigen.

Gemſen-Wurtz, Schwindel-Kraut oder Schwindel-Wurtz, iſt ein Gewächſe, welches mehrentheils nur an denen Orten, wo ſich die Gemſen aufhalten, gefunden wird. Die Wurtzel iſt bleich-grün, faſt eines kleinen Fingers dick, etwas ſchuppicht und mit Gelencken unterſchieden, woraus lange und weiſſe Zäſerlein hervor wachſen; ihr Geſchmack vergleicht ſich mit dem ausgepreßten Süßholtz-Safft. Der Stengel iſt rund, grün, hohl, rauch und zuweilen Ellen hoch, auf deſſen Gipffel ein Knöpflein ſitzet, daraus ein geſtirntes Gold-gelbes Blümlein wird. Wenn dieſe vorbey, ſo flieget der darauf folgende ſchwärtzlichte Saamen mit ſeiner weiſſen Wolle davon; die Blätter ſind länglicht-rund, haarig und gekerbt, und hängen an langen Stielen. Dieſes Gewächſe ſoll ſeinen Nahmen daher haben, weil es ein ſonderbares Mittel wider den Schwindel, und die in denen hohen Gebirgen und Stein-Klippen wohnende Gemſen, ohne Zweifel ſich davor zu präſerviren, die Wurtzeln deſſelben gerne eſſen; um welcher Urſache willen es auch von denen Gemſen-Jägern und Wild-Schützen, die nach denen Gemſen auf den hohen Felſen herum klettern, ſehr geſucht wird, welche doch auch beynebens viel Aberglauben damit treiben. Sie eröffnet, auſſer dem, die verſtopfften Gedärme, treibet den Urin, ſtärcket das Hertz; und widerſtehet dem Gifft, in den Apothecken aber werden allerley Syrupen, Conſerven und Latwergen daraus zubereitet, und mit Nutzen gebrauchet.

Gemüſe, heiſſen eigentlich alle diejenigen Speiſen, die ſo weich und ſchlierig als ein Brey oder Mus angerichtet und auf den Tiſch getragen werden, als Milch- und Waſſer-Mus, gerührte Eyer, durchgeriebene Erbſen, Kürbis-Mus u. ſ. f. Siehe Zugemüs.

Geneſte, ſiehe Ginſt.

Genet, iſt eine Art eben nicht groſſer, doch wohlgewachſener Spaniſcher Pferde.

Genette oder *mords à la Turque*, heißt ein Türckiſches Pferde-Gebiß, deſſen Kinn-Kette von einem Stücke, und als ein groſſer Ring gemachet iſt; wenn man ein Pferd zäumet, ſtecket man ihm das Kinn durch dieſen Ring.

Genick-fangen, heißt bey der Jägerey einem Stücke Wild mit einem Meſſer oder ſpitzigen Stahl einen Stich ins Genicke geben. Beym Abjagen ſoll ein ieder Weydmann billig beobachten, daß er keinen jagdbaren Hiſch mit dem Meſſer Genick-fange, ſondern mit dem Hirſchfänger demſelben einen Fang gebe, und zwar ſo ſoll der Fang nicht nach dem Geſcheide zu, ſondern gegen die Hertz-Kammer geſchehen: das Wildpret und Rehe hingegen ſollen nur mit dem Meſſer Genick-fangen werden, als welches zur Ordnung und Zierlichkeit eines Lauf-Jagens vornemlich mit gehöret. Bey dem Schwartz-Wildpret aber würde es ſich mit dem Genick-fangen nicht wohl ſchicken, denn ie ſtärcker die Sau wäre, ie gefährlicher würde es mit dem Weydemann halten, dahero das Schwartz-Wildpret alles mit dem Hirſchfänger billig gefangen und erleget werden muß.

Geniſſen, ſiehe Genüß.

Geniſter, Genſter, ſuche Ginſt.

Gentiana, ſiehe Entzian.

Gentil, wird ein Falcke genannt, welchen man in denen Sommer-Monaten, Junio, Julio und Auguſto fängt, da er ſchon begierig und hurtig worden. Siehe Falck.

Genüß, Gepfneiſch, wenn man bey einem Jagen das erſt gefällte Wildpret, weil es noch warm iſt, aufbricht, das Eingeweide zerhacket, und ſamt dem mit dem Schweiß vermiſchten Brote denen Jagd-Hunden zu freſſen giebet, ſolches heiſſet Genüß geben oder Pfneiſchen, das Freſſen ſelbſt aber Genüß oder Gepfneiſch. Mit dem Genieſſen oder Genüß geben eines Leithundes muß ein Jäger ſehr behutſam gehen, und vor allen ſeinen Leit-Hund judiciren, ob er emſig und hitzig oder faul und kaltſinnig ſuchet, welchen beyden Mängeln er mit Verſtand abzuhelffen wiſſen muß: Denn dem hitzig- und begierig-ſuchenden muß er vom Genüß bey Leibe nichts geben, denn ſonſt würde er übel ärger, und ihn damit noch hitziger machen; die beſte Hülfe aber beſtehet darinnen, daß er denſelben kurtz führet, und das Hänge-Seil nicht zu lang ſchieſſen läſſet, demſelben nicht mit ſtarcker Stimme, noch zu offt zuſpricht, auch ihn auf keine friſche Fährte bringet, oder ihn was lebendiges ſehen läſſet, und dergleichen. Einem kaltſinnigen, verdroſſenen und faulen Hunde aber kan mit dem Genüß, zumahl wenn er ſolchen liebet und gerne annimmet, mercklich geholffen werden. Man muß ihm aber den Genüß gantz warm mit friſchem Schweiß geben, denn dadurch wird ihm ein Muth gemachet, die Hirſch-Fährte deſto beſſer und williger zu ſuchen. Solte er es das erſte mahl nicht annehmen wollen, muß man ihm durch die Hunger-Cur den Appetit erwecken. Man verfähret aber mit dem Genüß geben folgender Geſtalt: Als erſtlich wird ein Hirſch oder Thier, welches man hat, aufgebrochen, und auf die Seite, etwan in ein Geſträuch, vornemlich aber auſſer dem Winde gelegt, hernach deſſen kurtz Wildpret geſpaltet, oder etwas länglichtes Wildpret von dem Halſe ausgeſchnitten, mit Schweiſſe beſtrichen und zwiſchen die Vorder-Schale des Hirſches oder Thieres dergeſtalt eingezwenget, daß es nicht gleich heraus genommen werden kan; Denn machet man mit

einer in Schweiß eingetunckten Klauen auf hundert Schritt gewöhnlicher maſſen eine Spur bis zum Thier, nimmt den Leit-Hund, führet ihn auſſer dem Wind mit dem Zuſpruch, Rechtgeben, und Ablieben, bis zu dieſem Biſſen, und läſſet ihm ſolchen, doch daß er ſich darnach bemühen muß, heraus aus der Schale genieſſen, liebet ihn hierauf mit guten Worten, und dem eichenen Bruche wohl ab, und trägt alsdenn, wenn er zween oder drey Biſſen genoſſen, denſelben wiederum von dem Thiere ab und hinweg, bis er ſolches nicht mehr ſehen, und alſo nicht wiederum nach demſelben riechen kan, da man ihn denn aufs neue ſuchen und genieſſen läſſet: Denn wenn der Hund etliche mahl nach dem Genüß alſo auſſer dem Winde gebracht wird, daß er nicht weiß, wo daſſelbe gelegen, ſo greifft er gleich wiederum zur Erde ſolches zu ſuchen, und wird alſo zum Suchen deſto beſſer aufgemuntert.

Genüß-Jagen, iſt das erſte Jagen im Jahre, zur Hirſch-Feiſte oder Schwein-Hatz-Zeit, da denen Jagd-Hunden mit beſondern Ceremonien der Genüß gegeben, und dabey mit den Hörnern geblaſen wird.

Gepfneiſch, ſiehe **Genüß**.

Gerade, wird nach denen Sächſiſchen Rechten alle dasjenige Hauß- und Kaſten-Geräthe genennet, welches einer Frauen, nach ihres Mannes Tode in der Erbtheilung zu voraus geſetzet wird, oder nach dem Todes-Fall des Weibes denen Töchtern, oder wo dieſe nicht vorhanden, denen Freunden weiblichen Geſchlechts von der Mutter her erblich zufället. Sie iſt entweder die volle oder Niftel-Gerade u. ſ. w. Denn an ſich gehöret dieſes nicht hieher, ſondern in die Rechtsgelehrſamkeit. Und ein Wirt muß bey beſondern Fällen, wenn er die Rechte nicht verſtehet, ſich Raths erholen. Siehe Herrn D. Heyms Lexic. Jurid. und Digeſta juris Saxon. it. den groſſen Deutſchen Struv, Lünigs Corpus Juris Saxon. und andere deutſche Rechts-Bücher.

Geräthe, wird von den Weibsperſonen die ſämtliche Wäſche, und ſonderlich das Leinen-Zeug genennet, welches ſie vorräthig halten, und in der Haushaltung zu dieſer und jener Zeit von nöthen haben. Dasjenige Behältniß aber, worinnen ſie dergleichen zu verwahren pflegen, wird ein Geräthe-Kaſten oder Geräthe- und Wäſch-Köthe genennet.

Geräuchert Fleiſch, wird das friſch in die Feuer-Mauer oder Rauch-Kammer aufgehangene und von dem Rauch durchzogene Fleiſch genennet; auf welche Art auch Gänſe, Fiſche, Würſte und andere Sachen können zubereitet werden. Siehe **Räuchern**.

Geräuſche, wird mit einem Worte das Hertz, die Lunge und Leber von wilden Thieren genennet.

Gerben, ſiehe **Hefen**.

Gerber-Baum, Sumach, Schmack, iſt ein mittelmäßiger Baum, welcher in Italien, Franckreich, Portugall und Spanien an felſichten Orten wild wächſet, bey uns aber in vielen Gärten zur Zierde gepflantzet wird. Er wächſet vier, fünff und mehr Ellen hoch, hat viele zarte Aeſte, welche mit einer dunkel-braunen rauhen oder wollichten Rinde, ſonderlich gegen die Spitzen zu bekleidet und inwendig voller Marck ſind. Weil auch dieſe rauhe Rinde dem Baſt der neu aufgeſetzten Hirſchkolben gleich ſiehet, ſo nennen ihn einige Hirſch-Baum. Aus denen Aeſten wachſen Rippen, daran je vier oder fünff paar rauhe eingekerbete Blätter, den Ebereſchen- oder Vogelbeer-Blättern gleich hängen. An den Gipffeln der Aeſte zwiſchen den Blättern kommet im May eine röthliche krauſe Blüthe herfür, daraus wird nachgehends eine traubliche gerad aufſtehende Frucht, welche aus vielen rothen Körnern beſtehet, in denen ein glatter und platter Saame, wie eine Linſe, verborgen liegt. Dieſe Frucht bleibet über Winters am Baume, die Blätter aber fallen ab. Die Wurtzeln laufen gantz flach in der Erden weg, und greifen nicht tief ein. Er kan die Winter-Kälte wohl vertragen, und darff deswegen, wenn er drey Jahr überſtanden, weder eingebunden noch verwahret werden; ſo nimmt er auch ſo wohl mit ſchlechtem ſteinigten, als gutem Grund vorlieb, wiewohl dieſer ſeinen Wachsthum mercklich befördert. Er kan zwar aus ſeinem Saamen fortgebracht werden, aber viel ſchneller und gewiſſer durch die Brut, welche er um den Stamm herum auszuſtoſſen pflegt, welche man ihm von Zeit zu Zeit benehmen muß. Von denen Spaniern, welche gantze Aecker voll dieſer Bäume, ſo gut als wir die Weinberge pflegen, werden die jährlichen Schößlinge, ſo Ellen hoch gewachſen, abgehauen, getrocknet, gepülvert, und das Leder, ſonderlich aber den Corduan, damit zuzubereiten, gebraucht; bey uns aber wird er nicht zum Nutzen, wie in Spanien, ſondern, wie obgedacht, nur zur Zierde, in den Gärten gezogen. Der Saame dienet wider Bauchflüſſe, Blutſpeyen und Blutharnen, geſtoſſen in einer Brühe eingenommen: äuſſerlich wider Entzündungen, böſe Geſchwüre, faules Fleiſch und dergleichen. In Roſen- oder Wegerich-Waſſer geweicht, und die Augen damit beſtrichen, ſoll ſie für den Blattern bewahren; die Blätter aber in Clyſtier gebraucht, die rothe Ruhr ſtillen.

Gerber-Lohe, ſiehe **Lohe**.

Gerecht, gehet ein Stamm oder Baum, den man zu Schindeln nutzen will, wenn er gerade in die Höhe gewachſen und gleichſpaltig iſt. Das Gegentheil ſiehe unter dem Wort **Schnellgehend**.

Gerecht, ſ. **Forſt-Gerecht, Jagd-Hirſch-** und **Holtz-Gerecht**.

Gereichen, heißt, wenn der Weidmann den Habicht nachfliegen läſſet.

Geren, iſt ein zum Fiſchfang gehöriges Inſtrument. Siehe **Aalgabel**.

Gereut-

Gereut-Lerche, iſt ein kleiner Vogel, welcher zwar an der Farbe einer Lerche, an der Bewegung ſeines Schwantzes, und in andern Stücken aber einer Bachſteltze ſehr gleich kommt: Denn an der Bruſt iſt er düpfflicht oder ſprencklicht, wie eine Lerche, am Kopff und Rücken aber Aſchenfarb, doch etwas mit grauen Federn vermiſchet, der Schwantz hingegen iſt einfärbig, wie der Schwantz an denen Lerchen. Der Schnabel iſt gäntzlich wie ein Bachſteltzen-Schnabel, doch nicht ſo ſchwartz, ſondern an der Farbe, wie ein Lerchen-Schnabel. Die Leibes-Geſtalt iſt hochbeinigt, wie der andern Bachſteltzen, alſo daß dieſer Vogel, (welcher, wie vorgedacht, gleich einer Bachſteltze, mit dem Schwantze zittert), mehr eine Gereut-Bachſteltze, als Gereut-Lerche genennet werden kan. Den Vornahmen Gereut haben ſie daher, weil ſie zu der Zeit, da ſie die Brut antreten, und den gantzen Sommer über an bergigten Gegenden, und meiſtens wo Holtz ausgereutet wird, ſich aufzuhalten pflegen. Ihre Eyer legen ſie an oder unter alte Stöcke und Baum-Wurtzeln, in Wachholder-Büſchlein, oder auch nur ins bloſſe Gras, und brüten ſolche im Junio oder Julio aus, angeſehen ſie ihre Brut erſt um Jacobi endigen. Wenn man während ſolcher Zeit nahe zu ihrem Neſt kommt, ſo verrathen ſie ſich ſelbſt mit vielem Geſchrey, dabey ſie immerdar die Würme, ſo ſie denen Jungen bringen wollen, im Schnabel behalten. Ihr Strich gehet gleich mit Jacobi an, und währet bis Bartholomäi, ſie werden aber niemahls mit groſſen Schaaren geſehen, ſondern pflegen ſich auch an denen Orten, wo ſie in groſſer Menge brüten, ſo ſtille davon zu machen, daß man nicht weiß, wo ſie hingekommen. Der Wiederſtrich dieſes Vogels iſt im April, da man denn in der Mitten dieſes Monats einen luſtigen Fang mit ihnen anſtellen kan: Denn es erwählt dieſer Vogel ſich gewiſſe Bäume, auf welchen er ſeinen Geſang verrichtet, und von denen er im vollen Singen, nach Art der Lerchen, iedoch nicht in einem Kreis wie die andern Lerchen, ſondern gerade in die Höhe ſteiget, und auf die Gipffel der Bäume ſich wieder nieder läſſet: Wenn man nun unter ſolchen Bäumen eine andere Gereut-Lerche, nemlich ein Männlein mit abgeſchnittenen Flügel-Federn, deme, gleichwie bey dem Fincken gedacht, ein natürlich krumm gewachſenes, und an der Spitze mit ein wenig gutem Vogel-Leim beſchmiertes Spreißlein auf den Schwantz gebunden iſt, lauffen läſſet, wird diejenige, welche ſich alldort ihren Stand erwählet, gleich als blind im Zorn auf ſie herunter fahren, und an dem aufgebundenen mit Vogel-Leim beſchmierten Spreißlein ſich eben auf dieſe Art fangen, wie die Fincken. Sie können auch zur Zeit des Strichs auf einem Herd gefangen werden, wenn man ſolches Fanges halben einige Gereut-Lerchen, die des Jahrs vorher gefangen worden, verhält, damit ſie erſt um ſolche Zeit, wie andere verhaltene Vögel, ihren Geſang verrichten. In ihrer Freyheit nähren ſie ſich mit allerley Gewürme, in ihrer Gefangenſchafft aber wollen ſie erſtlich mit friſchen Ameis-Eyern, oder mit Heuſchrecken, denen die Füſſe weggeriſſen worden, damit ſie nicht forthüpffen oder wegkriechen können, oder aber in Ermangelung derſelben mit friſchen Regen-Würmern gefüttert ſeyn, bis man ſie nach und nach mit untermengten ſüſſen Qvarck, auch klein gedruckten Hanff zu dieſem letztern Futter, nemlich Hanff mit Semmel-Mehl vermiſcht, alleine angewöhnet. Dieſer Vogel nimmt mit einem gantz kleinen Keficht vorlieb, und dauret ſechs bis ſieben Jahr, wenn er nur darbey reine gehalten, auch zu Zeiten heraus in eine Stube gelaſſen, und ihm Waſſer zum Baden gegeben wird.

Ger-Falck, wird mit unter die edlen Falcken gezählet, iſt gröſſer denn der Habicht, und kleiner denn ein Adler, hat einen kleinen flachen Kopff, einen kurtzen und ſtarcken Schnabel, weite Naſenlöcher, runde helle Augen, einen ſtarcken langen Hals, breite Bruſt und Rücken, groſſe Flügel-Bogen, lange Schenckel, ſchwartze ſcharffe Krallen und einen langen Schwantz. Er iſt nicht Menſchen-ſcheu, alſo, daß er bald berichtet oder zahm gemacht werden kan, auch beherzt, ſo daß er nicht nur Kraniche, Schwanen, Reiger, wilde Gänſe, und andere groſſe Vögel, ſondern auch Rehe und Haſen angreifet.

Geridon, ſiehe *Gueridon*.

Gerinne, wird bey Mühlen der Raum genennet, durch welchen das über den Fachbaum fallende Waſſer wegflieſſet. Ein Mahl-Gerinne iſt, worinnen die Mühl-Waſſer-Räder hängen, und von dem Waſſer umgetrieben werden; das wüſte Gerinne iſt der Raum auſſerhalb des Mahlgerinnes, wodurch das überflüßige und zum Mahlen unnöthige Waſſer weglauffen kan. Wenn aber die Mühle nicht Waſſer genug hat, ſo wird das wüſte Gerinne mit Schutz-Bretern verſetzt, damit das Waſſer alleine durch das Mahlgerinne gehen muß.

Geröhne, ſo nennen die Wintzer das unterſte Wurtzelwerck des Weinſtockes.

Geröhricht, oder das Rohr- und Schilff-Gewächſe wird in Seen, Teichen oder Weyhern und andern ſtillſtehenden Waſſern gefunden; Denn nach offt einfallend- und lange anhaltendem Regen, und darauf folgenden ſchönen Wetter wächſt es gar gerne, abſonderlich in denjenigen Teichen, in welchen das Waſſer nicht überflüßig anzutreffen iſt. Wo dieſes Unkraut einmahl Platz gefunden, da nimmt es auf das hurtigſte überhand, ſo, daß in kurtzer Zeit der gröſte Theil des Teiches mit Rohren, Schilff, Binſen, und dergleichen überwachſen iſt. So leicht und geſchwinde es nun in einen Teich kommt, ſo ſchwer und langſam läſſet es ſich wieder hinweg ſchaffen, und ausrotten: Denn es bleibet wahr, was der gelehrte Janus Dubravius, Biſchoff zu Ollmütz, in ſeinem Tractat von Fiſchen und Fiſch-Teichen l. 4. c. 5 hievon geſchrieben: "Dieſes Uibel, ſpricht er, iſt, wo es" einmahl überhand genomen, ſchwerlich auszu-" rotten; denn ſchneidet man es mit einer Sichel" oder Senſe ab, ſo wächſet es nur deſto beſſer; " wolte man es mit einer Fackel auszubrennen"

„ſuchen,

„ſuchen, ſo würde es durch die Aſche nur geiler „und fruchtbarer hervor kommen; mit den „bloſſen Händen lieſſe es ſich wohl einiger maſſen abbrechen, aber die tieff geſchlagene Wurzel nicht ausreiſſen. Auch der Pflug würde „ihm nicht leichte etwas angewinnen können, „weil ſeine hart in einander verwachſene und „verwickelte knollichte Wurtzeln viel zu tieff „ſtünden, als daß man ſolche aus dem Grunde zu heben und zu reiſſen würde vermöglich „ſeyn. „ Folgendes Mittel wird als eines von denen beſten und bewährteſten, ſo darwider gebraucht worden, gerühmet: Man fahre nemlich, wenn die Sonne im Krebs gehet, ehe ſich die Hunds-Tage anfangen, und zwar in dem Neumonden, oder, ſo man es nicht alſo richten kan, nur von dem erſten Julio bis auf den zehenden deſſelben, item von dem erſten Tag des Auguſt-Monats gleichfalls bis auf den zehenden, mit einem kleinen Kahn auf dem Teich herum, und haue mit einer ſcharffen Senſe das Rohr und Schilff unter dem Waſſer nach einander ab: wenn man das Waſſer abnimmt, und das abgehauene Geröhricht von der Sonnen erhitzet iſt, ſo wird durch ſolche Sonnen-Hitze die natürliche Wachsthums-Krafft von der Wurtzel aus durch das Rohr ausgezogen, daß alſo das Geröhricht nach einander verderben und abſtehen muß. Und ſo verfährt man etliche mahl, ſo offt nemlich dies Gezeug nachwachſen will, auf welche Art denn endlich der Teich immer ie mehr und mehr davon geſäubert und gereiniget werden wird. Einige wollen, man ſolle den mit Geröhricht bewachſenen Teich, nachdem er im Herbſte gefiſchet worden, leer und unbeſetzt ſtehen und im Winter nicht weiter anlaſſen, als daß die Höhe des Waſſers nur eine Spanne oder höchſtens anderthalbe an das Rohr lange, und das andere, wo das Rohr am ſtärckſten iſt, über das Waſſer hinaus rage; wenn nun das Waſſer im Winter ſtarck gefroren iſt, ſoll man ſolches, auſſen herum am Lande, auf zwey oder drey Schritt weit von dem Geröhricht aufeiſen, und das Waſſer wieder in den Teich laſſen, daſſelbe würde das Eis anfangen zu heben, das Eis aber das Geröhricht mit ſamt der Wurtzel gemach aus der Erden abledigen, und aus dem Grunde reiſſen, die hernach, wenn das Eis hinauswerts, gegen den Frühling zu, zergangen, und der Teich abgelaſſen worden, leichtlich heraus zu bringen wären; das Anlaſſen, Aufeiſen und Herausſchaffen des Geröhrichts müſte aber zu einer ſolchen Zeit geſchehen, da der Mond im Abnehmen wäre. Diejenigen, welche haben wollen,, daß man die Senſen, womit man das Rohr abhauet, mit Eideren-Blut, oder mit Baum-Oel, darinnen man Blindſchleichen ſterben, und das Baum-Oel-Glas feſte verbunden, Jahr und Tag ſtehen laſſen, auf der Schneide beſtreichen ſolle, weil der Gifft das Geröhricht nimmermehr wieder ausſchlagen laſſen würde, haben wegen der dabey obſchwebenden Gefahr, noch wenig Beyfall gefunden, zumahl da der Zwiebel-Safft an die Senſen geſchmieret, gleichen Effect als der Gifft, iedoch aber ohne alle Gefahr thun ſolle. Indeſſen, wo nun Geröhricht einmahl iſt, da muß ein Hauswirt ſehen, daß er davon einigen Nutzen ziehen könne. Ja nach gewiſſen Umſtänden iſt es nicht einmahl rathſam, alles Geröhricht auszurotten. Wo groſſe Städte, da braucht man das ſtarke Rohr zum berohren, gipſen und bauen, ingleichen in denen Gärten, it. zu Woll- und Leinewand-Manufacturen. Man macht aus dem andern allerhand Rohr-Schilff- und Binſen-Decken zum Packen und zu andern Geſchäfften. Das Rohr dienet auch zum Feuerwerck, die Aſche davon dünget gut, und dergleichen. Auf alles dieſes hat ein Wirt zu ſehen, und allenfalls, wenn es nicht gantz auszurotten, oder das Fiſchweſen auch nichts bedeutet, dieſen zufälligen Nutzen mitzunehmen. Ja an einigen Orten iſt man genöthiget, das Rohr gar zu pflantzen. Siehe den Art. Rohr. In ſolchen beſondern Dingen laſſen ſich keine allgemeinen Regeln geben. Sondern die Regel iſt dieſe: Der Hauswirt folge der Anleitung der Natur der Dinge und derer beſondern Umſtände; dadurch laſſe er ſeinen Fleiß regieren: Wider beydes zu handeln, iſt nicht rathſam. Wann er einen beſſern Nutzen nicht haben kan, ſo nimmt er mit dem geringern, ja offt auch nur damit vorlieb, wenn er nur einen Schaden directe oder indirecte verhütet. Das iſt eine Grund-Regel der Genügſamkeit und Zufriedenheit, die man bey widrigen Dingen in der Wirtſchafft ſo nöthig hat, welche ihre Mühſeligkeit verſüſſet, und den allzu eigennützigen und unruhigen Eigenſinn der Wirte unterdrücket.

Gerſte, iſt ein bekanntes Getraide, welches auf einem kürtzern Stengel oder Halm als der Weitzen und Roggen wächſet. Dieſer Halm iſt gemeiniglich in fünff, manchmahl auch in ſechs Knoten oder Gelencken abgetheilt: auf einem ieglichen dieſer Knoten wächſet ein Blat, welches bey nahe den gantzen Halm umgiebet, und wenn dieſer in die Erde zu liegen kommet, oder nur an ſelbiger gedrucket wird, ſchläget eine Wurtzel da heraus, die hernach ihren beſondern Halm treibet, und wodurch die Vermehrung dieſes und anderer Arten des Getraides geſchiehet; davon Hrn. Baron v. Wolff Entdeckung der wahren Urſache von der wunderbaren Vermehrung des Getraides nachzuleſen. Die unterſten Blätter ſind ſchmäler, als die am Weitzen, die andern auch öffters breiter. Zu oberſt auf denen Halmen ſtehen die Aehren, worinnen die Gerſten-Körner ſtecken, welche an zweyen Enden ſpitzig, in der Mitten aber dicke ſind und feſte in ihren Bälglein ſtecken; an dem oberſten Ende derſelben haben ſie rauhe und lange Spitzen, und ſind von einer licht-gelben Farbe; dieſe Spitzen, wenn man ſie durch ein Vergröſſerungs-Glas betrachtet, ſehen wie eine Röhre aus. Hr. Baron Wolff hat wahrgenommen, daß bey den Körnern, die den Brand haben, in den Spitzen hin und wieder etwas ſchwartzes ſtecket, welches die gantze innere Höhle dergeſtalt erfüllet, als wenn eine Röhre verſtopffet wird, woraus er eben die Urſache des Brandes abnehmen will, wie unter dieſem Wort angeführet zu finden. Die Wurtzel beſtehet

ſtehet aus vielen kleinen Fäſerlein. Den Aehren nach iſt die Gerſte unterſchiedlich, denn etliche hat zwo, etliche vier, etliche ſechs Zeilen oder Reihen Körner, darunter die erſte am beſten zum Maltz; die andern aber ſehr wohl zum Gemüſe, Grütze, Grieß und Graupen angewendet werden können. Der Haupt-Unterſchied aber beſtehet in der **Winter-** und **Sommer-Gerſte**. Die

Winter-Gerſte wird ſparſamer als die Sommer-Gerſte gebauet, weil ſie zum Waſſer-Färben und Bierbrauen nicht ſo tauglich als dieſe iſt: Denn ſie hat keine ſo erfüllte, ſondern nur flache Körner. Hingegen iſt die Winter-Gerſte zum Mahlen beſſer, dieweil ſie ſchmackhaffter Brot und Gemüſe giebet. Sie ſchockt und ſcheffelt auch beſſer, als die Sommer-Gerſte, und mäſtet ſchier ſo gut, wenn man ſie zum Vieh-Futter gebrauchet, als dieſe. Wer alſo Winter-Gerſte bauen will, der muß ſie in einem noch beſſer, als Weitzen-Feld gedüngten, wohl zugerichteten, und damit ein kalter Winter nicht daran mercklichen Schaden thun, oder dieſelbe gar verderben möge, an einer warmen Lage befindlichen Acker fein dicke ſäen, und zwar, da der Acker nur erſt zur Saat gepflüget worden, und noch gantz friſch und neu iſt. Der Saame muß nur ſelbiges Jahr gewachſen ſeyn, und iſt die Saam-Zeit noch vor dem Weitzen, nemlich in der erſten Herbſt-Monats-Woche, oder vierzehen Tage vor Michaelis. So bald ſie eingeſäet iſt, muß man, wo es vonnöthen, die Waſſer-Furchen zu machen nicht vergeſſen, damit das Schnee und Regen-Waſſer im Acker nicht ſtille ſtehen, und die Saat erſauffen, ſondern fein gemächlich ablauffen möge. Man darff die Winter-Gerſte nicht, wie etwan den dickſtehenden Winter-Weitzen oder Winter-Roggen, abhüten: Denn der Winter pfleget ſchon die Uibermaaſſe wegzunehmen; hingegen iſt ihr das Jäten nützlich, aber das Schräpffen ſelten nöthig. Vor der Reiff-Zeit muß man ſie eine Zeitlang wegen der Sperlinge und Tauben hüten laſſen. Die Erndte betreffend, (welche die erſte im Getraide iſt, und noch wohl vor Johannis Baptiſtä geſchiehet) iſt am rathſamſten, daß die Winter-Gerſte mit der Sichel abgeſchnitten, und nicht mit der Senſe abgehauen werde. Die

Sommer-Gerſte hat völligere Körner, als die Winter-Gerſte, und erfordert einen guten Boden, worauf das Jahr vorher der Winter-Riebſen, Winter-Weitzen oder Winter-Gerſte, auch wohl Winter-Korn geſtanden, (wiewohl dieſer Acker lieber zum Haber gebraucht wird), man nimmt auch gerne die Kraut-Aecker dazu, oder aber dasjenige Feld, das man über Winter nicht beſtellen können; oder es wird auch ein Stücke von der Brache zur Gerſte gedünget, der Miſt hierzu etwan im October im alten Monden ausgeführet, bald gebreitet, und auch noch im alten Monden untergeſtürtzet, hiernächſt der Acker im Früh-Jahr, wenn er allzu zäh und rauh wäre, gerühret, wo es aber nicht ſonderlich nöthig befunden wird, nur gleich eingeeget, und ſo lange nach der Länge und in die Qvere überfahren, bis die Klöſer und grobe Erdſchollen zerbrochen, und man ſiehet, daß es genug iſt; worauf im April zur Saat geackert wird. Am beſten und an der Frucht gar mercklich zu ſpüren iſt es, wenn drey mahl zur Gerſte geackert, nemlich erſtlich geſtoppelt, hernach vor Winters, oder wenn man nicht fertig werden können, gleich nach demſelbigen gepflügt, und denn zur Saat geackert wird. In den Teichen, welche man ruhen läßt, pfleget die Gerſte auch wohl zu wachſen, und gilt gleich, man mag den Acker darzu vor Winters oder nach Winters umreiſſen; es wird auch ſolcher mehrentheils nur auf eine Art geackert, und bald darein geſäet. **Kleinkörnigte Gerſte**, die nicht recht ſpitzig iſt, nicht im Stroh erwarmet, auch auf dem Boden wohl gedörret, tauget zum Saamen am beſten. Die Saam-Zeit der Gerſte, welche gar keine Kälte leiden will, und daher in unſauberer Witterung gar leicht erfrieret und umſchlägt, gehet ſonſt insgemein an, wenn man mit dem Haber fertig iſt; wenn warme fruchtbare Nächte einfallen; und wenn es wohl trocken im Felde iſt, daß es hinter der Egen fein ſtäubet, nach dem bekannten Sprichwort:

Den Haber ſoll man einkleiben,
Die Gerſte aber einſtäuben.

Etliche richten ſich mit ihrer Gerſten-Saat nach den Fröſchen, oder nach den Eichbäumen, wenn nemlich jene zu Nacht ſchreyen, oder dieſe zu blühen anfangen. Sonſten pflegen ſich die alten Bauers-Leute nach der Haber-Saat zu achten: Läſſet ſich der früh geſäete Haber wohl an, ſo ſäen ſie Früh-Gerſte; will aber der Früh-Haber nicht fort, ſo eilen ſie mit dem Gerſten-Säen auch nicht ſehr; ſie ſagen auch, wenn die Gerſte geſäet werde, da der Wind vom Mittag kommt, ſo gerathe ſie am beſten; hingegen wollen ihrer viele in der funffzehenden Woche nach Weyhnachten keine Gerſte ſäen, weil ſie in den Schoß-Bälgen ſtecken bleiben ſolle. Wenn groſſe Dürre in der Saat-Zeit einfället, ſo muß die Saam-Gerſte zuvor eingeqvellet werden, denn alſo gehet ſie lieber auf; dahingegen, wenn ſie nicht eingeqvellet worden, die Körnlein, welche tieff ins Erdreich gekommen, aufgehen, die aber, ſo höher und im Trockenen bleiben, mit dem Wachſen verweilen, bis ein Regen kömmt, wovon die Gerſte ſehr zweywüchſig wird. So haben auch diejenigen, welche auf die Wirckung der Natur bey dem Wachsthum der Gerſte acht gegeben, gefunden, daß ſie etwas tieffer als das Korn in die Erde kommen, und nicht allzudick geſäet werden müſſe. Endlich muß der beſäete Acker nach der Länge und Qvere wohl eingeeget, und darauf flugs, oder aber wenn es zu dürre dazu, noch ehe die Gerſte in die Schoß-Kiele kommen, nach einem kleinen Regen gewaltzet werden, damit ſie hernach deſto beſſer und genauer zu hauen, und reiner zu harcken oder zu rechen ſeyn, auch die Feuchtung in einfallender groſſer Dürre behalten möge, welches der Gerſten ein groſſer Nutzen iſt. Man pflegt auch die in geilem Erdreich ſtehende Gerſte, wie den Weitzen zu ſchräpffen, auf mittelmäßigen und geringen Feldern aber läßt man es, um des daraus leicht entſtehenden Schadens willen, lieber unterwegs. Nicht zu naſſe und nicht zu

trockne, ingleichen nicht zu geile Aecker werden überhaupt zur Gerſte erfordert. Die ſchwere Gerſte, welche im Waſſer niederfällt, iſt zum Saamen zu erwählen. In niedrigen Feldern nimmt man bey dem Säen die Hand voll, in den höhern aber nur halb, iedoch wirfft man allezeit, wenn die Hand nicht ſehr groß iſt, gedoppelt. Man muß die Winter-Gerſte ſonderlich dicke ſäen. Andere beſondere Anmerkungen von Vermehrung und Verbeſſerung der Getraide-Früchte und auch der Gerſte, ſiehe in denen Leipziger Sammlungen IV Stück N. 1. Mit dem Abbringen der Gerſte, (welches an manchen Orten, wo nicht viel erbauet wird, oder wo man die ſchmalen und hochgetriebenen Beete hat, mit der Sichel, wo man aber die breiten Beete und viel zu erndten hat, weit behender mit der Senſe geſchiehet), muß man ſich nicht ſäumen, ſondern ſo bald das Winter-Getraide eingebracht, und das Geſtröhde an der Gerſte ſehr weiß iſt, dieſelbe, ehe ſie überſtändig wird, und in Halmen einzubrechen beginnt, abhauen laſſen, und wenn auch theils Winter-Frucht ſo lange ſtehen bleiben ſollte, bis die Gerſte zuvor niedergelegt, ſo kan es doch bey weitem ſo viel nicht ſchaden, als wenn man zu lange damit harret. Das Harcken, Aufbinden und Einführen, nimmt man alsdenn ſo bald als es möglich vor, wenn nemlich das darunter befindliche Gras nur ein wenig abgewelket iſt: Denn die Gerſte lange liegen zu laſſen, will deswegen nicht rathſam ſeyn, weil nicht allein die Körner ſchwartz werden, ſondern auch die öfftere Benetzung und Wiederabtrocknung einige Krafft ausziehet; und wie geſchwinde fällt manchmahl ein anhaltendes Regenwetter ein, wovon die Gerſte auswächſet und verderben muß. Mit dem Ausdruſch wird es gehalten, wie unter dem Worte **Dreſchen** mit mehrern nachgeleſen werden kan. Nach dieſem werden die guten Körner auf einen reinen trockenen Boden aufgeſchüttet, und bis zum Verbrauch zur Winters- und Sommers-Zeit mit fleißigem Umwenden wohl in Acht genommen; die geringe oder alte zum Vermältzen nicht mehr dienliche Gerſte, in Ermangelung des Habers, den Pferden verfüttert; item den Schweinen, Maſt-Rindvieh, und arbeitſamen Zug-Ochſen geſchroten, oder auch denen Hünern, Gänſen, Enten und Tauben zum Futter gegeben. Die Uiberkehr gehört vor die Wagen-Roſſe, und das Ausgeſiebte von der Spreu, allwege einen Scheffel davon, mit einem Scheffel geſchrotener Gerſte vermiſcht, vor die Stutten, wenn ſie auf den Frühling zur Acker-Arbeit gebraucht werden. Der vornehmſte Nutzen der guten Gerſte beſtehet im Brauen, wo man ordentlicher Weiſe die Gerſte auſſer der Nutzung in der Vieh-Zucht, noch einmahl ſo hoch, als wenn man ſie roh verkaufft, hinaus bringen kan. Wenn man aber auch nicht brauet, ſo kan man ſie doch höher nutzen, durchs Mältzen, oder Maltzmachen. Hiernächſt iſt ſie auch in der Vieh-Zucht und Maſt, und zwar inſonderheit die geringe Gerſte, die man ſchroten läſſet, ſonderlich bey denen Schweinen zu nutzen. Zum Pferde-Futter dienet dieſe ebenfalls, ingleichen vor Feder-Vieh und nebſt denen daraus gemachten Graupen, zum Verbacken, welchen Falls aber, wenn das Brot zuſammen halten und wohl ſchmecken ſoll, etwan halb Roggen-Mehl darunter gemenget werden muß. Sonſten giebt die Sommer-Gerſte kein ſo ſchmackhafftes Mehl, als die Winter-Gerſte, iedoch wird dergleichen Mehl zum Klößkochen vors Geſinde beſſer verbraucht, als das Roggene, denn es werden die Klöſſe (Knötlein) mürber, ſind auch, wenn ſie gleich warm weggegeſſen werden, ſchmackhaffter; die kalten aber gehen deſto ſchwerer zu Halſe. Im übrigen iſt noch zu mercken, daß zwey oder mehr jährige Gerſte nicht gerne zum Brauen angewendet und vermältzet werde, weil ſie nicht mehr fein überein wächſet, und daß auch die in gepferchten Aeckern gewachſene Gerſte gleichfalls übel maltze, und das darinnen gebauete Korn blaulichtes Brot gebe.

Gerſten-Boden, heißt zwar überhaupt ein zum Gerſtenbau geſchicktes Land, davon der Art. **Gerſte** und **Arten** nachzuſehen, allein eigentlich iſt es in einem Brauhauſe, oder andern Wirtſchaffts-Gebäude derjenige Raum, welcher inſonderheit zu Verwahrung der Vorraths-Gerſte gewidmet iſt. Insgemein muß bey deſſen Anlegung alles dasjenige in Acht genommen werden, was hiernächſt unter dem Wort **Getraide-Boden** angemercket iſt; inſonderheit aber iſt bey einem Brauhauſe ſehr bequem, wenn der Gerſten-Boden gleich über der Maltz-Tenne oder Weichkammer, ſo dergleichen abſonderlich vorhanden, angebracht, und dergeſtalt eingerichtet iſt, daß aus demſelben eine Schütte oder Ablaß, das iſt ein viereckigtes mit Bretern eingefaßtes und oben mit einem Rumpff verſehenes Loch, hinab und juſt über den Weich-Bottich gehe, dadurch die Gerſte ohne mühſames Einſacken und Tragen, auch ohne groſſen Zeit-Verluſt in denſelben gelaſſen werden kan.

Gerſten-Graupen, ſiehe **Graupen**.

Gerſten-Korn, hat vielerley Bedeutung: Denn 1) wird es vor ein iegliches Saam-Körnlein von obbeſchriebenem Getraide, nemlich der Gerſte genommen. 2) Vor einen Zufall am Auge, allda ſich zuweilen in dem haarigen Rand des Augenliedes, oder etwas darüber hinauf, ein klein hartes Beulgen ereignet, ſo einem Gerſten-Korn faſt gleich kommt. 3) Vor ein **Längen-Maaß**, da es den zwölfften Theil eines Zolles bedeutet, welcher von den Frantzoſen Ligne genennet wird, und 4) vor ein **Apotheker-Gewicht**, ſo das zwantzigſte Theil eines Scrupels, oder das ſechzigſte Theil eines Quintleins ausmachet, und ein Gran heiſſet, deren alſo vierhundert und achtzig auf eine Untze oder zwey Loth geben.

Gerſten-Mutter, ſiehe **Korn-Mutter**.

Gerſten-Stroh, gehöret mit unter das Futter-Stroh, und wird an vielen Orten, wo das Heu ſeltſam iſt, an deſſen ſtat, den Winter durch, und weit in den Frühling hinein denen Pferden, auch insgemein dem Rind-Vieh, ſonderlich

derlich den Kühen und jungen Kälbern (denn die Ochſen und das Gälte-Vieh muß ſich mit Haber-Stroh behelffen,) gegeben, auch die Schaafe damit ausgewintert. An manchen Orten hingegen wird das Gerſten-Stroh nicht anders, als in äuſſerſtem Futter-Mangel denen Kühen, ordentlich aber nur zum Unterſtreuen, oder dem Gälte-Vieh gegeben. Es muß aber, ſo bald es ausgedroſchen, in die Höhe und trocken geleget werden, weil es auf der Erde in den Panſen anlauffen und ſtinckend werden und alſo verderben würde. Es kan auch zu andern Dingen gebrauchet werden. Sonderlich ſchickt es ſich zu Lager-Stäten in die Betten, u. ſ. f.

Gerülle, nennet man alle zum theil unbrauchbare, zum theil auch ſonſt nur zur Seite geſetzte Mobilien und Hausgeräthſchafft, ſo man bis zur Ausbeſſerung oder zufälligen Gebrauch in einem verſchloſſenen Raume aufzubehalten pfleget.

Geſäme, darunter wird gemeiniglich der Saame ſo vieler und mancherley Kräuter, Blumen und Kuchen-Gewächſe verſtanden. Dieſer Saame muß bey ſchönem ſtillen Wetter im Abnehmen des Mondes geſammlet werden, wenn das Kraut davon gantz welck und dürre worden. Es befindet ſich aber in einem ieden Saamen-Korne ein ölichter Liquor, welcher, wenn er conſerviret wird, den Anfang des Lebens abgiebet. Dieſer Lebens-Safft kan im Gegentheil nach der Beſchaffenheit der Qvantität und Qvalität in dem Saamen eines Gewächſes bey einem eher, bey einem andern langſamer vertrocknen, und derohalben hat man bey dem Aufbehalt des Geſämes nicht nur ſehr wohl Acht darauf zu geben, daß dergleichen weder in allzu feuchter Lufft, noch auch in überflüßiger Wärme liegen gelaſſen werde; ſondern es iſt auch daraus abzunehmen, daß diejenigen irren, welche ohne Unterſcheid die Fruchtbarkeit der Saamen-Körner auf eine gewiſſe Zeit, ja gar auf 10 Jahre hinaus ſetzen. Einige davon, als Zwiebeln, Knoblauch und Mag-Saamen ꝛc. halten ſich in ihren eigenen Hülſen oder Knöpfflein: den Gurcken und Melonen, Kürbis und dergleichen Saamen, die fettkörnig, gehen die Mäuſe gerne nach. Endlich iſt auch einem beſorglichen Haushalter zu wiſſen nöthig, wie viel Jahre ein iedes von dem Geſäme gut und tüchtig bleibe, davon überhaupt zu mercken, daß alles runde und großkörnige Geſäme ein Jahr länger gut bleibe, als das platte und kleinkörnige, weil dieſes letzte eher trocknet; auch iſt nicht aller Saame gleich im erſten Jahre von einer recht wirckenden Krafft. Dannenhero wird nachfolgende Alphabetiſche Specification derer meiſten bekannten Geſäme ihren Nutzen finden: Es ſind erſtlich die Jahre angemercket, wie lange der Saame aufs höchſte gut bleiben kan, ſo wie es die Erfahrung beſtätiget, und ſodenn das beſte Alter, darinnen der Saame zum ſäen tüchtig und geſchickt: Als

Ackeley	4	Jahr	2
Anemone	3	⸗	1
Angelica	2	⸗	1
Anis	3	⸗	2
Artiſchocken	4	Jahr	2
Baldrian	2	⸗	1
Balſam	3	⸗	1
Baſilicken	3	⸗	1
Baſternack	2	⸗	1
Bete	4	⸗	1
Blattaria	1	⸗	⸗
Blumen-Kohl	3	⸗	3
Bohnen	5	⸗	1
Cardobenedicten	1	⸗	⸗
Carotten	2	⸗	1
Cichorien	2	⸗	1
Convolvulus	2	⸗	1
Endivien	2	⸗	1
Erbſen	3	⸗	1
Fenchel	2	⸗	1
Finger-Hüte	2	⸗	1
Flos Africanus	2	⸗	1
Gelbwurtzel	1	⸗	⸗
Gold-Blumen	2	⸗	1
Gurcken	6	⸗	2
Katzen-Kraut	3	⸗	1
Kerbel	2	⸗	1
Kohl, wie er auch Nahmen haben mag	4	⸗	2
Korn-Blumen	3	⸗	1
Kreſſe	4	⸗	2
Kürbiß	4	⸗	2
Lattig	3	⸗	1
Lauch	1	⸗	⸗
Lupinien	2	⸗	1
Majoran edle	1	⸗	⸗
grobe	2	⸗	1
Malva	2	⸗	1
Mangolt	4	⸗	1
Mariendiſtel	4	⸗	2
Maſtblumen	2	⸗	1
Meerglöcklein	18	⸗	1
Melden	2	⸗	1
Meliſſen	2	⸗	1
Melonen	6	⸗	2
Mahn	1	⸗	⸗
Möhren	2	⸗	⸗
Mutter-Kraut	1	⸗	⸗
Nelcken	5	⸗	3
Nießwurtz	2	⸗	⸗
Ochſenzung	2	⸗	⸗
Orobus verus	2	⸗	⸗
Paſtinack	2	⸗	1
Peonien-Roſen	3	⸗	2
Peterſilie	5	⸗	2
Pimpinellen	2	⸗	1
Portulac	3	⸗	2
Radies	4	⸗	2
Rapuntzel, der unter allen Saamen vor den kleinſten gehalten wird	3	⸗	2
Rettig	4	⸗	2
Rheinfahren	3	⸗	2
Ritterſporn	2	⸗	1
Rüben	2	⸗	1
Roſen	2	⸗	⸗
Peonien	3	⸗	2
Salat	4	⸗	1
Sauerampf	2	⸗	⸗
Sellerie	2	⸗	⸗
Senff	6	⸗	⸗

Sonnen-Blumen	4 =	2
Spargel	4 =	1
Spinat	2 =	=
Stein-Klee	4 =	2
Thymian	2 =	=
Thlaſpi Cand.	2 =	=
Tulipanen	1 =	=
Veilwurtz	2 =	=
Wermut	3 =	1
Winter-Roſen	2 =	=
Yſop	2 =	=
Zuckerwurtz	2 =	=
Zwiebeln	2 =	1

Wer von mehrern Geſäme die Nachricht verlanget, wie viele Jahre eines ieden Gewächſes Saame dauren könne, der wird ſolche finden in des Pater Carteuſers ſeinem Niederländiſchen Garten-Büchlein.

Geſäumte Breter, werden diejenige genennet, wo der Kloß, daraus ſie geſchnitten worden, vorhero an allen vier Seiten durch einen Schnitt der Schwarte benommen, ſo, daß hernach die Breter vollkantig werden.

Geſang, ſiehe Gelock.

Geſcheide, alſo werden von denen Jägern die Gedärme der wilden Thiere genennet.

Geſchencke, ſind Gaben an Geld und Sachen, welche man in der Wirtſchafft über den Lohn, und alſo eigentlich umſonſt, und, wie es die Natur der Sache mit ſich bringen ſollte, nach freyer Willkühr, guten Freunden, Dienern der Communen, Kindern und Geſinde, bey verſchiedenen Gelegenheiten und Zeiten geben ſollte und könte, die aber an vielen Orten nach einem ſtrengen Herkommen mit Zwang und mit groſſer Laſt und Verderb der Wirtſchafft, ja unter verſchiedenen Misbräuchen, gegeben werden müſſen und überhaupt gefordert werden. Daher unter die hauswirtliche Ausgaben an vielen Orten ein groſſes vor ſo genannte Chriſt- oder Weihnachts- Neu-Jahrs-Oſter-Eyer, Paten- und Gevatter- und Hochzeit-Geſchencke, ja faſt bey allen Tritten und Schritten denenjenigen, die doch ihren Lohn ſchon haben, an abſonderlichen Geſchencken und an Trinckgeldern, Diſcretions und Präſenten gereichet werden muß. Die Liebe, die Danckbarkeit, die Wohlthätigkeit, und Freygebigkeit ſind Tugenden, die allerdings ein gemäßigtes Verſchencken auch in der Wirtſchafft erfodern. Allein theils wird auch Wolluſt, Stoltz und Verſchwendung damit getrieben, ja ſo gar Ungerechtigkeit öffters unter dieſem Schein ausgeübet, theils wird von andern, die gerne geſchencket haben wollen, Eigennutz und Grobheit, ja ebenfalls viele Ungerechtigkeit und Beläſtigung unter dem Nahmen der Geſchencke und Accidentien begangen. Daher die Policey ſchon längſt dieſer Laſt den Wirtſchafften abzuhelffen geſuchet hat.

Geſchifftet, ſuche Schifften.

Geſchirr, ſiehe Schiff und Geſchirr.

Geſchirr-Holtz, **Geſchirr-Kammer**, **Geſchirr-Meiſter**, ſuche unten **Schirr-Holtz**, **Schirr-Kammer**, **Schirr-Meiſter**.

Geſchlagen, ſiehe Schlagen.

Geſchleiff, wird der Bau oder die Wohnung genennet, welche ſich der Biber über dem Waſſer an dem Ufer mit ſonderlichem Fleiß zuzurichten weiß. Siehe Biber.

Geſchlincke, wird von dem Eingeweide des Rindviehes die Lunge und Leber genennet, alſo ſagt man Kälber- ingleichen Rinds-Geſchlincke.

Geſchloſſene Zeit, wird genennet, wenn die Aecker, Wieſen, Holtzungen oder Fiſch-Waſſer gehäget werden, alſo, daß man die erſten drey nicht mit dem Vieh betreiben, in denen letztern aber nicht fiſchen oder krebſen darff. Dieſe Zeit wird nach dem Herkommen oder auch durch Policey-Geſetze verſchiedentlich nach der Natur dieſer Dinge und der Landes-Gegend beſtimmet. Daher man hierinne nichts allgemeines ſagen kan. Die Tage Iacobi, Georgii, Michaelis, Martini, ſind ſonderlich merckwürdige Zeiten in der Wirthſchafft. Ein Wirt muß ſich nach dieſen Zeiten in ieder Gegend erkundigen.

Geſchmeide, heiſſen die ſo vielfältige gold- und ſilberne und mit koſtbaren Juwelen verſehene Zierathen, derer man ſich zu einem Ausputz an den Händen, am Hals, Ohren oder ſonſt am Kopff und auf der Bruſt bedienet. Es beſtehen dieſelben in Agraffen, Anckern, Angehencken, Arm-Bändern, Batzen, Bäumelgen, Braſſeletten, Creutzgen, Eſclavagen, Flimmer-Nadeln, Hals-Bändern, Ketten, Ohrgehencken, Perlen, Ringen, Schnüren, Spangen, u. ſ. f.

Geſchmeide-Käſtgen, worinnen man dieſes Geſchmeide verwahret.

Geſchöpffet, iſt ein Falckenier-Terminus, und wird geſagt, wenn die Habichte an einen Bach zum Baden oder Träncken geſtellet werden.

Geſchrencke, ſiehe Schrencken.

Geſchröt, wird das Gemächte oder der Hoden-Sack an den Pferden männlichen Geſchlechtes genennet, welches in allen Farben der Pferde gantz ſchwartz, klein, gleich und über ein groß, auch wohl aufgeſchürtzt ſeyn ſoll, maſſen ſolches ein Anzeichen eines geſunden, ſtarcken und röſchen Pferdes iſt, zumahl wenn daſſelbe über dieſes einen kurtzen und ſchwartzen Schafft oder Schlauch hat. Es ereignen ſich manchmahlen Geſchwulſten an dieſem Theile, dafür nehmet dürren Leim, der zuvor auch iſt gebrauchet worden, klopffet denſelben und reutert ihn durch ein Sieb, thut Eßig, Theriack und Saltz darunter, daß es ſo dünne wird, wie ein Mus, beſtreichet dem Pferde das Geſchröt und den Schlauch damit; wenn es dürre wird, ſo kratzet es wieder ab, und beſtreichet es wie zuvor, und zwar ie öffter ie beſſer, bis die Geſchwulſt vergehet. Oder ſtoſſet Hauswurtz, Weitzen-Kleyen, Rauten, mit Baum-Oel und Eßig zu einem Mus, laſſets warm werden, und ſalbet den Schaden damit; oder ſiedet einen Strehnen von flächſenem Garn, der erſt geſponnen iſt, in Waſſer, und bindet es dem Pferde über auf die Geſchwulſt täglich zweymahl, ſo warm, als es erleiden

erleiden kan: das muß man acht Tage continuiren, und allwege friſches Garn von ermeldter Beſchaffenheit darzu nehmen, ſo wird es heilen. Wenn auch das Geſchröt zu hart und zu groß iſt, ſo nehmet neue Butter im May, die nicht gewäſſert iſt, und ſchmieret den Gaul damit, es lindert und zeucht die Geſchwulſt aus. Wenn ein Pferd von einem Schlag oder Schuß am Geſchröte geſchwollen iſt, ſo ſiedet Brunnen-Kreß, und leget es ihm, ſo warm es ſolches erleiden kan, über; oder nehmet einen neuen Topff, thut Alaun und Eiſen-Kraut darein, gieſſet ein wenig Wein daran, decket es wohl zu, und laſſet es wohl ſieden, hernach waſchet dem Pferd alle Tage zwey oder dreymahl, ſo warm als es daſſelbe erleiden kan, den Schlauch und das Geſchröte damit; oder ſiedet Hopfen und Hopfen-Saamen wohl in Wein-Eßig, laſſet den Dampff an die Geſchwulſt gehen, und bähet ſie wohl damit, ſo wird ſie ſich bald verlieren, und das Pferd wieder geſund werden.

Geſchühe, ſind zwey ohngefehr eines Fingers lange, ſubtile, weiß gearbeitete, gelinde und mit Schellen verſehene Riemen, welche ſauber ausgefrantzt, dem Falcken um beyde Füſſe geleget, und die Wurff-Riemen daran gemachet werden.

Geſchütze, heiſſen die Jäger die Gefäſſe der Falcken.

Geſchwefelter Wein, wird derjenige genennet, welcher zu viel Schwefel zum Einſchlage bekommen.

Geſchwellt, ſiehe **Gedruckt**.

Geſchwulſt, iſt ein Auflauffen und eine Erhebung eines Theils des Leibes, welche durch eine Scheidung der Feuchtigkeiten plötzlich oder nach und nach mit und ohne Entzündung entſtehet, indem ein ſolcher Safft ſtocket und den andern, der dazu kommt, ebenfalls aufhält. Daher kan man ſolchen Dingen anfänglich durch zertheilende Hausmittel am beſten helfen. Wozu auch gehöret

Geſchwulſt-Kraut, ſuche **Fette Henne**.

Geſegnete Diſtel, iſt Cardobenedicten, davon ſiehe dieſen Art.

Geſencke, beym Wein-Bau, nennen die Winzer oder Wein-Gärtner dasjenige Stück eines alten Reben-Stockes, worin ſie einen Schnitt thun, und ſolches nachgehends in die Erde ſencken, damit es Wurtzel faſſe, und folglich verſetzet werden könne. Siehe **Sencke**.

Geſencke, bey der Fiſcherey heiſſen die runden Cylindriſchen von Eiſen und Bley gemachten Gewichte, welche an dem unterſten Saum einer Wathe oder andern Fiſch-Netzes angemacht ſind, damit ſolche auf dem Grund eines Teiches oder Fluſſes auſſtreichen und alſo verhindern mögen, daß keine Fiſche unter dem Netze durchgehen können.

Geſicht, iſt oben auf dem Lauff einer Büchſen oder Flinte ein von Eiſen oder Meßing gemachtes und juſt in der Mitten eingefeiltes Blechlein, durch welche Kerbe man im Zielen die Fliege oder das Korn, ſo gantz vornen auf dem Lauff der Büchſe oder Flinte ſitzet, entweder voll oder genau, nachdem man den Schuß richten will, faſſen muß. Einige Büchſen führen ein bewegliches doppeltes, auch wohl gar dreyfaches Geſichte, welche man, nachdem man in die Ferne oder nahe ſchieſſen will, niedrig oder hoch richtet. Viele Flinten führen heut zu Tage entweder gar kein Geſichte mehr, oder es iſt dergleichen hinten auf dem Lauff, gleich vor der Schwantz-Schraube, eingefeilet.

Geſinde, Bröhlinge, Dienſt-Boten, Ehehalten, hierunter werden diejenigen Perſonen beyderley Geſchlechts, ſo uns um einen gewiſſen Jahr-Lohn und die tägliche Koſt dienen, und unſere Befehle mit aller Treu, auch möglichſtem Fleiſſe und Sorgfalt ausrichten ſollen, nemlich Knechte und Mägde verſtanden. Insgemein hat man bey Mieth- oder Dingung des Geſindes nachfolgende drey Hauptregeln wohl zu beobachten: Vors 1) ſoll man ſich vor gar fremden, und unbekannten Geſinde hüten, hingegen, wo möglich, bekannte Knechte und Mägde, die etwas zu verlieren haben, dingen und miethen. Vors 2) ſoll man nicht zween oder drey Brüder, zwo oder drey Schweſtern in eine Haushaltung nehmen: Denn entweder iſt wenig Friede und Verträglichkeit zwiſchen ihnen zu hoffen, oder ſie vertragen ſich allzu gut, da denn allerley Untreu, Unfleiß, Partiten, Betrügerey und Schaden von ihnen zu befahren iſt. Und 3) ſoll man für alten ausgearbeiteten Knechten und Mägden ſich hüten: Denn auſſer daß ſie unvermögend und krafftlos, ſo ſind ſie auch gemeiniglich beißig, zänckiſch, unverträglich, ſtutzig und eigenwillig, laſſen ſich nicht gerne einreden, und wollen offt alles beſſer, als die Herrſchafft ſelbſt, wiſſen und verſtehen; hiernechſt aber muß man auch ſelbſt mit einem ſittſamen anſtändigen Leben denſelben gebührend vorgehen, ſich in allen verſtändig und Chriſtlich gegen daſſelbe bezeigen, ſie treulich verſorgen, und keine Noth leiden laſſen, vielweniger den einmahl verſprochenen Lohn ohne Urſache verkürtzen, oder gar zurück halten. Uiber dieſes ſoll ein verſtändiger Hauswirt nicht mehr Geſindes dingen, als es die Beſchaffenheit ſeiner Haushaltung erheiſchet: Denn wo überflüßiges Geſinde iſt, da iſt viel Faulheit und Nachläßigkeit, eines verläſſet ſich auf das andere, daß die Arbeit, die einer allein oder doch wenige verrichten können, bey ſolchen Hauffen entweder gantz und gar ungethan bleibt, oder doch liederlich genug gethan wird. Anderſeits hingegen ſoll er auch nicht zu wenig dingen, damit ihm die Arbeit, ſonderlich wenn ſie ohne augenſcheinlichen Schaden, keinen Aufſchub leiden kan, nicht liegen bleiben möge, und das Geſinde zugleich unter der Arbeit ſelbſt unverantwortlich erliegen müſſe. Die Pflichten des Geſindes beſtehen darinnen: Daß ſie vor allen Dingen der wahren Gottes-Furcht ſich befleißigen; ihre Herrſchafften nicht allein als andere ihre Nächſten insgemein, die entweder geringer, als ſie ſelbſt oder ihnen doch gleich ſind, ſondern mit geziemendem Reſpect lieben

und ehren, ihnen den ſchuldigen Gehorſam erweiſen, und nicht allein was die Herrſchafft befielet, und nicht wider GOttes Gebot iſt, willig und treulich verrichten, ſondern auch, wo ſie ſelbſt ein und anders ſehen, worinnen ſie der Herrſchaft einen angenehmen Gefallen erweiſen, und ihren Schaden verhindern können, ſolches nicht unterlaſſen. Hiernächſt ſollen ſie auch mit der Hand treu ſeyn, und nichts weder auf grobe oder ſubtile Weiſe, es ſey Geld oder Geldes werth, entwenden, verſchleppen oder andern Leuten heimlicher Weiſe zuſtecken, ſondern mit allem demjenigen, was ihrer Herrſchafft iſt, ſparſam, treu und ſorgfältig umgehen: nicht liederlich verderben, verwahrloſen und zu ſchanden gehen laſſen, was ſie durch ihre Sorgfalt hätten erhalten können. Siehe ferner **Knecht** und **Magd**, ingleichen **Geſinde-Noth**.

Geſinde-Koſt, iſt der Unterhalt an Speis und Tranck, welchen eine Herrſchaft ihrem Geſinde zu reichen ſchuldig iſt. Es ſoll dieſe Koſt alſo beſchaffen und dergeſtalt zugerichtet ſeyn, daß das Geſinde nicht allein keinen Hunger dabey leiden, ſondern auch geſund und bey Kräfften bleiben könne, denn wer von ſeinem Geſinde volle Arbeit fordert, und demſelben nur halb zu eſſen giebt, der zwingt es gleichſam aus Noth untreu zu werden, und da, wo es ſich nicht geziemet, zuzugreiffen, wenn es vorhero noch ſo treu geweſen. Eben ſo unverantwortlich iſt es auch, wo man Dienſt-Boten mit ſolcher Speiſe abſpeiſet, wobey er ſeine Geſundheit verlieret, und alſo Lebenslang an einen ſolchen Dienſt mit Trauren und Wehklagen gedencken muß. Auf einen Knecht oder Magd wird jährlich auſſer Kraut, Rüben, Möhren, Salat und dergleichen Garten-Waaren, an Getraid, Zugemüſen und andern, zur Koſt gerechnet: Fünff Scheffel Korn Dresdniſches Maaß, zu Brote, drey Viertel Korn zu Müſern und Suppen, ein Scheffel bis fünff Viertel Gerſte zu Graupen; ein halber Scheffel Weitzen; ein halber Scheffel Erbſen; ein Viertel Linſen, und zwo Metzen Saltz. Doch wird es damit immer an einem Orte anders gehalten, als am andern, und läſſet ſich alſo hierüber nichts gewiſſes durchgängig determiniren.

Geſinde-Lohn, Jahr-Lohn, Lied-Lohn, Mieth-Lohn, iſt der verdiente und verdingte Lohn derer, die als ordentliche und gebrodete Dienſt-Boten, Ehehalten und Geſinde dienen. Eine Herrſchafft ſoll ihrem Geſinde den verdienten Lohn zu rechter Zeit richtig und völlig geben, und ihme ohne ſonderbare Urſache, und wegen geringer Schaden, wo es nicht eine nachläßige Verwahrloſung und wiſſentliche Bosheit dabey zu Schulden gekommen, keinen Abzug machen. So iſt auch nicht wohl rathſam, dem Geſinde den Lohn voraus zu geben, weil man ſich hernachmahls bey allerhand ſich ereignenden Fällen, an nichts mehr halten kan, dahingegen man ihme von dem bereits verdienten Lohn dasjenige, was es inzwiſchen zur höchſten Nothdurfft brauchet, wie billig, abfolgen laſſen, iedoch allezeit noch etwas zur Verſicherung in Händen behalten ſoll, weil manche Dienſt-Boten ſo frech und kühne ſind, daß ſie ihren Herrſchafften auch zu der Zeit, da die Arbeit am nöthigſten iſt, den Stuhl vor die Thür zu ſetzen, und vor Verlauff ihres Dienſt-Jahres Abſchied zu nehmen ſich unterſtehen. Der Lohn des Geſindes iſt nach der Gelegenheit der Orte und des Landes, und nach den Pretiis rerum unterſchiedlich. Um Leipzig herum pflegt ein Hof- oder Schirrmeiſter zwantzig bis vier oder fünff und zwantzig Gülden; Ein Groß-Encke, Ober- oder Groß-Knecht, achtzehn bis zwantzig Gülden; Ein Haus-Knecht ſechzehen bis achtzehen Gülden, ſo viel auch der Mittel-Encke, Baur- und Ochſen-Knecht bey groſſen Gütern zu Lohne zu haben, und der Klein-Encke vierzehen bis ſechzehen Gülden zu bekommen. Einer Hofemeiſterin oder Käſemutter (ſo auch an einigen Orten den Nahmen einer **Vieh-Muhme** oder Vieh-Mutter führet) pflegt man achtzehen bis zwantzig Gülden, auch weniger oder mehr; einer ſo genannten groſſen Magd zwölff Gülden, und eben ſo viel der Sau-Magd; Der Haus-Magd zehen bis zwölff Gülden; Der Mittel-Magd bey ſtarcken Gütern, zehen Gülden, und der kleinen Magd, nachdem die Arbeit iſt, acht bis zehen Gülden, alles Meißniſcher Währung, jährlich zum Lohne zu geben, wobey gemeiniglich noch eine Ergötzlichkeit oder ſo genannter Heil. Chriſt an Weyhnachten zu fallen pflegt. Bey groſſen Haushaltungen iſt es gebräuchlich, daß man um beſſerer Richtigkeit willen mit dem Geſinde ordentliche **Lohn-Zettel** hält, und alle Viertel-Jahr den Empfang ihres Lohnes, oder auch, was ſie auf Abſchlag erhalten, darein zeichnet.

Geſinde-Noth, iſt die Sache, worüber heut zu Tage in der Wirtſchaft ſehr geklaget, und deswegen offt ſo gar gewünſchet wird, daß man doch kein Geſinde halten, und alſo dieſe ſonſt ſo nützliche und von GOtt zum Wohlſtand der Menſchen ſo weißlich eingerichtete, in der Wirtſchafft aber ſo unentbehrliche und an ſich vortreffliche Sache entbehren könne. Es mag wohl ſeyn, daß viele aus Geitz und Unverſtand dieſen Wunſch thun, weil ſie nemlich nur allein alles haben, niemanden aber nichts geben und gönnen wollen. Allein es iſt doch auch gewiß, daß mit dem Geſindehalten zufälliger Weiſe ungemein viel Noth, Verdruß und Elend im wirtſchafftlichen Leben, ſonderlich auf dem Lande verknüpffet ſey. Unter dem Art. **Geſinde**, iſt von denen Urſachen, ſo ferne ſolches in der übeln Beſchaffenheit des Geſindes zu ſuchen, ſchon etwas gedacht. Allein viele Wirte machen ſich auch ihre Noth ſelbſt durch ihre Bosheit, Schuld, unkluͤgliches und unchriſtliches Verfahren, Verführung, böſes Exempel und dergleichen. Ja ſie verderben dadurch nicht allein ihr, ſondern auch anderer ihr Geſinde. Und dieſes von Herrſchafften verderbtes Geſinde verderbet ſich einander ſelbſt mehr und die andern, und ſo fort. Solchergeſtalt aber iſt erſt die Noth am nächſten in der Bosheit und Ungezogenheit des Geſindes zu ſuchen. Hier iſt nun die Frage, was man vor Mittel habe, dieſe Noth zu heben oder doch zu mindern, welche in der That, ſonderlich im

gantzen einen ſehr ſchädlichen Einfluß in den floriſſanten Zuſtand der Wirtſchafft eines Landes, Dorffes und einer Stadt bekannter maſſen hat? Landwirte, welche ſelbſt den Gerichts-Zwang haben, können ſich einigermaſſen helffen. Die kleinen Zucht-Strafen des böſen Geſindes, die man ſchleunig und ohne Proceß in guten Städten ohne viele Koſten von der Policey erlanget, die ſtrengen Strafen derer ſchweren Geſinde-Verbrechen, das Auftreiben des ſchlimmen Geſindes, und dergleichen ſind zwar Mittel, ja es ſind ſolche, welche in der That aller Hauszucht die Hand bieten müſſen, indem ſie der Herrſchafft und ihrer Zucht Ehrerbietung und Achtung verſchaffen. Wo man hergegen viele Zeit, Koſten und Mühe auf die kleinen Klagen gegen das Geſinde wenden, Proceſſe führen und Advocaten beſolden muß; wo man dem Geſinde Injurien-Klagen unumſchränckt gegen das Schelten und die Zucht der Herrſchafft verſtattet, und überhaupt dieſer keine gewiſſe und gemäßigte Haus-Zuchts-Mittel zuläſſet, ja auch dieſe Sachen unter diejenigen ziehet, wovon die Gerichts-Sporteln einen guten Zugang haben; wo man ohne Einſicht viele Gelegenheiten und Leute duldet, davon das Geſinde verführet, das verführte geheget und in ſeiner Bosheit verheelet oder gefördert wird, u. d. g. da iſt freylich nicht daran zu dencken, daß bey allen Geſinde-Geſetzen und Ordnungen dieſe Noth gemindert werde. Vielmehr wird endlich das Geſinde ſo gar unter ſich ſelbſt hundert ſchlimme Gebräuche denen Geſetzen entgegen ſetzen, und als ihre eigenen Rechte und Geſetze einführen, die die Herrſchafft aus Furcht gar kein Geſinde zu bekommen, oder noch gröſſere Noth zu haben, endlich beobachten muß, wann auch gleich die Geſetze was anders verordnen. Man ſiehet es ſchon wircklich z. E. bey dem Lohne, dem Weynachts-Geſchencke an vielen Orten. Denn dahin hat es das Geſinde oder doch gewiſſe Arten von Geſinde an vielen Orten, ſonderlich in groſſen Städten, wo die Geſinde-Policey ſchlecht iſt, eben ſo wie die Handwercks-Geſellen bey vielen Handwerckern, mit ihren Ungezogenheiten und ſchlimmen Gebräuchen, in Anſehung ihres Lohns, ihrer Arbeit und ihres Tractaments, ſchon längſtens leider gebracht, worinne die Policey keine Aufſicht hat, und dieſes ſowohl dem Geſinde verſtattet, als auch unbilliger Herrſchafft keine Schrancken ſetzet. Allein wenn auch alles dieſes von der Policey mit groſſer Sorgfalt verhütet wird, ſo ſcheinet es dennoch nicht zulänglich, wenn die Policey nicht auf die erſte Quelle alles ſchlimmen Geſindes zurücke gehet, und allerhand andern Mitteln, ſolche zu verſtopffen, die Hand bietet. Dieſe erſte Quelle aber iſt in der elenden Kinder- und Jugend-Zucht zu ſuchen, und daß man von Seiten der Policey darinnen keine genauern Anſtalten machet. Dieſe Anſtalten findet man durch ein Exempel in denen Leipziger Sammlungen von Wirtſchaffts- und Policey-Sachen, im X und folgenden Stücken vorgeſtellet und ausgeführet, dahin der geneigte Leſer, da es ſich hier nicht herſchicket, gewieſen wird.

Geſott, Geſöde, ſiehe Siede.

Geſott-Bottich, ſuche Siede-Faß.

Geſpe, Geuſpe, Gauſſe, heißt, eine doppelte hohle Hand voll, das iſt, ſo viel man mit beyden an einander gehaltenen Händen von trockenen Sachen auf einmahl faſſen und halten kan. Alſo ſagt man: Eine Geuſpe Haber; eine Geuſpe Mehl; eine Geuſpe Sand ꝛc.

Geſtandene Schüſſel, ſiehe Gallerte, ingleichen *Gelée*.

Geſtände, wird nach Weydmänniſcher Redens-Art, das Neſt eines Falcken genennet.

Geſtelle, wird überhaupt alles dasjenige genennet, darauf eine Sache geſtellet, ſicher ruhen kan. Man braucht dergleichen gerne, um z. E. eine Lade, Kaſten, Schranck, Köthe u. ſ. f. etwas vom Erdboden zu erhöhen, damit die Lufft darunter hinſtreichen, und ſich daſelbſt folglich nicht leicht eine Feuchtigkeit verhalten könne, woraus ſonſt allerley übele Folgerungen entſtehen. Inſonderheit aber führet dieſen Nahmen ein beweglicher und in einen beſonders darzu beſtimmten Bottich genau eingeſchnittener beweglicher Boden, welcher aus lauter an einander geſchlichteten Stücken Pfoſten und ihren Unterlagen, oder aus unten hohl ausgeſchweifften, an Enden aber ſtarck gelaſſenen Stücken Höltzern, ſo man auch die Stell-Höltzer zu nennen pfleget, beſtehet: Dieſes Geſtelle wird darzu gebrauchet, daß, wenn man nun mit Möſchen fertig, und ſolcher Möſch hernach in den Bottich auf das Geſtelle übergetragen worden, die Würtze von dem Möſch dadurch ablauffen, die Traben aber oben zurück bleiben können; zu dem Ende werden ſchmahle Fugen gelaſſen, das Geſtelle aber ſelbſt überleget man oben fein ordentlich mit gutem friſchen Stroh, darauf hernach der Möſch geſchüttet wird.

Geſtellet, wenn die Jagd-Hunde ein wildes Schwein anfallen, daß es Stand halten, und mit ihnen ſtreiten muß, ſo ſagt man auf Weydmänniſch: Das Schwein wird von den Hunden geſtellet.

Geſtellet Bier, oder Bierſtellen zur Gährung oder Abkühlung und dergleichen. Siehe Brauen.

Geſtirne, heißt entweder alles, was man am Himmel an Irr- und Fix-Sternen des Nachts gewahr wird, oder es bedeutet eine gewiſſe Anzahl Fix-Sterne, ſo von denen Planeten oder Irrſternen zu unterſcheiden, und in einer gewiſſen Ordnung, Weite und Gröſſe dergeſtalt am Himel zuſammen ſtehen, daß man ſich ein gewiſſes Stern-Bild, z. E. eine Jungfer, einen Bär, ein Wappen eines groſſen Herrns darunter einbildet; da denn dieſes Bild ein Geſtirn (*aſtrum*) in der Stern-Kunſt genennet wird. Sie werden in Nordliche und Südliche unterſchieden. Der ſogenannte Thier-Kreis beſtehet aus ſolchen Bildern, nach welchen wir die Bewegung unſerer Erde und den daraus entſtehenden verſchiedenen Stand der Sonne in Anſehung derſel-

derſelben und ihren Gegenden beſtimmen und abmeſſen, nach denen alten irrigen Meinungen aber dabey von dem Lauf der Sonne um unſere Erde reden, da doch nicht jene um die Erde, ſondern dieſe um die Sonne läufft; und alſo obgemeldeten Stand unſerer Erde und unſerer Gegend unter dem Nahmen des Standes und Lauffs der Sonne in einem gewiſſen Stern-Zeichen, Bilde und Geſtirne in dem Thier-Kreis, z. E. die Sonne ſteht oder läuft, kommt, tritt in Widder, anzeigen. Und ſo ſind die Calender zu verſtehen, welche die alte Sprache noch brauchen. Ein Wirt muß davon einige Nachricht und Känntniß haben, theils den Calender und den Betrachtungswürdigen Umſtand der Zeit nach ihrer Verſchiedenheit bey ihren Geſchäfften einzuſehen, theils aber den vielen Aberglauben, den man insgemein von der Bedeutung und dem Einfluß der Gunſt und Ungunſt der Geſtirne, oder leztgedachter willkührlichen Bilder unſerer Phantaſie heget, abzulegen.

Geſtöſſe, nennen die Köhler, wenn bey einem angezündeten Meuler, die Feuer ſo jähling durch das Geſtäube gedämpffet werden, da ſie hernach einen Knall und Stoß von ſich geben, auch wohl alles in Hauffen ſtoſſen. Siehe Kohle.

Geſtoſſene Suppe, iſt ſo viel als Coulis, welches man nachſchlagen kan.

Geſtovtes Eſſen, ſiehe Gedämpfftes.

Geſtreifft, wird ein wollener oder auch ſeidener Zeug genennet, der mit abwechſelnden Farben ſeiner Länge nach in bald ſchmale, bald breite Striemen abgetheilet, und dadurch von dem geblümten unterſchieden iſt, der auf ſeinen Boden entweder geſtreuete Blumen hat, die theils hinein gewircket, theils hinein gedruckt, theils hinein genehet ſeyn können, oder nach einem gewiſſen Muſter von Blumen und aus ſich in einander ſchlingenden Rancken verfertiget.

Geſtröh oder **Geſtröhde**, ſiehe Stroh.

Geſtütte, ſuche Stutterey.

Geſultzte Milch, ſiehe Creme.

Geſundheits-Pflegung, Lebens-Ordnung, wie ſolche anzuſtellen, und wie ein Menſch durch alle Monate des gantzen Jahres ſeiner Geſundheit wahrnehmen ſolle, iſt in dem, zu Ende dieſes Lexici befindlichen Land- und Haus-Wirtſchaffts-Calender, bey iedem Monat, gleich nach denen Küchen-Verrichtungen, kürtzlich angemercket, zu finden. Man hat in dieſem Lexico aber überhaupt auf die Mittel der Erhaltung und Erlangung der Geſundheit geſehen, und ſowohl die Geſchäffte als die Mittel der Natur einigermaſſen berühret, weil 1) die Geſundheit der edelſte Schatz eines Wirtes im leiblichen und bey allen Wirtſchaffts-Geſchäfften zum Grunde liegt: 2) Die Geſchäffte in der Wirtſchafft auch entweder mittelbar oder unmittelbar auf einen geſunden Leib abzielen und zu dem Ende ſonderlich bey der Kinderzucht in der Haushaltung viele Verrichtungen, Wart- und Pflegung vorfallen: 3) Küche und Keller dahin gehöret: 4) Die Wirtſchafft auch viele Artzneymittel verſchaffet. 5) Aber die Vieh-Artzney-Wiſſenſchafft zur Wirtſchafft gehöret, gleichwohl dabey meiſtens die Lehre von der Menſchen Geſundheit und Kranckheit zum Grunde lieget. Siehe Diät.

Getöſet, Gepneuſcht, Gepſt, wird von Jagd-Hunden geſaget, wenn ſie ſehr gelauffen und ihnen der Bauch ſehr ſchlägt.

Geträncke, Tranck, ſind die naſſen und flüchtigen Dinge, ſo den Durſt ſtillen und zu trincken taugen, oder auch als Artzneymittel genommen werden müſſen; dieſe leztere verfertiget man in Apotheken; jene aber ſind entweder einfach, und von der Natur zubereitet, als das Waſſer, welches das älteſte und natürlichſte und in gewiſſen Umſtänden das geſündeſte Geträncke; die Milch; der Wein: oder gemiſcht, und von denen Menſchen entweder abgekocht, oder aber, wie es eine iegliche Art erfordert, mit Fleiß zugerichtet: als Bier, Scherpen, Coſent, Breyhahn, Lauer, Lorcke, Lurcke oder Treſter-Wein, Cidre oder Aepffel- und Birn-Wein, Meet, Branntwein, Limonade, Caffee Thee, Chocolade, Hippocras, Orzade, allerhand gebrannte Waſſer u. d. g. Unter allen dieſen Geträncken behält wohl der Wein den Vorzug, angeſehen er nicht nur nächſt dem Waſſer das älteſte und natürlichſte Geträncke iſt, ſondern auch dabey dieſen Vortheil hat, daß, da das Waſſer zwar feuchtet, und den Durſt ſtillet, aber nicht an ſich ſelbſt mercklich nähret, und noch vielweniger ſonderlich ſtärcket, da das Bier zwar nähret, aber nicht ſonderlich ſtärcket, der Wein alles dieſes zugleich verrichtet. Uiberhaupt ſoll ein Geträncke, welches den natürlichen Durſt zu ſtillen genommen wird, nahrhafft, leicht und verdaulich ſeyn; dergleichen nebſt einem guten Wein ein wohlgekochtes und behörig vergährtes Bier iſt, welches wo es zum Tiſch-Trunck dienen ſoll, eben nicht ſtarck ſeyn darff. Denn wenn man viel iſſet, muß man auch viel trincken, und wo hernach das Geträncke ſtarck iſt, da thut man ſich damit leichtlich Schaden. Man ſoll auch, nach Anrathung der Medicorum im Sommer mehr trincken und weniger eſſen als im Winter, ingleichen, wo man anderſt geſund bleiben will, lieber verſchlagenes als allzu kaltes Geträncke zu ſich nehmen, weil jenes allezeit, dieſes aber gar ſelten wohl zu bekommen pflegt.

Getraide, Getrayde, oder **Getreyde**, iſt eigentlich nur dasjenige, was an Feld-Früchten in Aehren und Riſpen wächſet, und zur Erhaltung des menſchlichen Lebens dienet, nemlich Weitzen, Dinckel, Korn oder Roggen, Gerſte und Haber: Wiewohl auch andere dieſes Wort in weiterm Verſtande nehmen, und die Hülſen-Früchte und Zugemüſe auch darunter verſtehen, nemlich: Erbſen, Linſen, Wicken, Bohnen, Hirſen und Heide-Korn. Was die Urſache der Vermehrung des Getraides anbelanget, ſo haben die Natur-Kündiger, welche um deſſen Urſprung ſehr bekümmert, nicht einerley Meinung, woher es nemlich komme, daß viel Halmen und Aehren auf einem Buſche beyſammen wachſen. Einige wollen behaupten, daß ſolche aus vielen bey dem Säen zuſammen gefallenen Körnern erwüchſen; andere und unter denen der Abt von Vallemont in ſeinen Curioſi-

tez de la Nature & de l'Art ſur la Vegetation &c. Cap. 6 und 7 halten gänzlich davor, daß ein ieder Buſch, wenn er auch noch aus ſo vielen Halmen beſtehet, wie er denn einen dicken Gerſten-Buſch von zwey hundert neun und viertzig Halmen anzuführen weiß, aus einem Körnlein entſpringe. Herr Geheimbde Rath und Cantzler von Wolff hergegen hat die wahre Urſache der wunderbaren Vermehrung des Getraides darinnen gefunden, daß zwar aus einem Körnlein viel Aehren wachſen können, iedoch aus dem Keimlein nur ein eintziger Haupt-Halm komme, die übrigen Neben-Halme aber daher entſtehen, wenn eines oder zwey Blätter, die der Wurtzel am nächſten ſeyn, ihre Knoten, wo ſie angewachſen, in der Erde oder nahe an der Erde haben, ſo ſchlagen dieſe Knoten Wurtzeln aus, und kommet ein Neben-Halme aus dem Marcke hervor. Wie nun dieſe Neben-Halmen mit dem Haupt-Halme parallel aufwachſen, und dieſes nicht anders geſchehen kan, als wenn ſie anfangs ein wenig von dem Haupt-Halme abweichen, ſo ſchleppen ſie wieder ein oder zwey Knoten an der Erde hin, und können demnach bey iedem Neben-Halme zwey neue heraus wachſen, und dieſes immer ſo fort, bis der hierzu benöthigte Nahrungs-Safft nicht mehr in der Erde vorhanden. Siehe den Art. **Vermehrung**. Das Getraide wird eingetheilet in **Winter-Getraide** und **Sommer-Getraide**, unter jenem ſind begriffen der **Winter-Weitzen**, **Dinkel**, **Winter-Roggen** und **Winter-Gerſte**; dieſes, nemlich das Sommer-Getraide aber beſtehet in **Sommer-Weitzen**, **Sommer-Korn** oder **Sommer-Roggen**, **Sommer-Gerſte** und **Haber**, worzu noch einige die obgedachten Hülſen-Früchte und Zugemüſe rechnen. An einigen Orten wird ein Unterſchied unter **hartem** oder **glatten**, und unter dem **rauhen Getraide** gemacht, und zu jenem Korn, Weitzen, Erbſen, Linſen, Wicken und Heide-Korn, zu dieſem aber Dinckel, Gerſten und Haber gerechnet. Das **Getraide in Geſtröh**, oder das annoch unausgedroſchene Getraide, hat ſeinen Platz in den Scheunen; Das **Getraide in Körnern** aber, oder das ausgedroſchene Getraide auf denen Korn-Böden, Korn-Schütten, Getraid-Böden oder Getraid-Käſten; Das Getraide auf dem Felde und unabgebracht aber in der Scheune. Es iſt auch grob und kleinkörnigt, dick und dünnhülſigt, friſch, neu oder alt, u. ſ. f. Dieſer vielfache Unterſchied wird nebſt dem, ob ein Getraide rein oder unrein, geſund oder angegangen, brandig, wurmig, miechend ſey, in der Wirtſchaft bey den Geſchäfften damit beobachtet. Was von ieder Sorte Getraides zu wiſſen, iſt unter ihrer ſonderlichen Benennung zu finden. Uiberhaupt hat man bey allem und iedem Getraide zu mercken, daß es weder an Aehren, noch an Stroh, naß oder feucht in die Scheunen komme, weil ſonſten alles leichtlich verdirbt und ſchimmlicht wird, ſo daß weder die Frucht zum Mehl, noch das Stroh zum Futter nützlich angewendet werden kan; falls man aber ja das Getraide im Noth-Fall naß oder feucht einführen müſte, daß man die Garben nicht dichte an die Wände der Scheune lege, ſondern einen Raum dazwiſchen laſſe, damit der Dampff deſto leichter über ſich verrauchen könne. Eine andere Art, das feuchte Getraide in Scheunen dergeſtalt zu legen, daß alle Feuchtigkeit und Brodem ſich beſtändig davon hinaus ziehen könne, und kein Stocken oder Auswachſen des Getraides zu beſorgen ſeyn möge, kan unter dem Wort **Panſen** nachgeſehen werden. Hiernächſt iſt auch nöthig, daß das ausgedroſchene Getraide, ehe es aufgehoben wird, von altem Staub und anderer Unreinigkeit wohl geſäubert werde: Denn ie reiner die Frucht iſt, ie weniger kan ſich einiges Ungeziefer darinnen erzeugen; und endlich daß das neue Getraide wohl trocken auf die Böden gebracht, nicht übermäßig hoch aufgeſchüttet, und zum öfftern, beſonders aber in der Korn-Blüthe, gewendet und umgeſtoſſen werde: Damit man aber wiſſen möge, wenn das Getraide trocken genug ſeye, ſo darf man nur ein Körnlein davon zerbeiſſen, bricht daſſelbige fein raſch ab, ſo iſt es dürre genug; wird es aber mürſch oder zerknirſchet vorher, ehe es durchgebiſſen wird, alſo, daß es den Zahn nicht gerne zurücke gehen läſſet, ſo iſt es noch etwas feucht, und dahero mehr abzutrocknen.

Getraide-Boden, Schütt-Boden, iſt derjenige Theil eines Gebäudes, allwo man das ausgedroſchene Getraide, und andere Feld-Früchte aufſchütten und bewahren will. Er ſoll kein Licht, wo es ſeyn kan, von der Sonnen, ſeine Lufft-Löcher oder Fenſter aber von Mitternacht oder Abend, und durchaus nicht an der Mittags-Seite haben, auch von aller Feuchtigkeit, Brodem und üblen Geſtanck entfernet, und dahero nicht über den Roß-Küh-Schwein- und andern Vieh-Ställen, oder andern unſaubern Orten angebracht ſeyn. Ein doppelter und wohl geſpündeter Fuß-Boden von reinen Bretern beſchweret das Gebäude nicht, und hält das Getraide trocken; wer aber einen geäſtrichten Fuß-Boden von Kleibwerck oder dergleichen bereits in ſeinem Getraide-Boden hätte, möchte denſelben folgendergeſtalt recht bereiten laſſen: Man ſoll nemlich zuvörderſt die Klunſen oder Ritzen mit vermiſchtem Kalch und Sand, geſtoſſenem Glas, eiſernen Feilſpänen, und Hanff oder Werck wohl verkütten, und vermachen, alsdenn mit unter einander gemengtem Rinds-Blut und Lein-Oel beſchütten und übertünchen, und denn ferner mit einer ſchweren Waltze, oder höltzernen Britſche, wie bey Verfertigung der von Leimen geſchlagenen Scheun-Tennen gebraucht wird, wohl verebnen und gleich machen, damit auch nicht das geringſte Löchlein darinnen übrig bleibe. Hiernächſt ſoll man letztermeldtes Eſtrich oder Fuß-Boden, damit kein Ungeziefer darinnen wachſe und überhand nehme, mit gutem ſcharffen Wein-Eßig beſprengen, ingleichen von den wilden Cucumern, oder ſogenannten Eſels-Gurcken Kraut und Wurtzel in Waſſer einbeitzen, und mit ſolchem Waſſer, oder welches noch beſſer, mit Schafs-Urin, den Kalch und Tünch anmachen

chen und einrühren, und damit die Zimmer, worein man Korn ſchütten will, inwendig glatt übertünchen: Denn ſolches alles pfleget dem Ungeziefer, ſo die Früchte friſſet und verderbet, entgegen zu ſeyn, und ſelbiges zu ertödten. Ein iedes Getraide, und eine iede Hülſen-Frucht und Geſäme, ſoll auch eine beſondere Stelle haben, und dahero der Getraide-Boden in gewiſſe Unterſchiede, proportionirlich eingetheilet ſeyn. Endlich ſollen auch die Fenſter mit eiſernen Drat-Gittern, oder doch zum wenigſten mit geſtrickten Netzen vor Tauben und Vögeln verwahrt, und der Getraid-Boden ſonſten allenthalben dergeſtalt gemacht werden können, daß weder Regen noch Schnee, weder vierbeinigte noch zweybeinigte Mäuſe, (unter denen manchmahl auch einheimiſches diebiſches Geſinde mitläufft), noch anderes Ungeziefer dazu kommen können. An etlichen Orten, wo ſtarker leimigter Grund iſt, abſonderlich in Ungarn, werden zu Verwahrung des Getraides beſondere

Getraide-Gruben, und zwar obenher etwas enger, unten aber etwas weiter in die Erde gemachet, und mit gehöriger Tieffe, nachdem man viel oder wenig Getraid hat, mit ſonderm Fleiß ausgegraben, mit Stroh oder Rohrdecken ſauber ausgefüttert, und das vorhero wohlausgeſäuberte Korn darein geſchüttet, bis es eine halbe Elle hoch von der Erden erreichet, alsdenn werden höltzerne Balcken, darauf gelegt, und eine Decke von ſtarcken Bretern oder Pfoſten drüber hergemacht, und auf dieſelbige friſche Erde geſtreuet, auſſen aber friſche Waſen umher geleget, damit es der andern Erde gleich ſehen, und alſo von böſen Leuten nicht leicht gefunden werden möge. Wiewohl das in ſolchen Gruben verwahrte Getraid leichtlich einen abſonderlichen und irdiſchen Geſchmack an ſich ziehet, ſonderlich wo der Grund nicht erhöhet, trocken, und von aller unterirdiſchen Feuchtigkeit befreyet iſt; Und ſich überdis eine ſolche Grube denen argliſtigen böſen Leuten von ſelbſt verräth, wenn ſie gleich noch ſo wohl mit Raſen bedeckt und dem andern anliegenden Boden gleich gemachet worden. Denn wenn im Sommer Morgens früh der Thau aller Orten auf dem Erdreich geſehen und verſpüret wird, ſo iſt hingegen der Platz, ſo weit eine ſolche mit Getraid gefüllte Grube gehet, trocken, alſo, daß man das geringſte Merckmahl vom Thaue darauf nicht finden wird. Wenn eine Getraid-Grube einmahl geöffnet iſt, muß man ſich nicht ſäumen, ſolche ſobald möglich auszuleeren, denn wo die Lufft einmahl dazu kan, ſo leidet das Getraide Schaden.

Getraide-Maaß, hat ſeinen Nahmen daher, weil mehrentheils das Getraide damit gemeſſen, und darnach gerechnet wird, ob man gleich andere trockene Sachen mehr, als Saltz, Obſt, Eicheln, Wachholderbeeren, Kalch ꝛc. ebenfalls damit zu meſſen pflegt. Es iſt daſſelbe ſehr unterſchiedlich, und hat nicht nur ein iedes Land, ſondern auch faſt eine iede Stadt ihr beſonderes Getraide-Maaß, dieſes aber auch wieder ſeine unterſchiedl. Benennungen. Das gröſte Gemäſſe im Getraide, iſt eine Laſt, welche zu Hamburg und Dantzig ſechtzig Scheffel, nach Magdeburger Gemäſſe aber ſechs Malter oder zwey und ſiebentzig Scheffel hat. Ein Wiſpel, deren drey im Sächſiſchen, Brandenburgiſchen und andern angrentzenden Ländern, auf eine Laſt gehen, hält zwey Malter oder vier und zwantzig Scheffel, alſo ein Malter zwölff Scheffel. Der Leipziger Scheffel hat vier Sip-Maaß, ein Sip Maaß vier Metzen, eine Metze zwey Kuchen Maaß. Dreßden, Wittenberg und Halle gebrauchen Scheffel, Viertel und Metzen, alſo, daß ein Scheffel vier Viertel, und ein Viertel vier Metzen ausmacht. Naumburg und Zeitz haben Scheffel, Viertel oder Sip-Maaß und Metzen, und hält ein Scheffel vier Sip-Maaß, oder Viertel, und ein Viertel vier Metzen. Merſeburg gebraucht Scheffel, Heimbtzen, Viertel und Metzen, und hat allda ein Scheffel zwey Heimbtzen oder Viertel, eine Heimbtze acht Metzen, und ein Viertel vier Metzen. Ein Altenburger Scheffel hält vier Sip-Maaß oder viertzehen kleine Maaß, ein Sip-Maaß aber viertehalb kleine Maaß. Zu Eiſenberg iſt ein Scheffel vier Viertel, und ein Viertel vier Maaß. Gotha gebraucht Malter, Scheffel, Viertel, Metzen und Mäßlein, und hat ein Malter zwey Scheffel oder vier Viertel; ein Scheffel acht Metzen oder zwey Viertel; ein Viertel vier Metzen; Eine Metze vier Mäßlein. Ein ſolch Gothiſches Malter thut nach Leipziger Maaß einen Scheffel, drey Metzen und etwas über anderthalb Kuchen-Maaß; zu Dreßden aber einen Scheffel, zwey Viertel, zwey Metzen; und zu Nordhauſen vier Scheffel; ſo machen auch vier Gothiſche Malter einen Malter zu Erfurt aus; allwo man Malter, Viertel, Scheffel, Metzen und kleine Mäßlein, und hat ein Erfurter Malter vier Viertel; ein Viertel drey Scheffel; ein Schffel vier Metzen; eine Metze vier kleine Mäßlein. Nordhauſen, deſſen Getraide-Maaß mit dem Gemäſſe zu Langenſaltza, Tennſtädt, Franckenhauſen, Bebra, Sachſenburg, Sangerhauſen, Weiſſenſee und andern benachbarten Orten gleich iſt, gebraucht Scheffel, Viertel, groſſe und kleine, ſonſt Kindelbrücker Metzen genannt, und hat ein Scheffel vier Viertel; ein Viertel zwey groſſe Metzen; eine groſſe Metze zwey kleine oder Kindelbrücker Metzen. Zu Nürnberg und in denen umliegenden Orten hat man Sümmer, Malter, Metzen, Diethauffen, Diethäufflein und Maaß; iedoch wird unter dem Gemäſſe des harten oder glatten und dem Maaß des rauhen Getraides ein Unterſchied gemacht. Denn ein Sümmer hart oder glatt Getraide, als Korn, Weitzen, Erbſen, Linſen, Heide-Korn und Wicken, hat zwey Malter oder ſechzehen Metzen; ein Sümmer rauh Getraide hingegen, als Dinckel, Gerſte und Haber, hält vier Malter oder zwey und dreyßig Metzen. Ein Sümmer ungenennter Hirſe, welcher nemlich noch in ſeinen Bälgen iſt, hat ſechs und zwantzig Metzen, im genennten aber, da die Bälge davon ſind, nur ſechzehen Metzen; eine Metze hat vier Diethauffen oder acht Diethäufflein oder ſechzehen Maaß; ein Diethauffen hat vier Maaß, ein Diethäufflein aber nur zwey Maaß.

Maaß. Nachdeme in dem geſammten Churfürſtenthum Sachſen, auch zugehörigen und incorporirten Landen, auf allergnädigſten Königlichen und Churfürſtlichen Befehl durchgehends, ſtat derer alten und ſehr differenten Gemäſſe, ein gemeines, nemlich das Dreßdniſche, eingeführet worden, iſt Anno 1720 zu Dreßden eine in Folio gedruckte Univerſal-Getraide-Maaß-Vergleichung, in 151 Special-Tabellen beſtehend, ans Tage-Licht gekommen, bey welcher zu befinden, wie ſowohl bey denenjenigen Aemtern, als auch denen Städten und Dörfern, woſelbſt einige Differentz des Gemäſſes wircklich anzutreffen, das alte Getraide-Maaß, ſich gegen den ietzigen Dreßdner Scheffel vergleichet; auf welche Vergleichung, ſo bey Erſchütt- oder Erhebung des Zins-Getraides, ingleichen Abführung des Decems, Liefferung nach Hofe, und in andere Wege ihren Nutzen hat, man ſich hiermit Kürtze halber beziehet. Auch hat der Herr Secr. Röhler in ſeinem allezeit fertigen Rechenmeiſter 1 Th. p. 94 ſeq. eine ſolche Vergleichung des Dreßner Maaſſes eingerücket.

Getraide-Senſe, ſiehe Senſe.

Getraide-Sichel, ſiehe Sichel.

Getreten, wenn ſich ein Pferd, es ſey im Saum oder ſonſten, getreten hat, ſo waſchet ihme den Tritt mit warmen Weine rein aus, ſtreuet gepülvert Hirſch-Horn und geſtoſſenen Hut-Zucker darein; es heilet ohne alle Schmerzen und Schwären. Oder zerlaſſet Honig und neues Wachs unter einander, und leget es auf den Tritt; oder nehmet Brantwein und ungelöſchten Kalch, auch das Weiſſe von einem Ey, machet ein Pflaſter daraus, und bindet es auf; oder nehmet geſtoſſenen Alaun, Vitriol, Zucker, und friſche Butter unter einander, thuts in einen verglaſurten Topff, laſſet es auf einem linden Kohlfeuerlein ein wenig ſieden, und wieder kalt werden, ſo wird es hart; wenn ſich denn ein Pferd getreten, ſo ſchabet ſolches Pulvers ein wenig in den Tritt, das trocknet die Wunden, und heilet geſchwinde. Oder: Waſchet dem Roß den Schaden mit warmen Bier gar wohl aus; hitzet alsdenn einen Ziegel, nehmet neues Wachs und brennet es damit ein; verbindet hernach den Schaden, und vermachet ihn aufs beſte, ſo gut ihr könnt, mit Tuch oder Leder, daß kein Waſſer dazu kan; Es heilet bald und ohne alles Eiter. Wo aber bereits Eiter darinnen, und darzu ſehr verhartet iſt, ſo binde man, ehe noch was gebraucht wird, Horn-Salbe darauf, bis es weicht. Wenn ſchon faul Fleiſch in dem Tritt wäre, muß ſolches mit ſcharffen Waſſern heraus geätzet, hierauf von Bleyweiß und Eyerklar ein Teiglein gemacht, und dem Roſſe mit Werck eingeleget werden; das Aetz-Waſſer kan man von klein geriebenem Alaun, Grünſpan, und Vitriol unter Honig und Eßig vermiſcht machen. Sonſten iſt vor einen alten Tritt das grüne Siegel-Wachs ſehr gut, wenn ein Pflaſter daraus gemacht, und dem Roß über den Schaden geleget wird; oder zerſtoſſet das Kraut Hünerdarm, druckt den Safft durch ein Tuch heraus, thut ein wenig Saltz darunter, und beſtreichet den Schaden damit, es heilet in wenig Tagen; oder, ſchneidet ihm den Tritt auf, und treuffelt warmes Unſchlitt darein, ſowohl auch Schmeer, Schwefel, geſtoſſene Myrrhen, Honig, Baum-Oel und Speck, von iedem ein wenig, doch eines ſo viel, als des andern; es wird balde heilen,

Getreyde, ſiehe Getraide.

Getriebe, iſt bey Mühlen, Uhren und andern mechaniſchen Wercken, ein ſo nöthig als nützlicher Theil eines Rüſt-Zeuges oder Maſchine, beſtehend aus einem von zweyen Scheiben zuſammengeſetzten Rade, um derer Rand herum einige Stäbe, oder ſo genannte Triebe-Stecken befeſtiget ſind; dieſe greiffen in die Zähne oder Kämme eines gröſſern Rades, ſo man das Kamm-Rad heiſſet, und welches hiedurch entweder das Getriebe umtreibet, oder von demſelben umgetrieben wird. Man kan auch an ſtat des Scheiben-Rades, die Schraube ohne Ende, und zwar ſo anbringen, daß dieſelbige 3. bis 4 Kämme eines Stirn-Rades faſſet, als welches Getriebe mehr fördert und weniger lebendige Krafft zu viel gröſſerer Wirkung erfordert. Vor vielen Jahren gab ein Dreßdeniſcher Hof-Muſicus und Ingenieur, Namens Crüger, den verbeſſerten Gebrauch dieſer Schraube an und zeigete, wie ſelbige an ſtat derer Göpel bey Bergwercken mit groſſer Menage der Koſten und viel mehrerer Wirckung anzubringen ſey. Die rechte Einrichtung aber hat er nicht entdecket, weil man nichts daran wenden wollte, was er billig vor ſeine Erfindung und wirckliche Leiſtung verlangte.

Gevatter, ingleichen **Pathe**, heiſſet diejenige Perſon, ſo die Eltern eines neugebohrnen Kindes zum Zeugen gebrauchen, wenn ſie daſſelbe vermittelſt der Heil. Tauffe mit Gott verbinden, und der Chriſtlichen Kirche einverleiben laſſen. Nach vollzogener Taufe ſuchet man bey Uiberbringung des Kindes, nebſt der verbindlichſten Danckſagung denen Gevattern nach des Orts Gebrauch, ſeine Erkenntlichkeit, wegen der übernommenen Bemühung an Tag zu legen, und ſie an theils Orten mit ſüſſer Kanne, und darbey aufgetragenen ſowohl Zucker- als auch etwa Butter-Gebackens und Wein zu bewirten, auch ihnen über dieſes ein Gevatter-Stücke, welches entweder aus einem mit vielen Confituren und candirten Sachen wohl ausgeputzten Marcipan, Mandel- oder Krafft-Torte, oder aus mancherley Arten ſchmackbarer und wohlgebackener Kuchen beſtehet, nebſt etlichen Pfannen-Kuchen nach Hauſe zu ſchicken; an einigen Orten wird, an ſtat derer Gevatter-Stücken, ein ordentlicher Kind-Tauffen-Schmaus gegeben, und hat darinnen ein iedes Land, ja ieder Ort ſeinen beſondern Gebrauch. Indeſſen iſt dieſes öffters eine groſſe und verſchwenderiſche Ausgabe, dabey die Policey an vielen Orten billige Einſchränkung machet, ſonderlich wenn bey einer ſo wichtigen und heiligen Handlung der Religion, wie die Taufe iſt, vermittelſt ſolcher Schmauſe, ſo vor und nach der Taufe oder bey dem Kirchgang gewöhnlich, viele Sünden begangen

gen werden. Auf der andern Seite iſt es auch eine groſſe Ausgabe bey manchem Wirt, offt zu Gevatter gebeten zu werden und nach dem Misbrauch vieler Oerter groſſes Gevatter- und Pathen-Geld einzubinden, nebſt dem aber die Mit-Gevattern die Wöchnerin aufs Bette, die Wehmutter, die Amme des Kindes, die Kirchen-Diener ins Tauffbecken zu beſchencken. Die Policey hat alſo auch dieſes billig an vielen Orten theils eingeſchräncket, theils gar abgeſchaffet. Nur fehlet es ſonderlich in groſſen Städten an der Beobachtung dieſer Geſetze. Siehe den Art. **Geſchencke**.

Geuſpe, ſiehe Geſpe.

Gewächs, Pflantze, wird überhaupt alles dasjenige genennet, was die Erde entweder vor ſich ſelbſt und freywillig hervor bringt, oder durch Kunſt und menſchlichen Fleiß aus derſelben erzielt wird, und in einem organiſchen Cörper beſtehet, darinne eine bewegende Krafft allerhand Materie, Säffte und Safft- auch wohl Lufft-Gefäſſe ſind, und daraus allerhand andere Gewächſe und Früchte, mit Hülfe der Sonne und der Lufft wachſen, auch fortgeflantzet, vermehret und verbeſſert werden können. Man leſe Hrn. Baron von **Wolff** Deutſche Schrifft welche von denen Abſichten der natürlichen Würckung in denen Pflantzen handelt, da kan man die erſten Grundſätze dieſer zur gründlichen Wirtſchaffts-Kunſt, ſonderlich bey dem Acker- Garten- Holtz- und Weydebau, ſo nöthigen Lehre einigermaſſen lernen. Es wäre aber zu wünſchen, daß dieſes und andere Theile der Natur-Lehre mit mehrer und näherer Application auf die Wirtſchafft ausgearbeitet würden. Hier iſt nur noch zu mercken: Die Haupt-Eintheilung der Gewächſe beſtehet in Kräutern, **Stauden** und **Bäumen**, welche man wieder in wilde, die ohne Zuthun der Menſchen wachſen, blühen und Saamen oder Früchte bringen, und zahme oder **Garten-Gewächſe**, die durch Menſchen-Hände auf- und in die Höhe gebracht werden, einzutheilen pfleget. Dieſe letztern ſind entweder **Küchen-Gewächſe** oder **Luſt-Gewächſe** oder **Artzney-Gewächſe**. Die **Küchen-Gewächſe** beſtehen theils aus Kräutern, davon die Blätter alleine zu Nutze kommen. Z. E. der Sauerampffer, Spinat, Spargel, Dille, Dragun, Pfefferkraut, allerhand Arten von Kohl, Lactucken, Körbel, Kreſſen und dergleichen; theils aus **Wurtzeln**, darzu alle Arten der Rüben, Rettiche, Zwiebeln, Selerie, Zucker-Haber- und andere Wurtzeln gehören. Und theils aus **Früchten**, dergleichen die Kürbſen, Melonen, Gurcken, Artiſchocken, allerley Bohnen und Erbſen, Garten-Erdbeere, Garten-Schwämme ꝛc ſind. (Siehe **Garten-Gewächſe**). Die

Luſt-Gewächſe ſind ſolche, die theils nur zur Luſt, aber nicht eben zum Nutzen ſind, darunter die mehreſten Arten Blumen und ausländiſcher raren Gewächſe gehören, oder theils Luſt und Nutzen zugleich geben, als die Pomerantzen- Citronen- und Limonien-Bäume, Adams-Aepffel, Pomeſinen oder Aepffel de Sina ꝛc. Feigen ꝛc. Die **Artzney-Gewächſe**, begreiffen unter ſich alle diejenigen Kräuter, Wurtzeln und Blumen, ſo zur Erhaltung und Wiederherſtellung der Geſundheit dienen, und entweder bey uns in den Wieſen, Feldern, Höltzern, Auen und Gebirgen wachſen, und daſelbſten ohne beſondere Mühe, Pfleg- und Wartung umſonſt zu haben ſind, oder aber von fremden Orten hergebracht, und in unſern Gärten zum nöthigen Gebrauch fortgeflantzet werden. Die Luſt und Artzney-Gewächſe werden dahero in einheimiſche und ausländiſche, beyde Arten aber nach der Beſchaffenheit ihrer Wurtzeln in Zwiebel-Gewächſe, in knollichte Gewächſe und in zaſerichte Gewächſe, alleſamt aber nach ihrer Dauer in Sommer- und **Winter-Gewächſe** eingetheilet. Endlich macht man auch einen Unterſchied unter denen Gewächſen, welche, weil ſie alle Jahr vergehen, und deswegen im Frühling wieder von Saamen zu zeugen ſind, Plantæ annuæ genennet werden, und unter denen Gewächſen, welche, ohne geſäet oder gepflantzet zu werden, alle Jahre von der Wurtzel wieder ausſchlagen, und den Nahmen Plantæ perennes führen. Die **Fortpflantzung** und **Vermehrung** derer Gewächſe betreffend, ſo geſchiehet ſolche auf verſchiedene Art, und zwar durch Saamen; durch Zerreiſſung der Wurtzel: durch die Schößlinge; durch die Aeſte oder Schnittlinge: durchs Abſäugen: Sencken oder Einlegen, und allerley Arten zu Pfropffen und Oculiren ꝛc. wovon an ſeinem Orte Meldung geſchehen.

Gewächs, heißt auch dasjenige, was an dem Leibe eines Menſchen oder Thiers, wider die natürliche Bildung deſſelben, an irgend einem äuſſerlichen Theile, durch einen gewiſſen Zufall hervor wächſet. Unter denen bey einer Haushaltung nöthigen Thieren iſt keines denen Gewächſen ſo ſehr unterworffen, als das Pferd, und an demſelben die Schenckel und Füſſe: Denn ſolche ſind geplagt mit Gallen, Uiberbein, Maucken, Strupffen, Ellenbogen, Leiſt, Spat ꝛc. von welchen an gehörigem Orte beſonders gehandelt, hier aber nur eine allgemeine Cur und Präſervativ zu allen dergleichen Gewächſen, nachrichtlich angefüget werden ſoll; Nemlich: Wenn ein Pferd ein Gewächs am Bein oder Schenckel hat ſo reiſſet ihm die Haut im abnehmenden Mond mit einer Luchs-Klauen auf; Nehmet Grünſpan, Brantewein, Mehl und Honig, miſchet es durch einander, ſtreichet es auf ein Tüchlein als ein Pflaſter, (deren man drey daraus machen muß), bindets über den Riß; wenn eines trocken wird, ſo bindet das andere darüber, bis ihr Beſſerung befindet. Will man aber ein iedes Pferd, das von dreyen Jahren und darunter iſt, denn älter darff es nicht ſeyn, bewahren, daß es ſein Lebenlang kein Gewächs an den Füſſen, es ſey von Gallen, Spat, Maucken, Uiberbein oder andern bekomme: So nehme man ein Viertel-Pfund geſtoſſene Glas-Gallen, fünff Loth Drachen-Blut ein Pfund Baum-Oel, ein Viertel-Pfund Bibergeil, ein Quartier guten Rheiniſchen oder Wein-Hefen-Brantwein, Manns-Harn und Eßig iedes ein Nöſſel, ſiede dieſe Stücke mit einan-

einander, und ſchmiere dem Pferde die vier Schenckel alle Tage einmahl damit, das thue man neun Tage nach einander, ſo warm als es an den Händen zu erleiden iſt, und laſſe das Pferd in der Zeit, wie auch in etlichen Wochen hernach in kein Waſſer reiten.

Gewächs-Haus, Winterung, Winter-Haus, Orangerie, iſt in einem Luſt-Garten ein Gebäude, darinnen die fremden und raren Gewächſe, welche die Kälte nicht vertragen können, zu Anfang des Herbſtes eingeſtellet, und den Winter über für dem Froſt durch mäßige Wärme bewahret werden. Die Groſſe eines ſolchen Gewächs Hauſes ſoll ſich nach dem Garten, und dem Vorrath der vorhandenen Schirm-Gewächſe richten: doch muß es allezeit dabey ſo geraume ſeyn, daß nicht nur zur Nothdurfft die Gewächſe gegen Winters da hinein gebracht, ſo weit geſetzet werden können, daß man zu einem ieden beſonders gelangen möge, und ſie doch alle gemäßigte warme Lufft haben, ſondern es ſoll auch dergleichen ſonderlich in anſehnlichen Gärten, als ein groſſer Saal oder vielmehr Gallerie angeleget werden, daß man auch zur Luſt bey ſchönen und gelinden Tagen, wenn gleich die Gewächſe darinnen ſich befinden, gleich als in einem Garten daſelbſt auf- und abgehen könne, des Sommers aber, wenn die Gewächſe ausgeſetzet, dieſer Raum zu ſolennen Ausrichtungen, angeſtellten Luſtbarkeiten, oder ſonſt benöthigten Retiraden ſich gebrauchen laſſe. Die vördere Seite deſſelben muß völlig gegen Mittag ſtehen, und mit hohen weiten Fenſtern verſehen ſeyn, welche im angehenden Frühling bey gutem Wetter geöffnet, und die friſche Lufft und warme Sonne dadurch hinein gelaſſen: im rauhen Winter aber mit breternen Läden und Schirmen dergeſtalt verſetzet werden können, damit nur das nöthige Licht dadurch falle, Wind und Kälte aber aufs beſte ausgeſchloſſen bleiben; zu ſolchem Ende werden auch ein- oder mehr Oefen, nach der Gröſſe des Gebäudes hinein geſetzet, und durch dieſelbe bey einfallendem Froſt eine mäßige Wärme gemacht. Auf daß man aber wiſſen möge, wenn man anfangen ſoll einzuheitzen, ſo muß man hier und dar im Gewächs-Hauſe Waſſer in Gefäſſen hinſetzen, und wenn ſolche oben anfangen mit Eis zu harſchen, alsdenn kan man ohngeſäumt und ohne Bedencken mit dem Einheitzen anfangen. Dieſes Einheizen aber muß mit beſonderm Vortheil geſchehen, und ja nicht auf ſolche Weiſe, wie man etwan insgemein eine Wohn-Stube warm zu machen pfleget: Denn auf ſolche Art würde man den Bäumen und Gewächſen, wo nicht mehr, iedoch eben ſo viel Schaden verurſachen, als die Kälte ſelbſt, welcher man doch zum Nutzen der Gewächſe geſteuret wiſſen will. Dabey muß ein verſtändiger Gärtner eine temperirte Wärme beſtändig zu erhalten ſuchen, und dahero ſich nicht verdrieſſen laſſen, bey der Nacht ein- oder etliche mahl aufzuſtehen, und nach dem Feuer zu ſehen, auch nach Befinden daſſelbe zu mindern oder zu mehren. Zu ſolchem Ende würde nicht undienlich ſeyn, wenn ein Thermometron oder die Kälte und Wärme anzeigendes Wetter-Glas in dem Gewächs-Haus, und zwar an einem Ort, da es die Sonne nicht beſcheinen kan, befindlich wäre, damit der Gärtner an dem Steigen und Fallen des Liquoris, das Steigen und Fallen der Hitze abſehen, und mit dem Feuren ſich darnach richten könne. An der Mitternacht-Seite muß es eine tüchtige Wand oder Mauer ohne Oeffnung haben; an den ſchmalen Seiten gegen Morgen oder Abend aber, werden entweder kleine Luſt-Zimmer und Cabinete, oder aber die Glas-Caſſen angebracht, dergeſtalt, daß man aus dem Gewächs-Haus immediate dahin gelangen kan. Wie im übrigen ein ſolches Gebäude anzulegen, abzutheilen, die Heizung darinnen anzubringen, die Gewächſe daſelbſt zu rangiren, daß gute Beqvemlichkeit übrig bleibe, und was mehr dabey in Obacht zu nehmen, dieſes findet man nebſt einigen gemachten Entwürffen erkläret, in L. C. Sturms Anweiſung groſſer Herren Palläſte ꝛc p. m. 65. Siehe Glas-Haus. Man hat ſonderlich bey groſſen Gewächs Häuſern auf die Vortheile zu ſehen, um das Holtz zu ſparen und doch auch die damit geſuchten Abſichten zu erhalten. Dazu ſchicken ſich nun verſchiedene neue Erfindungen, durch Züge aus ein oder zwey Oefen einen groſſen Raum in verſchiedenen Graden der Wärme zu erhalten, dergleichen in dem Fürſtl. Saalfeldiſchen Luſt-Garten wohl angebracht worden. In Leutmanns Vulcano Famulante findet man dazu Anleitung, wie auch in denen Schrifften des Prof. D. Lehmanns zu Leipzig ſel. Sonderlich hat er eine Erfindung durch den Druck von einer nicht allzukoſtbaren Glas-Caſſe bekannt gemacht. Der Herr von Rohr giebt in der Haushaltungs-Bibliotheque p. 350. mehr Nachricht davon.

Gewähr oder Gewährsleiſtung, heißt die Pflicht deſſen, von dem man eine Sache bekommen hat, dieſelbe, wann ſie in Anſpruch genommen wird, alſo, wie er ſie übergeben, zu gewähren und einen im Fall der gantzen oder Entwährung zum Theil, ſchadlos zu halten.

Gewährs-Adminiſtration, iſt eine beſondere Art der Verwaltung eines Gutes, da die Nutzungen deſſelben in Anſchlag gebracht werden; hiernächſt vergleicht man ſich mit dem Verwalter auf eine gewiſſe Summe dergeſtalt und alſo, daß dieſer die Summe jährlich liefern und über die Einkünffte Rechnung ablegen, wenn aber die Summa nicht heraus kommt, das übrige aus ſeinem Beutel zahlen, wenn aber mehr heraus kommt, eben derſelbe von dieſem Uiberſchuß der zu gewährenden Summe, einen gewiſſen Antheil, e. g. die Helffte, ein Viertel, Drittel vor ſeine Mühe haben ſolle. Es iſt aber dieſe Gewährs-Adminiſtration nicht ſehr als bey neuangegebenen Cammer-Revenüen gebräuchlich, da ſich die Erfinder mehrentheils auch zu ſolcher Gewährs-Adminiſtration verſtehen. Herr Schreber in ſeiner Schrifft von Verpachtung der Cammer-Güter hat am Ende ein Formular einer ſolchen Beſtallung eingerücket.

Gewaldrecht, heiſſet, wenn ein gefällter Bau-Stamm noch im Holtze oder Wald beſchla-

ſchlagen, das iſt aus dem gröbſten vierkantig oder ins Gevierte gehauen wird.

Gewehnen, ſiehe Gewöhnen.

Gewehr, heiſſen alle von Eiſen oder Stahl verfertigte Waffen, womit ein Haus-Vater ſeiner Haut bey feindlichem Uiberfall ſich wehren, auch ſolche bey der Jagd, und ſonſten nützlich gebrauchen kan, als da ſind Flinten, Büchſen von allerley Arten, Stutze, Teſchincken, Piſtolen, Puffer, Musqveten, Carabiner ꝛc. auch Spieſſe, Sebel, Degen ꝛc. Das Gewehr ſauber und vor Roſt zu bewahren, nimmt man gutes altes Lein-Oel ein Pfund, und Wachs drey Viertel-Pfund, dieſe beyde zerläſſet man durch einander, damit ſtreichet man das Eiſenwerck an, wenn es vorhero ſauber abgeputzet worden, ſo wird es weiter nicht roſten. Wenn man aber die Roſt-Flecken aus dem Gewehre bringen will, ſo nehme man Lein-Oel, Weinſtein-Oel, Bley-Oel, Mandel-Oel, Spick-Oel, Roßmarien-Oel, Terpentin-Oel, Baum-Oel, iedes ein Loth, Capaunen-Schmaltz, Dachſen-Schmaltz, Wild-Katzen-Schmaltz, Klauen-Fett, Hirſch-Marck, iedes ein Loth, geſtoſſenen Schmirgel, Bimſen-Stein, iedes zwey Loth, Roſen-Oel, vier Loth. Das wilde Katzen-Fett, oder Schmaltz, zerläſſet man in einem saubern glaſurten Tiegel, thut hernach die Oele mit geſiebtem Hammerſchlag dazu, rühret es wohl unter einander zu einem Mus, verwahret es hernach wohl verbunden aufs beſte. So man nun die Roſt-Flecken an Gewehren und Büchſen vertreiben will, ſo beſchmieret man mit dieſer Salbe die Roſt-Flecken, und reibet ſie hernach mit einem ſaubern leinen oder wollenen Lappen wohl ab, ſo gehen die Roſt-Flecken alle hinweg, als wenn ſie niemahlen da geweſen wären; Endlichen poliret man das Gewehr mit Zinn-Aſche, ſo wird es wieder hell und blanck. Sollte dieſe Roſt-Salbe etwan zu dicke werden ſo muß ſelbige mit Weinſtein-Oel wieder erweichet werden. Wenn an einem Schieß-Gewehr, Rohr oder Pürſch-Büchſe das Zünd-Loch ſehr verroſtet iſt, ſo verſtopffe man ſelbiges mit Wachs, und fülle den Lauff mit Menſchen-Harn an, laſſe denſelben ein paar Tage und Nacht darinnen ſtehen, und putze oder ziehe alsdenn das Rohr, Flinte oder Büchſe nebſt dem Zünd-Loch mit obbeſagter Materie aus.

Gewehr, Gewerff oder Waffen, werden nach Weydmänniſcher Redens-Art, die vier gröſten Zähne der wilden hauenden Schweine genennet, mit welchen ſie Leute und Hunde darnieder zu ſchlagen vermögend ſind; abſonderlich aber brauchen ſie die unterſten beyden Zähne darzu, damit ſie gewaltig um ſich hauen, aber einem liegenden keinen Schaden zufügen können; dahingegen eine Sau mit ihren Zähnen unter ſich beiſſen und zerreiſſen, aber einem, der aufgerichtet ſtehet, wenig ſchaden kan.

Gewende, wenn ein Acker ſo lang iſt, daß man die Furchen mit dem Pfluge nicht auf einmahl macht, noch gantz hinaus ziehet, ſondern denſelben in zwey oder mehrere Theile theilet, ſo wird ein ſolches abgetheiltes Stücke, bis dahin, wo man die Pflug-Kehre oder Pflug-Wendung gemacht, ein Gewende genennet. Daher ſagt man auch, nach dem nemlich der Acker gelegen, und abgetheilet iſt, das Ober-Gewende; das Unter Gewende; das Mittel-Gewende ꝛc.

Gewende, oder das Wenden, ingleichen die Himmels-Spure, oder das Himmels-Zeichen, wird von den Jägern dasjenige Zeichen genennet, welches der Hirſch in der Fährte vor einem Thiere thut, da nemlich der Hirſch mit ſeinem Gehörne in einem Dickigt oder Knack die dürren Aeſte antrifft, daß er dieſelben, wenn er ſich wenden und fortgehen will, zerbricht und knicket, daß ſie herab hängen, woran man die Höhe und Breite des Gehörns mercken kann; Oder, wenn der durch die Sträucher flüchtig werdende Hirſch mit dem Gehörne das Laub umwendet, und es gleichſam verkehrt ſtreiffet. Und hieran hat der Jäger, wiewohl es nur in einem laubichten Dickigt geſchehen kan, deſto gewiſſer den Hirſch damit anzuſprechen, weil ihme ſolches kein Thier ſonſt nachthun kan.

Gewerck-Holtz, ſiehe Schirr-Holtz.

Geweyhe, heiſſet man die Hörner eines Hirſchen: die Rehebocks Hörner aber werden nur Gehörne und nicht Geweyhe genennet; ſiehe Gehörne.

Gewichte, ſind gewiſſe nach einer proportionirten Schwere eingerichtete und abgeaichete Cörper, aus Stein, Eiſen, Bley, Meßing und dergleichen, womit man die Schwere eines andern Cörpers erfahren, und ſich in Kauffen und Verkauffen darnach richten kan. Wie aber dieſer Dinge oder Cörper, ſo nach der Schwere geſchätzet zu werden pflegen, mancherley ſind, alſo hat man auch verſchiedene Arten des Gewichtes, als Gold-Silber-Diamanten-Apothecker-Cramer-Fleiſcher-Gewicht, u. d. gl.

Das Gold-Gewichte beſtehet in Marcken, Caraten und Gränen. Eine Marck hat vier und zwantzig Carat, und ein Carat zwölff Grän, welche wieder in halbe, viertel, achtel, ſechzehen und zwey und dreyßig Theilgen abgetheilet werden. Das Silber-Gewicht beſtehet in Marcken, Lothen und Gränen, und hat das Marck ſechzehen Loth, das Loth aber achtzehn Grän. Nach dem Diamant-Gewicht, womit von den Jubeliern auch andere edle Steine gewogen werden, hat ein Carat nicht mehr als vier Grän, welche aber leichter als die bey dem Gold-Gewicht ſind. Das Apothecker-Gewicht iſt an ſeinem Ort zu finden. Das Cramer-Gewicht iſt von dem Fleiſcher-Gewicht darinnen unterſchieden, daß jenes um den eilfften Theil leichter iſt, als dieſes, welches dahero das ſchwere, wie jenes das leichte Gewichte genennet wird. In denen See-Städten, Amſterdam, Hamburg, Lübeck ꝛc. werden ſchwere Sachen nach Schiff- und Liß-Pfunden, bey uns aber nach Centnern, und die leichtern nach halben und Viertel-Pfunden, Lothen und Qventlein ausgewogen. Die Schiff-Pfunde haben aller Orten zwantzig Liß-Pfunde, dieſe aber ſind unterſchieden, indeme ein Schiff-Pfund in Amſterdam funffzehen Pfund, zu Dantzig ſechzehen Pfund, zu Königsberg, ingleichen in Lieff- und Curland

zwantzig Pfund, zu Hamburg, Elbingen und Lübeck aber nur vierzehen Pfund. Der Centner iſt ſehr unterſchiedlich, und hat derſelbe in Holland und Nürnberg hundert; zu Hannover und Leipzig hundert und zehen; zu Hamburg hundert und zwölff; in Braunſchweig hundert und vierzehen; zu Dantzig und in Elbingen, hundert und zwantzig; zu Königsberg, hundert und acht und zwantzig; und in Breßlau, hundert und zwey und dreyßig Pfund. Der Leipziger Centner hat fünff Stein, der Stein aber zwey und zwantzig Pfund, dahingegen der Wiener Stein, deſſen gleichfalls fünff auf einen Centner alda gehen, nur zwantzig Pfund hält. In Breßlau hat ein Centner fünff und einen halben gantze, oder eilff halbe Steine; ein Stein aber iſt vier und zwantzig Pfund. Das Pfund wird in zwey und dreyßig Loth, das Loth in vier Qvintlein abgetheilt.

Gewinn, heiſt in dem Spiel und auch in der Nahrung dasjenige an Gelde oder nach Gelde gerechnet, was man nach Abzug des Aufwandes und aller Koſten, ja aller Laſten über dieſelben noch Uiberſchuß hat. Denn der Zweck aller Nahrungs-Geſchäffte iſt mehr zu gewinnen, als man hatte, ehe man ſolche mit einer hauswirthlichen Sache anfienge. Man theilet ihn aber ein in dasjenige Theil, ſo man bey dem Geſchäffte auf ſeine nothdürfftige Erhaltung wendet, und denjenigen Theil, den man noch abſonderlich zum Uiberſchuß hat. Dieſes letzte kan nicht allemahl erlanget werden. Allein das erſte muß wenigſtens nach denen Regeln der Wirtſchafft erfolgen. Büſſet man aber gar an ſeinem Aufwand ein, ſo wird man ärmer, und alsdenn muß man das Geſchäffte entweder aufgeben oder klüger anfangen.

Gewinnen, heiſſet auch, wenn man von den Feld- und Garten-Früchten redet, ſo viel, als einerndten oder einſammlen.

Gewöhnen, ingleichen **Entwöhnen**, wird von denen ſäugenden Kindern gebrauchet, wenn ſie die Mutter oder Amme nicht ferner ſtillen, ſondern nunmehr zu anderm täglichen Geträncke gewöhnen will, und geſchiehet ſolches ungemein nach dem Verlauff eines Jahres, wiewohl auch öffters entweder aus dringenden Urſachen noch ehe, oder zuweilen aus beſondern Abſichten, wohl erſt nach dem andern Jahr. Die beqvemſte Zeit hierzu wird von einigen gehalten, wenn im Früh-Jahr oder Herbſt Tag und Nacht gleich ſind, und der Mond im Zunehmen iſt.

Gewölbe, wird in der Bau-Kunſt nicht nur eine nach einem gewiſſen Bogen gemauerte, und aus Steinen zuſammen geſetzte Decke genennet, davon ferner das Mathematiſche Lexicon nachzuſchlagen; ſondern es wird auch derjenige Raum oder das Zimmer, daran ſich dergleichen Decke befindet, eben mit dieſem Nahmen beleget, und ihm zuweilen auch noch diejenige Benennung von der Sache beygefüget, welche darinnen zur guten Verwahrung aufbehalten wird; Alſo ſiehe Milch-Gewürtz-Speiſe-Gewölbe, u. ſ. f.

Gewölb-Steine, ſind beſondere, wie ein Keil geleimte Mauer-Steine, die an der einen Seite dicker und breiter als an der andern. Es werden ſolche zu den Gewölben gebrauchet, daß ſie deſto beſſer ſchlieſſen, und ſolche hurtiger, auch mit geringeren Koſten erbauet werden können.

Gewölle, nennen die Jäger diejenigen Haare oder Federn, welche die krummſchnäblichten Raub-Vögel, als Adler, Falcken, Habichte, Schuhu und Eulen ꝛc. mit ihrem Raube oder Aetzung genieſſen, und in ihrem Kropffe ſammlen, aber des andern Tages früh wieder Werffen, das iſt, ausſpeyen; auſſer dem ſie ſonſten nicht das geringſte zu ſchlagen oder zu fangen geſchickt ſind.

Gewohnheit, was es ſey, iſt bekannt; und ſonderlich daß die Gewohnheit offt Geſetze mache und aufhebe, ja erkläre. Suche Herkommen. In der Wirtſchafft hat man ſehr darauf Acht zu haben, damit man nicht in Schaden komme. Daher hat man ſich darnach zu erkundigen. Ländlich, ſittlich, iſt eine alte Wirtſchaffts-Regel. Allein auſſer dem hat die Gewohnheit, oder eine gewiſſe durch vielfältig wiederholtes Thun und Laſſen eingeführte Einrichtung und Leichtigkeit in denen Bewegungen cörperlicher Dinge, und in denen Kräfften der Seelen, bey Menſchen, Vieh, Feldern und Gewächſen in der Wirtſchafft groſſe Wirckungen. Und wenn man davon auf einmahl abgehen will, wenn die Gewohnheit auch unvernünfftig iſt, ſo gehets nicht gleich an, und man hat Schaden, ſonderlich wenn ſie eingewurtzelt oder angeſtammet iſt. Man wird es in eſſen, trincken, füttern, wohnen, arbeiten, pflantzen, ſäen, bey unzähligen Dingen gewahr. Hier hat ſich ein Hauswirt alſo ſehr behutſam aufzuführen; Ja unnütze oder ſchädliche Gewohnheiten, wo es möglich, nach und nach abzuſchaffen, woferne ſie nicht gar ſündlich ſind.

Geworffen, wird vom Falcken geſagt: wenn man ihn los läſſet, ſo ſpricht man, man habe ihn geworffen.

Gewürcke, ſiehe Roß.

Gewürtze, ſind von gewiſſen ausländiſchen Gewächſen die Wurtzeln, Rinden, Blumen oder Früchte, welche ſo wohl um der Geſundheit als guten Geſchmacks willen an die Speiſen gethan, oder auch zum Theil von den Zucker-Beckern candiret, oder daraus auch von einem und dem andern Waſſer gebrannt werden. Die vornehmſten ſind davon: Pfeffer, Ingwer, Nägelein, Zimmet, Cardamomen, Saffran, Muſcaten-Blüthen, Muſcaten-Nüſſe ꝛc. Von deren iedem an gehörigem Orte inſonderheit Meldung geſchehen. In einer wohlbeſtalten Haushaltung, da man nicht die Gewürtze eintzeln und ſchon klein gemahlen aus dem Gewölbe holen läſſet, bedienet man ſich gewiſſer in unterſchiedene Fache abgetheilter und mit guten De-

ckeln

ckeln verſehenen Schachteln von Holtz oder Blech, um allezeit von der ſelbſt zubereiteten Gewürtz etwas vorräthig darinnen aufzuhalten, welche dahero Gewürtz-Büchſen heiſſen. Wie denn dergleichen klein zu machen, man gantz bequeme Hand-Mühlen hat, welche oben mit einer Leyer, unten aber mit einem Käſtlein verſehen, worein das klein gemahlene Gewürtz fallen kan, ſo ſich über dieſes auch an einen Tiſch, oder wohin man verlanget, anſchrauben laſſen, und wegen ihres Gebrauchs Gewürtz-Mühlen genennet werden; der Ort aber, wo man das Gewürze theils in gantzen, theils auch eintzeln und noch dazu ſchon klar gemacht und zubereitet haben kan, heiſſet ein Gewürtz-Gewölbe. Die fremden Gewürtze ſind ſonſt nicht gar zu lange in Deutſchland gebräuchlich. Die Alten waren mit denen inländiſchen Gewürtz-Kräutern zufrieden. Sie ſind auch geſunder. Mit denen fremden Gewürzen haben wir viel neue Kranckheiten bekommen. Wir haben an Würtze ſonderlich das Saltz hiernächſt Salbey, Thymian, Lavendeln, Zwiebeln und dergleichen, womit man eben das erlangen kan, was man mit jenen ſuchet. Wenn wir mehr nachdächten, und nicht das neue und fremde ſo ſehr liebten, würden wir viel Geld, ſo dafür aus dem Lande gehet, erſparen und behalten können.

Geyer iſt ein groſſer Raub-Vogel, welcher ein ſcharffes Geſicht, und ſehr ſtarcken Geruch hat. Es giebt derſelben verſchiedene Arten, Aſchen-farbene, Caſtanien-braune und Gold-gelbe, welche ſeltſamer als die beyden vorhergehenden ſind. Die meiſten fliegen mehr nach dem Aaſe, als auf den Raub, und werden daher Roß-Geyer oder Aas-Geyer geheiſſen. Diejenige, deren Raub in Fiſchwerck beſtehet, werden Fiſch-Geyer genannt; dieſe ſind von der Natur mit Pflaumen-Federn gleich andern Waſſer-Vögeln verſehen, und wiſſen die Fiſche aus dem Waſſer dergeſtalt heraus zu fangen und fortzubringen, daß es zu bewundern iſt. Sie ziehen Herbſt-Zeit hier weg. Der Haſen-Geyer, ſo gröſſer als der Fiſch-Geyer, hat ſeinen Nahmen daher, weil ſein Raub mehrentheils in Haſen beſtehet. Der Hüner-Geyer, ſo auch Hüner-Ahr, Weih, Milane oder Schwalben-Schwantz genennet wird, raubet ſo wohl in Höfen, als auf der Weide das junge Geflügel an Hünern, Enten und Gänſen. Er horſtet in unſern Landen, brütet drey bis vier Junge aus, ziehet am allererſten mit weg, und kömmt auch, ſo bald der Froſt vergehet, wieder an. Der Mäuſe-Geyer raubet gemeiniglich nur Mäuſe und Fröſche, wiewohl er auch an denen jungen Haſen und Gevögel nicht geringen Schaden thut. Er horſtet auf die Art, wie andere Raub-Vögel, und ziehet zwar auch, alleine nur hier zu Lande, von einem Orte zum andern, als nemlich: Wenn ein Paar dergleichen an einem holtzigten Orte und Gegend, wo Teiche und Sümpfe anzutreffen, gehorſtet, und denn dieſelben zufrieren, ſo machen ſich dieſe Vögel in die ebenen Felder, und langen die Mäuſe weg, fallen auch wohl, wenn ſie Gelegenheit dazu finden, auf die Luder. Der Rittel-Geyer oder Rötel-Geyer, iſt wohl der unnützeſte unter allen Raub-Vögeln, maſſen ſein Fang in nichts als Mäuſen, oder jungen und noch nicht flücke ſeyenden Vögeln beſtehet. Er horſtet mehrentheils auf Kirch-Thürmen oder alten Gemäuern, und fället denen Menſchen mit ſeinem unangenehmen Schreyen beſchwerlich; ziehet wie andere Vögel weg, und kommt zu rechter Zeit wieder.

Geyfer-Lätzgen, wird dasjenige viereckige, oben am Halſe etwas ausgeſchnittene kleine Flecklein von weiſſer Leinwand oder bunten Catun genennet, welches man den kleinen Kindern oberhalb ihrer Kleidung über die Bruſt zu binden pfleget, damit der ihnen aus dem Munde rinnende Schaum, Geyfer, oder was ſie ſonſt darauf von Milch-Speiſe verſchüttet, darauf fallen, und den andern Habit damit nicht beflecken möge.

Gibeln oder Gibelichen, ſiehe **Karauſchen**.

Gibitz, ſuche **Kibitz**.

Gicht, wird insgemein diejenige Kranckheit genennet, darbey man ein ſehr ſchmertzhafftes Reiſſen in einigen Gliedmaſſen des Leibes empfindet, deſſen Urſprung einem ſehr ſauern oder ſaltzigen und kalckigten Geblüt zugeſchrieben wird, und gewöhnlich ſeinen Auswurff an die Gelencke ſetzet, ſonſt aber Schwulſt und Entzündung verurſachet an denen Orten, wohin dergleichen Materie ſeinen meiſten Trieb hat, und eben daher bekommet gedachte Kranckheit, von den Gliedmaſſen, wo ſich der beſchriebene Zufall ereignet, ſeine Benennung, und iſt entweder Chiragra, wenn es an den Händen, oder Gonagra, wenn es an den Knien, oder Podagra, wenn es an den Füſſen empfunden wird; Uiberhaupt aber heiſſet man es auch das Zipperlein. Zuweilen ziehet der Schmertz von einem Ort zum andern, und bleibt an keinem gewiß, ſolches wird auch die fliehende oder reiſſende Gicht genennet; diejenige aber, welche Knoten und Buckeln anſetzet, die mit der Zeit aufbrechen, und eine kalckige trockene Materie auswerfen, heißt man die kalte Gicht. Einige vermeinen, dieſe ſchmertzhaffte Kranckheit durch die Sympathie, vermittelſt einer Rüben zu vertreiben, indem ſie ſich ein Geſchirr, Erde und eine Rübe zur Hand bringen laſſen, die Erde hierauf mit dem leidenden Theil, es ſey eine Hand oder ein Fuß, in das Geſchirr ſtreichen, oder wie es ſich nur ſchicken will, dahinein bringen, die Rüben darein ſtecken, und endlich die Erde wieder mit der Hand oder dem Fuß, darinnen der Schmertz, feſte eindrücken, da alsdenn, wenn dergleichen geſetzte Rübe oben grüne Blätter ausbreitet, es als ein gewiſſes Merckmahl angenommen wird, daß die Kranckheit von der Zeit nachlaſſen, und gar vergehen werde. Man pflegt aber dieſe Arbeit, nemlich eine

Gicht-

Gicht-Rübe zu ſetzen, gemeiniglich bald nach dem neuen Mond vorzunehmen, und das Geſchirr mit der eingeſetzten Rüben, an einen temperirten Ort zu ſetzen. Ich habe auf folgende Art durch die Sympathie dieſer groſſen Beſchwerniß abhelffen ſehen; es ward der Patient an dem Orte, wo der Schmertz ſich befand, gleich in dem neuen Mond in die Haut mit einem Feder-Meſſer geritzet, ein oder mehr Tropffen Bluts in reine Baumwolle gefaſſet, und dieſe ſofort in eine nicht eben gleich am Wege ſtehende junge Weide verſpündet; Da nun dieſer Zapffen in die Weide gehörig verwachſen, und dieſes Experiment, ein paar mahl wiederholet worden, verlohre ſich ebenfalls die Kranckheit, doch geſchahe dieſes gleich bey dem erſten Anfall, und ehe ſich ſelbige, ſo zu reden, feſte geſetzet.

Gicht-Kraut, ſiehe Storch-Schnabel.

Gicht-Roſen, ſuche Peonien.

Gicht-Rübe, wächſt in ſandigten und ſchattigten Orten und Geſträuchen. Die Wurtzel purgieret. Sie wird gegen den Schwindel gerühmet.

Gicke, iſt ein von Meßing oder weiß Blech bald eckig bald rund getriebenes Behältniß, ſo an der oberen Decke mit einem beweglichen Spriegel verſehen, inwendig aber hohl, damit man darein einen abſonderlich darzu bereiteten Einſatz mit glühenden Kohlen ſchieben könne, um ſich deſſen auſſer aller Gefahr Winters-Zeit in den Kirchen-Stühlen zu bedienen, und die Füſſe darüber zu wärmen: zu dieſem Ende ſind dieſe nicht nur am obern Deckel, ſondern auch an den Seiten hin und wieder durchbrochen, und mit einem ordentlichen Thürlein verſchloſſen, ſo daß dergleichen von dem Frauenzimmer mit treflichem Nutzen ſich brauchen laſſen.

Giebel, iſt an einem Dache die ſchmale Seite, die nichts anders als die Verbindung eines Daches im Durchſchnitt vorſtellet. Der glatte freye Raum daran heiſt das Giebel-Feld, die äuſſerſte Spitze, die Giebel-Spitze. Die Giebel ſind, wenn ſie frey liegen, ſehr wohl gegen den Wind und Anſchlag des Regens zu verwahren.

Gier-Bottich, ſiehe Gähr-Bottich.

Gier-Kammer, ſuche Gähr-Kammer.

Gieſe, ſiehe Jäſe.

Gieß-Becken, nennet man diejenige von Silber, Zinn, Porcellain und dergleichen Materie rund verfertigte flache Schale, darein man das darzu gehörige Gieß-Kännigen ſetzet, und ſich aus ſelbigem zu waſchen pfleget.

Gieß-Kanne, iſt ein aus eben der Materie wie das Becken zubereitetes auf einem Fuß erhabenes Geſchirr, ſo mit einer Schnautzen und einem Henckel verſehen, und mit reinem Waſſer angefüllet in das Gieß-Becken geſetzet wird, um ſich deſſen in bedürffendem Fall zu bedienen.

Gieß-Kanne, iſt auch ein Gärtner-Inſtrument, vermittelſt deſſen man das aufgegrabene Land Sommers-Zeit mit Waſſer zu beſprengen pfleget, heiſt ſonſten eigentlich ein Spreng-Krug.

Gifftheil, ſiehe Antora.

Gifft, nennet man dasjenige überhaupt, was dem Menſchen ſchadet, wenn es nicht in rechtem Maaſſe und in rechter Art bey deſſen Leibe angebracht wird. Und in dieſem Verſtand kan Wein, Bier ꝛc. ein Gifft ſeyn. Allein inſonderheit heiſt Gifft eine Materie, die an ſich dem Menſchen ſo wohl als dem Vieh ſein Leben verkürtzet, und deſſen Tod, wo nicht gleich zu wege bringet, doch bald befördert, und durch übermäßige Kälte oder Hitze zerſtöret. Es wird aber dieſe Materie in einigen Sachen aus allen dreyen Reichen der Natur gefunden, nemlich aus dem regno minerali in einem Kobald, Arſenico, Mercurio u. ſ. f. aus dem regno animali in Schlangen, Kröten, Scorpionen und dergleichen, aus dem regno vegetabili in der Wolffswurtz u. a. m. ſo daß man in die 500 Arten des Gifftes zählen will. Die Merckmahle, daran zu erkennen, ob man Gift bekommen, ſind ein groſſes Reiſſen im Leibe und der Gedärme, ſtarckes Zittern der Glieder, hefftiges Kopffweh und Schwindel, plötzlicher Eckel vor Eſſen und Trincken, kalter Angſt-Schweiß, Aufſchwellung, bleiche Nägel u. ſ. f. Nach dem Tode wird der Cörper alsbald gelb, und kurtz darauf gantz ſchwartz. Man muß aber dabey anmercken, daß öffters eine Sache dem Menſchen ein Gifft ſey, was denen Thieren nützet, und hingegen ein Gifft denen Thieren, was den Menſchen dienet. Wiewohl überhaupt auch in Anſehung des eigentlichen Giffts der Menſchen alles auf das rechte Maaß und die Umſtände ankommt. Indem auch die gifftigſte Materie in gewiſſem Maaß und Umſtänden geſund und gut iſt. Daher noch eine groſſe Frage iſt: Ob eine Materie in der Natur ſey, die ſchlechterdings dem Menſchen Gifft ſey? Von Gifft hat kurtz und gut der berühmte Naturkündiger D. Scheuchzer in ſeiner deutſchen Phyſique p. m. 149 ſeq. gehandelt. Die Mittel, die man darwider gebrauchet, und ſich derer zur Verwahrung gegen ſelbigen bedienet, und Gegen-Gifft genennet werden, ſind unter vielen andern Milch und Mithridat oder Theriac, it. Orvietan; auch rühmet man davor nachſtehenden Eßig als ein bewährtes Mittel in Peſt-Zeiten, da man nemlich über Angelica, Bibernell, Citronen-Schalen, Lorbeer-Beeren, Rauten-Knoſpen, Wachholder-Beeren, Zittwer und auf dergleichen dem Gifft widerſtehende Sachen guten Eßig gieſſet, die Krafft darein ziehen läſſet, und alsdenn ſolchen im Nothfall gebrauchet.

Gifft-Heil, iſt ein Stengel-Gewächs mit zarten geſpaltenen Blättern und einer bleichgelben Blume. In der Wurtzel iſt ein weiſſes bitteres Fleiſch, welches ein vortreflicher Gegen-Gifft in gifftigen Kranckheiten. Bey uns bauet man es in Gärten. In

Franckreich und in der Schweitz wächſet es wild.

Gifftiger Thiere Biß, es begiebt ſich zuweilen, daß Pferde, Ochſen, Kühe ꝛc. von vergifften Thieren geſtochen oder gebiſſen werden, geſchwellen, und ihnen an dem verletzten Orte groſſe Knollen und Beulen auflauffen; iſt es an einem Pferde, ſo nehmet Theriack und guten Wein, temperirts unter einander, und gieſſets ihm ein; hat es eine Wieſel gebiſſen, ſo nehmet ein Wieſel-Bälglein, und reibet den Schaden wohl damit, ſo ſchadet es ihme nicht; vor Ottern- und Schlangen-Biß aber nehmet Hunde-Fett, ſchmieret das Pferd damit, darnach reibet fette Erden und Eßig in einem Scherben zuſammen, und leget es auf die Geſchwulſt; oder bindet rohes in Eßig geſottenes Garn warm darüber. Wenn ein Stücke Rindvieh von einer Schlange oder Otter verletzet worden, ſo darff man nur den Schaden mit Scorpion-Oel, oder guter in Wein-Eßig zerriebener Seifen reiben, und ihn hernach mit der Brühe von abgeſottenem Kletten-Kraut, oder auch mit altem Saltz-Waſſer ſauber waſchen; wider anderer giftiger Thiere Biſſe aber ſoll man Dreyfaltigkeits-Blumen oder ſogenannte Stieffmütterlein nehmen, ſolche mit Kraut und Blumen im Waſſer ſieden, und dem Vieh fein warm auflegen; dergleichen Cur man auch mit Schell-Kraut, wie auch mit der Schwalben-Wurtzel oder groß Schwalben-Kraut thun kan.

Gifft-Wende oder **Gifft-Wurtzel**, ſiehe **Schwalben-Wurtzel**.

Gilbichen, ſuche **Karauſchen**.

Gilgen, ſiehe **Lilien**.

Gimpel, iſt ein bekannter Vogel, etwas gröſſer als ein Sperling. Suche **Blut-Finck**.

Ginſt, **Geneſte**, **Geniſter**, **Genſter** oder **Ginſter**, **Pfriemen-Kraut**, iſt ein Gewächſe, wovon man unterſchiedene Gattungen hat. Der **wilde** oder **gemeine Ginſt**, welcher auch einiger Orten **Kuh-** oder **Kühn-Schröten**, an andern aber **Grienitzſch** genennet wird, wächſt gerne auf ſandigten und Sonnen-reichen Plätzen und Hügeln, und zwar in groſſer Menge, ſauget aber das Erdreich aus, und benimmt den nahſtehenden Bäumen alle Krafft und Nahrung, demmet auch ſo ſehr, daß wenig oder gar kein Wiederwuchs darneben auffkommen kan. Er treibet lange, dünne, holtzigte, grüne Stengel, wie Gerten oder Ruthen Manns hoch, mit dünnen eckigten Zweigen, ſo bisweilen ausgebreitet ſtehen, und eintzeln wechſelsweiſe ſtehende länglichte und dunckel-grüne Blätter, faſt wie der Flachs haben, welche aber nicht eher, als wenn dieſes Gewächſe blühen will, hervor kommen, auch bald wieder abfallen. Seine Blumen ſind Gold-gelb, lieblich anzuſehen, und ihrer Geſtalt nach faſt wie die Erbſen-Blüthen; dieſen folgen kleine rauhe, anfänglich grüne, nachgehends aber, wenn ſie zeitig worden, ſchwartze Schötlein, worinnen etliche harte, breite und röthlichte Saamkörner ſtecken, welche kleiner als Linſen ſind, und kleinen Nieren gleich ſehen. Die Schaafe und Haſen nagen Winters-Zeit gerne an dieſem Gewächſe. Die Blumen, ehe ſie aufbrechen, werden wie die rechten Capern mit Saltz und Eßig eingemacht, und dahero auch von einigen Teutſche Capern genennet. Der

Spaniſche Ginſt hat eine ziemlich harte und holtzigte Wurtzel, ſamt einem dergleichen Stengel, welcher, ſo er alt wird, faſt einem kleinen Stämmlein gleichet, und in verſchiedene Aeſte ſich ausbreitet, aus welchen grüne runde Rüthlein hervor ſchoſſen, ſo an denen Seiten mit gar wenigen, und iedesmahl paarweis gegen einander ſtehenden kleinen Blätlein, gleich als mit Flügeln beſetzet ſind; oben tragen ſie gelbe wohlriechende Blumen, aus dieſen erwachſen nachmahls kleine Schoten, welche einen runden und ſchwartzen Saamen in ſich halten, durch welchen ſie vermehret und fortgepflantzet werden. Der

weiſſe Ginſt kan wegen ſeiner Gröſſe und übrigen Wachsthums gar wohl vor einen Baum paßiren. Er hat eine harte und holtzigte Wurtzel, einen Aſchen-farbnen Stamm, und viel in einander verwirrte bleich-grüne Aeſte. Die daraus ſproſſende ſubtile und ſpitzige Rüthlein, ſo faſt einer Ellen lang werden, tragen viele Blätlein, kleiner als die Raute, und dabey ſehr viele Blumen, welche am Boden roth, im übrigen aber gantz weiß ſind; dieſe blühen den gantzen Frühling, hernach kommen grün-gelbe Schoten, darinn ein oder meiſtens zwey Saam-Körnlein liegen, ſo rund, hart, glatt, und dunckel-grüner Farbe ſind. So wohl dieſer weiſſe, als der Spaniſche Ginſt erfordern eine gute Erde, wie die Küchen-Kräuter, eine mittelmäßige Sonne, und wollen im heiſſen Sommer dann und wann begoſſen ſeyn. Sie werden beyde von dem Saamen aufgebracht, weil aber die Körner eine harte Schale oder Häutlein haben, ſo muß man dieſelben etwas eröffnen, und ins Waſſer legen, ſonſt werden ſie ſchwerlich fortkommen, oder doch wenigſtens ſehr lange zurücke bleiben. In den Gärten hat man ferner eine Art Ginſt mit gelben Blumen, deſſen Ruthen und Zweige mit vielen kleinen, harten und ſpitzigen Dörnern oder Stacheln beſetzt ſind, welche ſo bunt durch einander gehen, daß das Gewächſe davon ein ſeltſames Anſehen gewinnet; es wird deswegen **Scorpion-Pfriemen** genennet, und aus dem Saamen, wie die beyden vorhergehenden, oder auch durch Zerreiſſung der Stöcke vermehret. Zu denen vorigen Ginſtern oder Pfriemen werden auch die **Erd-Pfriemen** gerechnet, welche eine lange holtzigte Wurtzel, ſchmale, runde Stenglein, welche faſt den Binſen gleich kommen, und grüne aus lauter Gelencken beſtehende Blätter hat, ſo an beyden Seiten, wie Flitſch-Pfeile gefiedert ſind. Dieſes wird auch Geniſta ſpinoſa genennet. Herr von Rohr mercket an, daß es falſch, als ob dieſes in ſandichtem Lande ſchnell

ſchnell wachſe, in dem ſie kaum in 12 Jahren in die Höhe, in guter Erde aber gut fortkomme. An denen Stengeln ſtehen dicke, geährte, Goldgelbe Blumen, nach welchen kleine bunte Schötlein folgen, ſo voll runder, ſchwartzer Saam-Körnlein, wie kleine Wicken ſind. Im Winter wollen alle dieſe fremde Ginſt-Gewächſe bey denen andern Schirm-Gewächſen in einem warmen lufftigen Gemache aufgehoben, und behörig gewartet ſeyn.

Gips, ſiehe Gyps.

Girgelen, werden von denen Schweitzern die Zucker-Wurtzeln genennet. Siehe **Zucker-Wurtzel.**

Girtwurtz, ſuche **Stabwurtz.**

Gitter, ſiehe Gatter.

Gitter-Bette, iſt eine Art kleiner höltzerner Kinder-Betten, ſo an der Seiten mit Gitter-Wänden und Thüren verſehen, darinnen die kleinen Kinder verwahret liegen, und des Nachtes nicht leicht heraus fallen können.

Glas, iſt ein harter, durchſichtiger, aus Aſche, (Pot-Aſche) wohl gewaſchenen weiſſen Sand, oder weiſſen gläntzenden Kieſelſteinen (Feuer- oder Flinten-Steinen) und Saltz ꝛc. durch die Kunſt verfertigter Cörper, welcher durch das Feuer ſo weich gemacht wird, daß man daraus unzählige ſowohl zum nützlichen als zierlichen Gebrauch dienende Sachen und Gefäſſe bereiten kan, wenn es aber einmahl erkaltet, wird es hart und zerbricht leicht. Dergleichen ſind allerhand Arten Trinck-Gläſer, Wein- und Kelch-Gläſer, Brantewein-Gläſer, Bier-Gläſer, Paß-Gläſer, Artzney-Gläſer, Vexier-Gläſer, Glas-Krüge und Becher, Willkomme, Recipienten, Kolben, Scheide-Kölbgen, Retorten, Phiolen, Helme, Wetter-Gläſer, Waſſer-Wagen, Reibe-Schaalen, Schälgen, Seiger-Glöcklein, Garten-Glocken, die jungen frühen Gewächſe wider die rauhe Lufft damit zu bedecken, Zucker-Gläſer, Flaſchen, Spritz-Gläſer, Trichter, Schall-Gläſer, Bouteillen, Sattel-Flaſchen, Glas-Heber, Schröpff-Köpfe, Spiegel, Kugeln und Fenſter-Scheiben, als: groſſe Regal-Scheiben, doppelte Scheiben, Spiegel-Scheiben, Bruck-Kuchen, achtzehenhundertige und zweytauſendige Scheiben, Tafeln, Röhrlein, Maßiv-Stänglein ꝛc. Das Glas kan auf allerley Art blau, roth, grün, braun, von calcinirten Mineralibus, als Eiſen giebt rothe, Zinn weiſſe, Kupffer grüne, Bley ebenfalls grüne, ſo ſchön als ein Schmaragd u. ſ. f. gefärbet, auch mit Oel- Leim- oder Gummi-Farben darauf gemahlet, und die Bilder und Figuren durchs Feuer darein gebrennet werden, davon Thom. Garzoni allgemeiner Schauplatz aller Profeßionen, Künſte und Handwercker p. m. 621. ferner nachgeſchlagen werden kan. Es iſt aber die heut zu Tage bekannte Art auf Glas zu mahlen, und zu brennen nur ein Schatten von der alten, aber leider! verlohren gegangenen herrlichen Wiſſenſchafft, dergleichen Kunſt-Stücke zu verfertigen, von welchen man noch hin und wieder in berühmten Kirchen ſchöne Uiberbleibſel findet. So wird es auch auf gar künſtliche Weiſe geſchliffen, und mit ſehr gutem Nutzen, ſonderlich wegen des Geſichts gebrauchet, worzu nicht nur *Carteſius*, *Hevelius* und andere mehr, ſondern auch zu unſern Zeiten vornehmlich Hertel, in einem eigenen Buch durch einen kurtzen, deutlichen und aufrichtigen Unterricht gute Anleitung gegeben. Die vornehmſte Kunſt Glas zu machen beſtehet hauptſächlich in dem Gebrauch des Löth-Saltzes, welches man ehedem nur allein zu Murano in der Venetianiſchen Glas-Fabric zu gebrauchen gewuſt, wodurch das Glas dem feinſten Cryſtall ähnlich gemacht werden kan. Dieſes Löth-Saltz aber wird auf folgende Art bereitet: Man machet nemlich aus der Aſche eines gewiſſen Krautes, welches zum theil aus Syrien, theils aus Franckreich gebracht wird, darunter aber die Syriſche oder Orientaliſche vor die beſte gehalten wird, eine Lauge, wie die Seiffenſieder etwa ihren Capitul machen, läſſet dieſelbe ſich ſetzen, daß ſie klar werde, ſiedet ſelbige hernach in einem Keſſel, bis alle Feuchtigkeit eingeſotten, und die Materie trocken im Grunde übrig bleibet, welches das Loth-Saltz genennet wird: Von dieſem Löth-Saltz nimmt man einen Theil, und von weiſſen zu Pulver geſtoſſenen Kieſelſteinen, oder auf das reineſte gewaſchenem Sand zwey Theile, und ein wenig Manganeſe nach des Meiſters Gutdüncken. Dieſes wohl unter einander vermiſchet, und in einen Reverberier- oder Calcinier-Ofen geſetzet, und in einem Klumpen zuſammen geſchmeltzet, und wenn es kalt geworden, heraus genommen, giebt eine Materie, die zum Glas auf das ſchönſte bereitet, daran man nichts weiter thut, als daß man ſie in den Glas-Ofen ſetzet, und wenn ſie zergangen, nach ſeinem Verlangen daraus verfertiget, was man will. **Joh. Kunckel** in ſeiner **vollkommenen Glasmacher-Kunſt** weiſet p. m. 347. eine kurtze und überaus nützliche Manier an, wie man die beſten Saltze, welche die Glasmacher zu ihrem feinſten Gut vonnöthen haben, eben ſo ſchön und noch reiner als das oberwehnte weit hergebrachte Löth-Saltz mit wenigen Koſten aus einer ieglichen Aſche in Menge erlangen und zurichten könne. Nach des Plinii Bericht ſoll zu des Kayſers Tiberii Zeiten ein Glasmacher gelebet haben, der daſſelbe ſo zu temperiren gewuſt, daß es nicht zerbrechlich geweſen, ſondern ſo gar durch Hämmer hat tractiret werden können, deſſen Fabric aber bald zerſtöret worden. Vor vielen Jahren hatte das Venetianiſche Glas vor allen den Vorzug, und war von beſonderer Koſtbarkeit, ietzo aber da in den Böhmiſchen, Preußiſchen, Heßiſchen, wie auch unſeren Sächſiſchen Glas-Hütten ſolches eben ſo ſchön gemachet, ja von unſern Deutſchen Glas-Schneidern weit künſtlicher geſchliffen wird, ſo iſt auch nunmehro deſſen Preis nicht mehr

mehr ſo koſtbar. Wenn was rechtes durch
dieſes Landwirtſchafftliche Nahrungs-Geſchäf-
te des Glas-Schmeltzens herauskommen ſoll, ſo
müſſen recht ſchöne chriſtallinene Gläſer, ein
recht feſtes Glas, ſchön geſchnittenes Glas, und
endlich ſchöne Spiegel an einem Ort gemacht
werden können. Auſſer dem aber hat man we-
nig Vortheil davon, und man thut beſſer, daß
man ſich mit fremdem Glaſe behilft. Siehe
Glas-Hütte. Bey des Königs in Polen,
Auguſti II. Majeſtät, fand ſich in Leipzig ein
Künſtler, welcher das Glas von innen gantz
unvergleichlich mahlen, ſolches wie den ſchön-
ſten Agat oder Porphyr oder als ein goldenes
Geſchirr zubereiten konte. Er war der Erfinder
davon. Der König erzeigte ihm nach ſeiner
recht Königlichen Art groſſe Gnade. Er hat
aber bis ietzo ſo wenig ſeine Kunſt als ſeine
ſchöne Waare gemein gemachet.

Glas, heißt inſonderheit ein zum Trincken
verfertigtes Gefäſſe, welches ſowohl ſeiner
verſchiedenen Geſtalt als Gebrauch nach, auch
verſchiedene Nahmen bekommt. Solche Glä-
ſer werden entweder geſchliffen, oder von den
Glas-Schneidern allerhand Zierrathen, Fi-
guren und Sinnbilder auf eine künſtliche
Art darein geſchnitten, indem ſie auf die
Schärfe eines an einer Spille befeſtigten kü-
pfernen Rädleins den feinſten Schmergel ſtrei-
chen, und anfangs die verlangte Figur damit
einſchneiden, hernach aber dasjenige, was
durchſcheinen und gläntzen ſoll, mit einem
bleyernen Rade poliren. Je feiner nun die
geſchnittene Arbeit werden ſoll, deſto klei-
ner müſſen auch die darzu benöthigte Räder
ſeyn.

Glas-Bürſte oder Räumer, iſt ein an
beyden Enden mit ſtarcken Borſten in die
Rundung herum eingeſchlagener etwas lan-
ger zuſammen geneheter Drat, vermittelſt
deſſen die Flaſchen und Gläſer ſich inwendig
wohl reine machen laſſen.

Glas-Haus, iſt eine kleine Art von ei-
nem Gewachs-Hauſe, worinnen die Wärme
der Sonnen zum Nutzen der ausländiſchen
Bäume und Gewächſe durch Hülfe der Glas-
Fenſter vermehret, die krancken Stücken in
der Orangerie durch fleißige Wartung curi-
ret: Auch die Saamen und jungen Gewäch-
ſe durch die Hitze zeitlich ausgebreitet, und
in ihrem Wachsthum befördert werden. Man
pfleget dergleichen entweder als Flügel-Ge-
bäude auf beyden Seiten eines Gewächs-
Hauſes anzubringen, und aus dieſem, um
der benöthigten Communication willen, Thü-
ren hinein gehen zu laſſen, (da ſie denn ins-
gemein Glas-Caſſen genennet werden), oder
aber alleine zu bauen. Es ſey nun welche Art
es wolle, ſo muß die vordere Seite juſt gegen
Mittag ſehen, damit die Sonne dieſelbige
wohl beſcheinen könne; auf daß aber auch die
Sonne ihre rechte Wirckung haben möge, ſo
müſſen die Fenſter ſchräg ſtehen, und von
hübſchen groſſen Glas-Tafeln ſeyn, zu deren
Bedeckung man zur Zeit eines Schloſſen oder
Hagel-Wetters, Decken und Tücher in Be-
reitſchafft haben muß, weil in Ermangelung
derſelben die Glas-Fenſter übel würden zuge-
richtet werden. Inwendig werden Stuffen-
weiſe Stellagen von Holtz und Bretern ge-
macht, damit man nach Erfordern eine gute
Qvantität von Töpfen und Scherben hinein
ſetzen könne: unten aber, wo die Fenſter auf-
ſtehen, müſſen ordentliche mit Pfoſten einge-
fangene Rabatten von gutem Erdreich anzu-
treffen ſeyn, ſolche zu Herfürbringung früh-
zeitiger Blumen und Früchte zu gebrauchen.
Endlich müſſen dieſe Glas-Häuſer ebenfalls
mit ihren Oefen verſehen, und bey Einfal-
lung einer denen darinnen befindlichen Ge-
wächſen nachtheiligen Witterung behörig ge-
heitzet werden.

Glas-Hütte, heißt dasjenige Gebäude,
worinnen das Glas verfertiget wird, und alle
zum Glasmachen gehörige Oefen und andere
Gelegenheiten anzutreffen ſind. Der Oefen
findet man, obſchon einige nur zwey, etliche
aber gar nur einen gebrauchen, insgemein
dreyerley darinnen. 1) Iſt der **Calcinir-
Ofen**, in welchem auf einem erhöheten Roſt
die Kohlen liegen, derer Flammen den gan-
zen Ofen beſtreichen, der ſchwartze Rauch
aber, welcher über der Ofen-Fläche ſchwebet,
zu dem Ofenloch hinaus ſtürtzet. In dieſem
wird die Fritte oder das rohe Metall-Glas zu-
bereitet, und wenn ſie zur Gnüge calcinirt,
von dem Gieſſer aus dieſem Ofen genommen,
und wenn ſie erkaltet, zum benöthigten Ge-
brauch aufgehoben. Der 2) iſt der **Schmeltz-
oder Werck-Ofen**, in welchem die Tiegel
oder Töpffe geſetzet werden, und iſt die An-
zahl der Töpffe ie nach der Zahl der gemach-
ten Ofenlöcher allezeit gedoppelt, damit näm-
lich ein ieder Arbeiter einen Topff voll des
gereinigten Metalls habe, welches ſchon zur
Arbeit taugt, den andern Topff aber zum
Metall reinigen, indem er in der Arbeit iſt.
Dieſer Ofen iſt in zwey Theile abgetheilet,
davon der unterſte Theil die Töpffe vom Herd
abſondert; dieſer hat in der Mitten des Herds
ein rundes Loch, welches mit eiſernen Stä-
ben beleget iſt, die vierzehen oder mehr Zoll
dick ſind, und durch welche die Flamme gehet,
die von dem obern Ziegel-Gewölbe wieder
auf die Töpfe zurücke ſchläget. Der dritte
Ofen, welcher der **Kühl-Ofen** genennet
wird, dienet darzu, daß man darinnen die
verfertigten gläſernen Gefäſſe wieder erwar-
men und folgends abkühlen läſſet; er hat aber
ſeinen Nahmen daher, weil die Hitze in ſel-
bigem nicht ſo grauſam, als in den beyden
andern Oefen iſt. Wer ein mehrers von der
Beſchaffenheit und Anrichtung dieſer gedach-
ten Oefen verlanget, kan hiervon Joh. Kun-
ckels **vollkommene Glasmacher-Kunſt**, und
zwar p. m. 328. nachſchlagen. Ferner ſind bey
der Glas-Hütte des Glas-Schneiders Werck-
ſtat, worinnen deſſen Maſchine ꝛc. und die
Glas-Kammer oder das Magazin, wo das
gemachte Glas verwahret wird. Weil die
Glas-Hütten in kurtzer Zeit groſſe Gehöltze
wegfreſſen, und dadurch nicht nur viele leere
und abgetriebene wüſte Flecken verurſachen,
ſon-

ſondern auch das Wild vertreiben und die Vögel verſcheuchen, ſo iſt in vielen Ländern, dergleichen Conceſſion aufzurichten verboten. Am füglichſten und nützlichſten läſt ſich eine Glas-Hütte anlegen, wo groſſe weitläufftige Heiden und Wälder ſind, da ſo wohl an Bau- und Brenn- als anderm Holtz ein groſſer Uiberfluß vorhanden, daß man davon gar keinen Abgang, oder doch nicht genugſame Bezahlung davor haben kan, und ſonſten mit dem Holtze nichts anders vorzunehmen weiß, ſonderlich wenn an ſolchen Orten rauhe knorrigte Gebüſche zu ſchönen Feldern und Wieſen gemachet und abgeräumet, ſonſt aber recht ſchöne Glas-Waaren gemacht werden können. Denn auſſer dem iſt eine Glas-Hütte bey unſerm Holtz-Mangel dem Lande mehr ſchädlich als nützlich. Es ſind aber dabey folgende Erinnerungen zu mercken: Daß 1) das Holtz, ſo jährlich zu denen Glas-Hütten erfordert wird, iederzeit zu rechter Zeit angewieſen, keinesweges aber denen Glasmachern, eigenes Gefallens ohne Anweiſung zu hauen nachgegeben, 2) ordentliche Hiebe gemacht, und 3) alles Holtz nicht nur auf die glatten Stamm-Ende geſpalten, ſondern bis auf die Gipffel aufgearbeitet: 4) das gewohnliche Klaffter-Maaß gehalten; 5) keine ſonderliche Unterlage gehauen; 6) das Nutz-Holtz aus denen Hieben oder Gehauen vorher ausgeſondert; 7) zu dem wochentlichen Dorr-Holtz, welches vermöge ihrer Belehnung denen Glasmachern vergönſtiget, ihnen nichts als dürres Holtz, und das ſonſt nicht zu nutzen, gefolget; 8) die Wald-Röder, welche ſie zu ihrer Nothdurfft bisweilen zu machen pflegen, ihnen zugemeſſen und richtig verſteinet; 9) mit der Hut und Weide, ſo ihnen vermöge der Belehnung gegönnet, in denen Schlägen und Gehägen kein Schade zugefüget; 10) ihre Hunde auf den Höfen und an Ketten gehalten; 11) das Feuer in gute Aufſicht genommen; 12) das Holtz, ſo ſonſt zu nutzen, nicht veräſchert; 13) von den Aeſcherern oder Aſchenbrennern, wegen beſorgender Feuers-Brunſt, und dahero entſtehenden Schaden, genugſame Caution geleiſtet, und 14) dahin geſehen werden möge, daß bey dürren Jahren und Sommers-Zeiten nicht geäſchert, ſondern daſſelbige iedesmahl Frühling- und Herbſt-Zeit verrichtet werde. Hingegen kan die Arbeit derer Glasmacher nur im Sommer getrieben, und muß ſolche, wenn ſie einmahl angegangen, Tag und Nacht, ohne Abſetzen damit fortgefahren werden, ſo lange der Schmeltz- oder Werck-Ofen halten will, welcher ſelten über ſechs Monat zu dauren pflegt. Auch müſſen 15) Conceſſiones zu Glas-Hütten niemahls unwiederruflich, ſondern nur auf Jahre ertheilet werden. So bald das Metall-Glas, oder die Materie, woraus das Metall bereitet wird, nach Bedüncken in dem Topffe oder Schmeltz-Tiegel genugſam zergangen, und zu einer ſchönen hellen und reichen Maſſa worden, welche ſich coaguliret, ſo nimmt der Glasmacher eine eiſerne Röhre mit einem

höltzernen Mundſtück, welche der Kolben genennet wird, in die Hand, ſtöſſet das Ende davon in den Tiegel ſeichte oder tieff, nachdem er viel oder wenig haben will, und hält es ſo lange darinnen, bis ſich ſo viel Glas daran ſetze, als er zu dem Stücke, das er machen will, nöthig hat, ziehet es ſodenn heraus, bläſet mit dem Kolben darein, daß es zu einer Blaſe wird, ſchwingt es hernachmahls ſtarck herum, und giebt ihm die verlangte Geſtalt entweder aus freyer Hand mit Hülffe der Scheere, oder bedient ſich, wo dieſes nicht angehet, eiſerner oder ſteinerner Formen darzu, und hält, ſo offt es in währender Arbeit erkalten will, iederzeit das Glas an den Kolben in die Glut. Wenn es nun ſeine Form begehrter maſſen erlanget, wird es am Hals oder demjenigen Theil, ſo am Kolben feſte ſitzt, abgezwicket, und in den Kühl-Ofen geſetzet, von dar aber in das Magazin oder Glas-Kammer gebracht, und entweder zur Stelle verkauffet, oder durch Glas-Träger in andern Orten weit und breit verhandelt.

Glas-Kraut, ſo auch **Mauer-Kraut, St. Peters-Kraut, Tag und Nacht, Rebhüner-Kraut** genennet wird, iſt ein Heil-Kraut, welches gerne in dürrem ſteinigen Boden und auf alten zerfallenen Mauren wächſet, hat einen haarigen, röthlichen oder braunen Stengel, breite ſpitzig ausgehende rauhe Blätter, und kleine Purpur-farbene Blümlein, welche im Julio erſcheinen. Der Saamen iſt ſchwartz und gar klein, in kleinen Häuslein, die ſich an die Kleider hängen, verwahret. Das friſche Kraut auf die Wunden geleget, oder gepülvert darein geſtreuet, heilet ſie, und bewahret für Entzündungen: Mit Hauswurtz in Eßig geſotten, und Pflaſter-weiſe aufgelegt, ſtillet den kalten Brand. Das daraus deſtillirte Waſſer reiniget die Bruſt vom Schleim, befördert den Harn und Stein, und ſtillet die rothe Ruhr, Waſſerſucht und Podagra, ſo man früh Morgens nüchtern drey oder vier Loth davon trincket. Der davon gemachte Syrup und das daraus gezogene Saltz, dienen nebſt erſtgedachtem Waſſer wider alle Verſtopffungnn der Leber und des Miltzes, und ſind eine trefliche Reinigung der Nieren und Blaſe. Weil dieſes Kraut ſcharff iſt, kan man auch die Gläſer damit ſäubern, und daher hat es den Nahmen **Glas-Kraut** bekommen.

Glas-Schmeltz, ſiehe **Kali**. Die Aſche dieſes Krautes bringt bey dem Glasſchmeltzen die zerſtoſſenen Steine in Fluß. Daher heiſt es Glas-Schmeltz.

Glatt-Eis, heiſt man, wenn es Winters-Zeit regnet, und gleich darein gefrieret, daß das Pflaſter, oder worauf ſonſt der Regen gefallen, Spiegel-glatt zu werden pfleget. Dieſes Glatt-Eis iſt eine rechte Peſt vor die Baum- und Obſt-Gärten, und richtet manchen ſchönen Baum zu Grunde, ſonderlich wenn ſie in niedrigen feuchten Orten ſtehen,

und währenden ſolchen Glatt-Eiſens keine Winde wehen, welche die Bäume bewegen, und das Glatt-Eis abwerffen, als welches das einige Hülffs-Mittel wider dieſes Unheil iſt.

Glätten, nennet man die Arbeit, wodurch vermittelſt eines runden Glaſes oder Gerbe-Stahles eine Sache, als Wäſche, Papier, Leder, planiret und ſpiegelnd glatt gerieben wird.

Gläubiger, iſt eine Perſon überhaupt, die von gantzem Hertzen und in der That bezeiget, ſie glaube, traue, und verlaſſe ſich auf einen zuverſichtlich, wenn gleich die Sache, die ſie von dieſem hofft und wünſchet, noch nicht wircklich da oder geſchehen iſt. Es ſetzet dieſe Gemüths-Verfaſſung einen ſehr wahrſcheinlichen oder gewiſſen und überzeugenden Beyfall bey dieſem Satz voraus: der, dem man ein ſolch Vertrauen widmet, könne nicht nur, ſondern wolle auch ietzt und künftig dasjenige leiſten, ſo man ihm zutrauet und ſo er verheiſſet. Nach dieſem allgemeinen Begriffe von einem Gläubiger, Glauben, Vertrauen, Credit, kan man nun auch insbeſondere beſtimmen, was in den Darlehns- und Schuld-Sachen ein Gläubiger ſey und heiſſe. Denn das iſt eine Perſon, die ſo viel Credit von einem andern, ſo der Schuldner heiſt, hat, daß ſie dieſem Geld oder Waaren auf ſeine Zuſage oder auf Unterpfand, oder auf Bürgſchafft eines andern auf gewiſſe Zeit verborget, und glaubet, daß er die Zahlung mit oder ohne Zinſe alsdenn richtig leiſten werde. Weil nun Menſchen nicht allezeit leiſten können oder wollen, was ſie ſchuldig ſind, ſo hat ein Wirt, wenn er Glauben und Credit geben will oder ſoll, groſſe Behutſamkeit anzuwenden, damit er ſich nicht ſelbſt betrügen helffe, und um ſein Vermögen bringe. Wenigſtens hat er ein gut Gewiſſen, wenn er alle mögliche Behutſamkeit angewendet hat, daß er nicht Schuld daran, wenn er hernach doch betrogen wird. Und in ſolchem Maaß heiſt es eine Pflicht der Geſelligkeit creditiren, wenn man kan, hingegen eine höchſt-ſchädliche Sache, ſonderlich in Anſehung des gemeinen Weſens, wenn niemand etwas verborgen will, ſonderlich wenn die Capitalia im Lande hier und da müßig liegen. Damit nun ſolche durch Creditiren roulliren, (denn man kan ſie auch auf andere Weiſe lauffen laſſen), ſo iſt kein natürlicher Mittel, als 1) alle Anſtalt zu machen, daß Credit gehalten, Treue und Glaube beobachtet, und denen Gläubigern allenfalls ſchleunig geholffen werde. 2) Daß man Anſtalt mache, damit die Gläubiger einen billigen Theil des Gewinnes, den die Schuldner mit ihrem Gelde machen, und zwar nach Unterſchied, d. i. billige Zinſen bekommen, und alſo ſelbſt durch den Credit gewinnen. Dieſes aber kommt auf den floriſanten Zuſtand aller möglichen Land- und Stadt-Nahrungs-Gewerbe eines Landes an. Sonſt gehen allenfalls die Capitalia durchs Creditiren gar aus dem Lande, dieſem aber entgehet der Nutzen, der durch den Verkehr im Lande dem gemeinen Weſen entſtehet; Indem ein Thaler, der roulliret, allemahl ſeinen Thaler gewinnet, und daher kommt alsdenn dem Lande nichts zu nutzen, als daß die Zinſen des fremden etwan ins Land kommen, und darinne verzehret werden. Wo alſo viel Nahrung iſt, da kan man mit Geld viel gewinnen, und folglich können und müſſen auch die Capitalia beſſer rendiren. Wo wenig Nahrung iſt, da kan man kein Geld unterbringen, oder man iſt froh, wenn man nur ſehr wenig Zins davon bekömmt. Will mans auch an Güter legen, ſo können dieſe nicht viel eintragen, folglich ſind ſie nicht angenehm, und das Geld verintreßirt ſich auch ſchlecht. Und ſo hänget dieſes alles als eine Kette an einander; daher ſich daraus ungemein viel politiſche Schlüſſe in Anſehung der gantzen Landes-Wirtſchafft, it. der Stärcke und Schwäche eines Landes nur aus dieſem einigen machen laſſen: Ob der Credit viel oder wenig in einem Lande ausgeübet wird. Man ſiehet alſo ſowohl, was Credit vor ein groſſes gemeines Landes-Gut, als auch was er vor ein wichtiges Privat-Gut, und zwar am allerbeſonderſten in ſolchen Geſchäfften der Wirtſchafft ſey, worinne alles auf den Verkehr der Güter ankommt, nemlich in Handels- oder Kauffmanns-Geſchäfften; daher auch hier der Credit gantz beſondere Eigenſchafften, Rechte, Geſtalt, Form und Ordnung bekommt, und alſo aller Credit in den gemeinen und Kaufmanns-Credit zu unterſcheiden iſt. Sonſt aber hat ein Gläubiger in Anſehung der Klugheit, die Regeln der Wahrſcheinlichkeit von obgemeldetem Satz, dem er Beyfall geben ſoll, wohl zu verſtehen, und ſonderlich zu unterſuchen: Warum, wozu, wenn, wo und auf was vor Verſicherung er borge. Er muß wiſſen, wie die Gläubiger im Concurs auf einander an dem Orte folgen, wo er creditiret, u. d. g.

Gleden, wenn die Schnitter fünff bis ſechs Hände voll geſchnittenen Getraides neben einander auf das Beet hinlegen, ſo nennet man ſolches einiger Orten, eine Glede, an andern aber, ein Gänsgen; etliche ſolche Gänsgen oder Gleden bey dem Aufſammlen in ein Seil gebunden, machen eine Garbe.

Glete oder **Glette**, iſt nichts anders als eine calcinirte Bley-Schlacke, welche entſtehet, wenn das Gold und Silber durch den Zuſatz des Bleyes gereiniget wird, und pfleget man ſie ihrer Farbe und Güte nach in Gold- und Silber-Glete einzutheilen. Die Gold-Glete, welches die beſte, ſiehet wegen des ſtarcken Feuers röthlicht oder Gold-gelb aus: die Silber-Glete aber, welche geringer iſt, bleich oder weiß. In der Medicin braucht man die Gold-Glete mit Nuß-Oel vermiſcht zum kühlen und abheilen, und ſoll, wenn bey den Kindern die Pocken, indem ſie abheilen, mit dergleichen Sälbgen beſtrichen werden, ſolche keine Gruben

ben oder Narben hinter ſich laſſen; ein Clyſtier aus Silber-Glett, Eſſig, ein wenig Armeniſchen Bolus, Roſen-Waſſer und Nuß-Oel, ſtillet die rothe Ruhr oder den Durchlauff; gepülverte Glete und Bleyweiß in zerlaſſen Gänſe-Schmaltz gemiſchet, und Roſen-Waſſer darunter gethan, iſt eine gute Pomade vor das Geſichte, um ſolches ſauber und glatt zu machen. Auſſer dieſem wird die geringe Glete auch zu Glaſur genommen, und von den Töpffern vielfältig gebrauchet. Ingleichen iſt nicht unbekannt, daß einige Gewiſſen-loſe Leute damit die ſchlechten ſauren Weine zu verſüſſen pflegen, welche aber denen, ſo dergleichen trincken, an der Geſundheit höchſt nachtheilig, und offt den Tod nach ſich ziehen.

Glied, iſt ein gemeiniglich länglichter, zuweilen aber auch gantz runder Ring, deren viele in einander geſchloſſen eine Kette formiren.

Glied, wird auch das Stücke, ſo zwiſchen zweyen Gelencken, Knoten oder Abſätzen an einem Stengel, Rohr- oder Korn-Halm iſt, genennet.

Glieder ſchwinden, ſiehe Schwinden der Pferde.

Glied-Kraut, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches breite lange, ſpitzig zugehende, grünweiſſe Blätter, lange eckigte, knöpfigte Stengel, und ſchöne weiß-gelbe Blümlein hat. Es wächſet an ſteinigen trockenen Orten auf Bergen, Hügeln und Rainen, heilet allerley Wunden, ſie ſind gehauen, geſtochen oder geſchoſſen, Schlangen-Biſſe, Geſchwüre ꝛc. iſt gut für alle Entzündungen und Brand-Schäden, und heilet geſchwinde, wenn man nur die friſchen Blätter überlegt; ſo kan man auch mit dem davon gemachten Fußbad die Roſe (das Rothlauff oder heilige Feuer) an den Beinen vertreiben.

Glied-Waſſer, heißt das wäſſerigte Geblüte, ſo aus denen Schäden, Wunden und Eiter-Geſchwüren der Pferde zu rinnen pfleget. Es iſt dieſes ein böſer Zuſtand, denn es ſchwindet das Glied gerne darnach, oder wird gar lahm, ſonderlich wenn in den Gelencken und Gliedern ein gelblichtes Glied-Waſſer ſich befindet. Dieſem Ubel bey Zeiten abzuhelffen, und das Glied-Waſſer zu verſtillen, nehmet Alaun, Silber-Glette und Gall-Aepffel gleiches Gewichts, pülvert alles zuſammen gantz klein, thut es in die Wunden, laſſet es ſo lange drinnen, als es drinnen bleibet, wo was von ſich ſelbſten heraus fällt, das füllet mit friſchem wieder aus, alſo, daß ihr die Wunden gar nicht öffnet, noch aufthut, vielweniger darein greiffet, bis das Glied-Waſſer ſich verſtiket. Oder: nehmet Heydniſch Wund-Kraut, ſiedet es in Wein in einem neuen verdeckten Topff, daß es wohl den dritten Theil einkocht, und waſchet alsdenn iederzeit warm die Wunden damit. Oder: pulveriſirten weiſſen Hunds-Koth, oder zu Pulver geſtoſſene Krebs-Augen in den Schaden geſtreuet, oder Lein-Oel warm übergelegt, verſtellet das Glied-Waſſer und heilet auch gar bald.

Glocke, iſt ein meßingenes Inſtrument, beſtehend aus einem hohlen, an einem Ende offenen, am anderen aber ſpitzig zugehenden und daſelbſt geſchloſſenen Rohr, darein ſich ein auf gleiche Art geſchmiedet rundes Eiſen ſchicket; an dem offenen Ende kan es vermittelſt eines Vorſteckers durch einen beweglichen Theil geſchloſſen werden. An dieſem Theil iſt hinten eine gute Holtz-Schraube eingegoſſen, daß man dieſe Glocke in ein unbeweglich Holtz wohl einſchrauben könne. Wenn nun dieſe Glocke dergeſtalt feſte gemachet, wird das darein ſich ſchickende Eiſen glüend in das meßingene Rohr gethan, dieſes an den eingeſchraubten hintern Theil durch den Vorſtecker befeſtiget, und alsdenn können Manchetten oder andere Tuten über dieſe Glocke gezogen und damit ausgeſtoſſen werden, ſo daß dieſes Inſtrument an dergleichen Wäſche eben dasjenige verrichtet, was ſonſt die bekannte Platte bey anderer klaren Wäſche zuwege bringt, daß ſie nemlich dadurch ſtarr, glatt und anſehnlich gemacht werde.

Glocke, (Glas-Glocke) iſt ein gläſernes, unten weit und offenes, oben aber ſpitzig zugehendes Gefäſſe in Geſtalt einer Glocke, womit man in den Gärten die jungen Schoten, Melonen und andere zarte frühe Gewächſe wider die rauhe Lufft zu bedecken, auch zugleich ihr Wachsthum und Trieb dadurch zu befördern pflegt.

Glocken, werden auch die Blumen einiger Gewächſe genennet, welche die Geſtalt der Glocken haben. Inſonderheit heiſſet man eine gewiſſe Art Glocken-Blumen, weil ſie vor andern wie Glocken ausſehen, und ſind von allerhand Farbe und Gröſſe: Denn es giebt licht-blaue und weiſſe, licht-blaue und inwendig Perl-Farbe, hell-gelbe, gewölckt- und gewäſſert-gelbe, auch weiſſe, welche theils einfach, theils gefüllt ſind. Die einfache Glocken-Blume beſtehet aus ſechs Blättern, und hat in der Mitten einen hervorgehenden Kelch, faſt eines halben Fingers lang, iſt gegen dem Boden eng, und oben hinauf immer weiter wie eine Glocke; die kleine aber iſt von der groſſen nicht viel unterſchieden, als daß ſie kleiner; die gelbe gewäſſerte, und die weißlichte haben vor der vorhergehenden auſſer der Farbe nichts beſonders. Der gedoppelten oder gefüllten gelben Glocken-Blumen ſind viererley Gattungen, nemlich drey groſſe und eine kleine. Die groſſen werden alſo unterſchieden: Die erſte Sorte kommt in der Blume mit der groſſen gelben Narciſſe ziemlich überein, wiewohl dieſe einen rundern Kelch hat als jene; wegen Uiberfluß der Blätter ſpringet dieſe Blume gerne auf. Die andere Sorte treibet aus dem Grund ihres Kelches einen dicken Strauß von Blättern hervor. Die dritte aber beſtehet aus zweyen Bechern, da einer in dem andern ſtecket, welches dieſe Blumen ſehr

angenehm macht. Die vierte und kleine gefüllte Gattung hat bald eine, bald zwey Reihen Blätter, in deren Mitten ein Becher, ſo mit andern Blättern gefüllet, ſich befindet, welches ſehr wohl anzuſehen iſt. Dieſe Blumen erfordern insgeſamt einen warmen Ort, wo die Sonne wohl hinſcheinen kan, und müſſen in ſolches Erdreich, wie man zu den Küchen-Kräutern braucht, nur vier qver Finger tieff, und eine halbe Spanne weit von einander geſetzet werden. Alle drey Jahr kan man ſie ausnehmen, und die junge Brut davon ablöſen und abſondern. Weil auch das viele Waſſer und der Schnee ihnen leicht ſchädlich iſt, ſo muß man die Knöpffe mit Karten-Papier, oder ſonſt mit etwas leichtes überziehen und bedecken, auch darneben im Begieſſen ſich wohl in Acht nehmen.

Glucke, Gluck-Henne, heiſſet eine alte Henne, welche, wenn ſie gebrütet und ihre Küchlein führet, eine neue gluchzende Stimme annimmt, und dieſelben damit locket. Von dieſem Gluchzen wird ſie eine Gluck-Henne genennet.

Glück, heiſſet entweder derjenige Zuſtand des zeitlichen Lebens, da man Gutes und Wohl genieſſet, man mag nächſt der göttlichen Vorſehung und Hülfe die Art und Weiſe, ingleichen die Mittel deſſelben wiſſen, in ſeiner Hand und Macht haben, und den Zuſammenhang eines ſolchen guten Zuſtandes oder Fortganges zu einem vollkommenern Zuſtande, darinne man ſich überhaupt oder in einem oder einigen Stücken deſſelben befindet, mit denen Umſtänden einſehen, oder aber nicht einſehen können, dazu nichts oder wenig mit ſeinen innern oder äuſſerlichen Kräfften beytragen. Oder es wird inſonderheit und eigentlich der Genuß eines zeitlichen Gutes, ſonderlich aber des Vermögens, des Ehrenſtandes und des Vergnügens dadurch verſtanden, dazu wir durch uns verborgene Wege und Regierung Gottes, ohne daß wir den Zuſammenhang der Mittel wiſſen, oder dieſe ſelbſt hätten, gelangen. Oder man verſtehet endlich durch das Wort entweder die ordentliche oder eben ietztgedachte auſſerordentliche und verborgene Vorſehung Gottes ſelbſt. Das iſt der Begriff, den chriſtliche Hauswirte vom Glücke haben, und ſich deswegen der Heydniſchen Gedancken und Reden von einer blinden Göttin des Glücks enthalten, vielweniger aber auf die abergläubiſchen Glücks-Mittel, oder ein günſtig Glück zu erlangen, in ihrer Nahrung fallen ſollen. Das eintzige Mittel zum ordentlichen Glück iſt beten, arbeiten und an Gott wahrhafftig glauben. Auſſerordentliches Glück müſſen wir auf Gottes Weisheit und Liebe, wenn ers zu unſerm ewigen und zeitlichen Beſten vor gut befindet, ankommen laſſen, und ihm ſonderlich in ſolchen Umſtänden zutrauen, worinne jene Mittel allein, ſonderlich aber unſere Arbeit gar nichts dazu helffen, und wir doch gleichwohl eine gewiſſe Sache ſchlechterdinges nöthig haben. Alsdenn iſt es in dieſer Einſchrenckung vergönnet, etwas auf die auſſerordentliche und verborgene Hülfe Gottes oder das Glück zu wagen. Denn das iſt der in wirtſchafftlichen Geſchäfften offt nöthige, weiſe und zugelaſſene Hazard. Wer anders verfährt, ja wohl gar in böſen Zwecken aus Hazard oder auf gut Glück heydniſcher Weiſe waget, der begehet einen blinden und thörichten Hazard, verſündiget ſich, iſt verwogen, verunehret Gott, und verſucht ihn, ſtürtzet ſich auch in groſſe Gefahr ohne Noth, und verfährt gar nicht hauswirtlich. Man muß aber nicht gleich alles vor einen Hazard anſehen, wo die Mittel ſchwer, oder nur dieſen und jenen verborgen, oder die Leute nur bisweilen viel von Hazard pralen und ſchwatzen. Denn daher kömmt es eben, daß viele ſchlechte Geiſter dencken, ſie oder ein anderer hazardire oder wage, und es gelinge ihm. Und dieſen Irrthum ſetzt man alsdenn öffters zum Grunde gewiſſer Regeln, die ſehr wohl zu erklären, und noch behutſamer anzuwenden, nemlich es muß gewagt ſeyn: wer nicht wagt, gewinnt nichts: Friſch gewagt, iſt halb gewonnen.

Glücks-Händgen, wird von einigen eine gewiſſe Art einer Wurtzel genennet, welche einer kleinen halbgeſchloſſenen Kindes-Hand ähnlich ſiehet, und am Fichtel-Berge gefunden wird. Es mag dieſe in den abergläubiſchen Zeiten ihren Nahmen daher bekommen haben, weil man ſich traumen laſſen, daß derjenige, welcher dergleichen bey ſich trage, in allen ſeinen Unternehmungen glücklich ſey.

Gnaden-Jagd, iſt, wenn aus beſonderm guten Willen einem in des andern Wild-Bahn zu jagen verſtattet wird. Hierüber pflegt gemeiniglich auf Seiten des Verleihers eine ſchrifftliche Conceßion ertheilet zu werden, darinnen nicht nur die Art und Weiſe, wie die Jagden angeſtellet werden ſollen, ingleichen der Ort und Diſtrict, in welchem die Erlaubniß zu Jagen ertheilet, ſondern auch die Zeit, mit der Clauſel, daß er ſich vorbehielte, ſolches nach Gefallen wieder zurücke zu nehmen, nicht weniger die Jagd-Gerechtigkeit, nach eigenem Belieben mit zu exerciren, mit deutlichen Worten ausgedrucket wird. Derjenige, dem die Gnaden-Jagd verſtattet worden, muß dagegen einen Revers ausſtellen, daß er die Gelegenheit des Forſts und Bezircks mit allem Fleiß bewahren, die Gerechtigkeit deſſelben handhaben, und zum beſten verſehen; die Marck- oder Mahl- und Grentz-Steine im Weſen erhalten, aus dem Zulaſſen ſolches Jagens an beſtimmten Oertern ietzo und hinfürter keine Gerechtigkeit machen, noch auſſerhalb vorerwehnten Bezircks, weder vor ſich, noch durch ſeine Diener oder die Seinigen in den herrſchafftlichen Forſt greiffen oder jagen, noch iemand anders zu jagen verſtatten oder vergönnen wolle, auch allezeit erböthig ſey, dieſes Rechts, wenn es der Herr Verleiher zu revociren vor gut befinden würde, ſich wieder zu begeben ꝛc. und was etwa ſonſten noch für Puncte in der-

dergleichen Reverſen ausgemachet zu werden pfleget. Wie nun dieſe nach der Conceßion eingerichtet ſeyn muß, alſo hat ſolchen auch derjenige, dem eine Gnaden-Jagd zugeſtanden worden, aufs genaueſte nachzuleben; Wem dahero die Jagd des hohen, rothen und ſchwartzen Wildprets, als der Hirſche, wilden Schweine ꝛc. vergünſtiget iſt, der hat nicht die Befugniß, das kleine Weydewerck zu exerciren, und Haſen und Füchſe zu ſchieſſen, obgleich ſonſten der bekannten Rechts-Regel nach, dem, ſo das mehrere erlaubet, das, welches weniger iſt, nicht verwehret werden mag: Denn bey dieſer Jagd-Materie leidet dieſe Regel ihren beſondern Abfall, ſintemahl die hohe und niedere Jagd beſondere Arten ſind, bey denen man nicht von einer auf die andere folgern kan; alſo iſt nöthig, daß in der Conceßion eine iede Sorte recht deutlich exprimiret werde; gleicher Geſtalt, wenn der Forſt-Herr einem die Befugniß ertheilet, nach Fuchs und Haſen zu reiten und zu baitzen, ſo hat derſelbe dennoch nicht die Macht, auf dem Reſier ſich anzuſtellen, und einen Fuchs oder Haſen mit der Büchſe zu ſchieſſen, indem dieſes beſondere Handlungen ſind. Der Gnaden-Jagd kan ſich einer ſo lange anmaſſen, als ſie der Forſt-Herr nicht wieder zurücke nimmt; läſt aber jener, nachdem dieſer die Gnaden-Jagd revociret, von dem Jagen nicht ab, ſo wird er nicht unbillig belangt; ein anders iſt es, wenn er nöthige Unkoſten, z. E. zu Maintenirung derer Jagd- und Forſt-Gerechtſame ꝛc. aufgewendet, welche ihm von Rechtswegen vorhero wieder zu erſetzen ſind, ehe er von der concedirten Jagd abſtehet.

Gnaden-Jahr, iſt diejenige an einigen Orten eingeführte Gewohnheit, oder auch in gewiſſen Fällen eingeräumte Vergünſtigung, daß nach eines Mannes Tode deſſen Wittib und Kinder ſeine, wegen deſſen im Leben verwalteten Bedienung genoſſene Beſoldung, oder andere deshalber angewieſene Einkünffte, ein halbes oder nach Beſchaffenheit der Umſtände wohl ein gantzes Jahr annoch genieſſen dürffen.

Gögler, ſuche Buch-Fincke.

Göhrig, ſiehe Gehrig.

Gold, iſt das alleredelſte, allerſchwereſte und allerreineſte Metall, es roſtet und ſchmutzet dahero gar, nicht, laufft auch nicht an, iſt ſehr zähe und kan weder durch Feuer noch Scheide-Waſſer verzehret werden. Es läſſet ſich theils pur und gediegen in den Ertzt-Gruben, wie auch in gewiſſen Flüſſen unter dem Saude mit antreffen, theils aber wird in ſeinen Goldhaltigen, auch andern Silber- und Kupffer-Ertzten gewonnen. Die Flüſſe, ſo deshalber berühmt, daß ſie Gold-Körner führen, ſind in Europa die Donau, Elbe und der Rhein, wie auch der Tago ꝛc. in Aſien der Ganges, in Africa der Volta, an welchem die ſogenannte Gold-Küſte ſich befindet, u. a. m. Die reichſten Gold-Gruben, und das feinſte Gold hergegen geben die Arabiſchen, Peruaniſchen und Ungariſchen Bergwercke. Seiner Farbe nach iſt es gelb, doch von unterſchiedener Art: aus dem allerfeinſten wird der Drat, und zwar aus einem Drittheil Gran bis 134 Schuh lang gezogen: ſo machet man auch aus ſelbigem den Lahn, der hernach über einen gezwirnten Seiden-Faden geſponnen, oder auch ſo in den Manufacturen, Stickereyen und dergleichen zu allerley verbrauchet wird; nicht weniger wiſſen die Goldſchläger dieſes zähe Metall dergeſtalt zu tractiren und zu Blättern zu ſchlagen, daß ſie aus einem Loth in die 400 Qvadrat-Schuh ſolcher Blätter heraus bringen, dieſes geſchlagene iſt entweder fein und gantz Gold, oder Zwiſchen-Gold, welches auf der andern Seiten ſilbern ausſiehet; zu geſchweigen, was die Gold-Arbeiter und Goldſchmiede zu ſo vielen Schmuck und Koſtbarkeiten von dieſem Metall verarbeiten; das daraus gemüntzte Geld aber giebt die allerbeqvemſte Art an die Hand, ſonder groſſe Beſchwerniß eine anſehnliche Summe Geld in einen engen Raum zu bringen, und gantz unvermerckt zu verbergen; das Gold zu Pulver gerieben, gefeilet, geſchabet, geſchlagen und zuweilen in der Speiſe oder in Wein eingenommen, ſtärcket alle Glieder des Menſchen, ſonderlich aber das Hertz, denn es macht ein gut frölich Geblüt. Das übrige muß man im Bergwercks-Lexico z. E. Mineroph. ſuchen.

Gold-Ammer oder Aemmerling, ſiehe Emmerling.

Gold-Amſel, wird auch Bierhold von ihrem Geſchrey genennet, und iſt ein bekannter Vogel.

Gold-Blume, oder die Spaniſche Gold-Blume, hat kleine Blätter, wie die Garbe und einen ohngefehr Schuh-hohen Stengel, ſo mit vielen Neben-Aeſtlein verſehen iſt, deren iedes eine ſchöne Gold-gelbe Blume ohne Blättlein, wie kleine Fäſerlein bringet, ſie vergleichen ſich, der Geſtalt nach, faſt der gelben Römiſchen Camillen, und behält ihre Farbe lange Zeit. Die gemeine Gold-Blume hat Blätter wie der Beyfuß, und ſchöne Dotter-gelbe glänzende Blumen, wie die Ringel-Blume; etliche zeugen auch bleich-gelbe Blumen. Die Cretiſche oder Candiatiſche Gold-Blume, iſt zweyerley, denn etliche blühen gantz gelb, etliche halb gelb und halb weiß, haben beyderſeits zerkerbte tief eingeſchnittene Blätter, ſchier wie die welſche Bärenklau, und groſſe Blumen, mit einem breiten, gelben und glatten Schildlein oder Auge inwendig, daraus der Saamen wird. Sie werden im Frühling geſäet, und wollen fleißig begoſſen und von allem Unkraut geſäubert ſeyn. Wenn die Pflantzen in etwas erſtarcket, kan man ſie in die Garten-Felder in gute und luckere Erde hin und wieder verpflantzen.

Golden oder Gülden-Leber-Kraut, ſiehe Leber-Kraut.

Gold-Fiſch, wird diejenige Art Fiſche genennet, die bey Collberg in der Oſt-See, in

gleichen bey Stettin im Friſchen Haff in Menge gefangen werden. Dieſer Fiſch iſt ſchuppig, länger und etwas breiter als ein Hering, wird meiſtens geräuchert und alſo verführet, iſt kein gar zu geſundes Eſſen, doch wenn man ſich deſſen zur Abwechſelung ein mahl bedienen will, weichet man ihn vorhero ein, und kochet ihn alsdenn, wie etwa die geräucherte Hechte mit Rüben. Seine Benennung hat er vermuthlich von der Farbe bekommen, indem, wenn er geräuchert, er recht Gold-färbig ausſiehet.

Gold-Gewicht, ſiehe **Gewicht**.

Gold-Hähnlein, iſt ein kleiner Vogel, welcher am Leibe Oliven-farb, faſt wie eine Nachtigall, am Bauche aber weißlicht iſt, auf dem Kopffe ein Pomerantzen-farbnes Krönlein, oder Bläsgen in der Gröſſe eines Gerſten-Korns, und auf den Fittigen Goldgelbe und melirte Federn hat. Er ſuchet ſeine Nahrung an kleinen Gewürmen auf denen Weiden, in ſteter Bewegung, wie die Schwartz-Meiſe; hat ſeine Brut im Buſche und Geſträuch, und bringet binnen zwölff bis vierzehen Tagen vier bis fünff Junge aus, ziehet auch alle Herbſte mit andern Vögeln, und zwar am allerſpäteſten hinweg. Man hält ihn nebſt dem Schnee- oder Zaun-König vor den kleinſten unter allen Vögeln.

Gold-Käfer, ſiehe **Käfer**.

Gold-Karpfe, iſt ein See-Fiſch, der wohl 3 Fuß lang wächſt.

Gold-Waage, ſuche **Waage**.

Gold-Wieſen-Blume, ſiehe **Schmaltz-Blume**.

Gold-Wurtzel, ſuche **Affodillen**.

Gorgentine, ſiehe **Schnür-Bruſt**.

Gorl, iſt eine gewiſſe Art eines ſtarcken runden gedreheten Fadens, deſſen man ſich zu Auszierung allerley Näherwercke bedienet; inſonderheit heiſſet man abſonderliche Spitzen daher **Gorl-Spitzen**, worinnen nemlich die Blumen an ſtat eines Spitzen-Bändgens mit dergleichen Gorl umleget, oder davon formiret, von innen aber mit allerhand Spitzen-Stichen ausgefüllet ſeyn.

Goſſe, wird dasjenige Gerinne genennet, woſelbſt auf der Gaſſe oder auf einem andern gepflaſterten Wege, das vom Regen oder ſonſt zuſammen gelauffene Waſſer, vermittelſt des Falles und abhangenden Bodens, ſeinen Ablauff hat.

Goß-Stein, Guß-Stein, aber iſt ein kleiner ausgehauener ſteinerner Trog, aus welchem ein Rohr unterwärts gehet, damit das dahinein geſchüttete Waſſer dadurch an gehörigen Ort geleitet werde. Man bedienet ſich deſſen gemeiniglich in den Küchen, ſo in den obern Stockwercken eines Hauſes ſich befinden, damit das Spülig und anderes unreines Waſſer nicht erſt beſonders über einen und den andern reinen Boden oder die Treppen hinunter getragen werden darff, ſondern dahinein gegoſſen, von ſelbſt herunter lauffen möge. Damit aber wegen des in dem Spülig ſich befindenden Unraths an Knochen, Scheuerwiſchen und dergleichen das Rohr an dem Goß-Steine nicht etwa verſtopffet werden und ſonderlich Winters Zeit um ſo viel eher einfrieren könne, ſoll in dem Goß-Steine ſelbſt die Oeffnung der Rohre mit einem Drat-Gitter verſehen ſeyn, daß dergleichen ſowohl als auch manchesmahl ungefehr wohl von nützlichen Sachen nicht etwas an Löffeln, Meſſern, u. ſ. f. bey dem Ausgieſſen darein fallen, ſondern im Goß-Steine zurücke bleiben möge.

Gottes-Gnade, Gicht-Kraut, ſiehe **Storch-Schnabel**.

Gottes-Kuh, Immer-Kuh, heißt an einigen Orten eine zum Kirchen-Inventario gehörige und auf einem gewiſſen Gute hafftende Kuh, welche der Beſitzer deſſelben nicht ablöſen kan, ſondern als eiſern alljährlich mit einem geſetzten Zins der Kirche vergülten muß.

Gottheil, ſiehe **Braunelle**.

Gourme, iſt eine unreine Feuchtigkeit, ſo bey denen Füllen durch die Naſe weggehet.

Graben, iſt eine Garten-Arbeit, von welcher unter dem Wort **Umgraben** ein mehrers.

Grab-Scheit, Grab-Eiſen oder Spade, iſt ein Werckzeug, ſo einem Land-Mann und Gärtner unumgänglich nöthig iſt. Es iſt ſolches nach Ausweis der Figur 1 Tab. IV entweder aus einem gantzen Stücke Holtz mit einem ſtarcken höltzernen Stiel oder Krücke gemacht, und vornen mit einem runden geſchärfften Eiſen beſchlagen, oder aber das Theil, womit man gräbt, gantz eiſern und eckigt gemacht und in die Dille ein ſtarcker höltzerner Stiel oder Krücke, nach der Figur 2 geſtoſſen. Sie werden dem Lands-Gebrauch nach, auf unterſchiedliche Arten, bald breiter, bald ſchmäler gemacht, und dienen hauptſächlich die Erde damit umzubrechen und umzuwerffen, Graben in Feldern und Wieſen, und Baum-Löcher in Obſt-Gärten damit zu machen, die groſſen Beete, Rabatten und Felder damit umzugraben, denen Teichen und Canälen ihre gehörige Tiefe mit zu geben, den ausgeführten Schlamm, zum Dienſt des Gartens damit umzuſtechen, und den Leimen zum Ziegelſtreichen und anderer Weller- und Kleib-Arbeit auszugraben, und zu andern dergleichen Arbeiten mehr.

Gra de Tour, iſt eine Art einfärbigen ſeidenen Zeuges, von gedreheten runden Faden, der nicht ſo breit und fein, als der *Ferentin*, und wird zu mancherley Auskleidung gebrauchet.

Grad wird von vielen Dingen gebrauchet, und bedeutet ſonderlich ein gewiſſes Maaß in der Meßkunſt, ingleichen die Stufen der Anverwandtſchaft, wenn man ſie in Erbſchafften und Heyrathen berechnet.

Grad-Sparren, ſiehe Sparren.

Gräben, ſind etwas breite und nach erfordernden Umſtänden gemachte Vertiefungen in den ſonſt ebenen Erdboden, welche bey denen an Land-Straſſen und andern Wegen gelegenen Feldern und Wieſen eine nothwendige Sache, und werden an dieſen Orten deswegen angeleget, damit nicht auf die beſäete Felder oder daran liegende Wieſen aus- und ſolche zu Schanden gefahren werden. Man muß auch einiger Orten auf ſehr flach und eben liegenden Aeckern und ſumpfigen Wieſen Gräben machen, damit das übrige Gewäſſer und Feuchtigkeit entweder darinnen ſtocken oder auch verlauffen könne. Dergleichen Gräben ſollen alle Jahr im Februario oder Mertz, ſo bald man wegen des Froſtes dazu kan, gehoben, das iſt, geräumet und ausgeworffen, oder ſonſt nur allezeit reine gehalten werden, worbey zu mercken, daß an Grentz-Gräben der Aufwurff auf diejenige Seite kommen müſſe, dem der Graben und das daran ſtoſſende Stücke Land gehöret. Iſt aber der Graben gemeinſchafftlich, ſo wird er auch von beyden Theilen gehoben, und der Aufwurff auf beyde Seiten gleich gemacht.

Gräfften, werden von einigen, die bey dem Sencken in denen Wein-Gebirgen gemachte Gruben genennet. Suche Senck-Gruben.

Grän oder Gren, iſt nach dem Gold-Gewichte der zwölffte Theil eines Carathes; nach dem Silber-Gewicht der achtzehende Theil eines Loths; und, nach dem bey denen Müntz-Meiſtern gebräuchlichen Gewichte, der vier und zwantzigſte Theil eines Pfennig-Gewichts; bey allen dieſen Gewichten aber der zweyhundert und acht und achtzigſte Theil einer Marck.

Gräntze, und die davon abſtammende Wörter ſuche unter Grentze.

Gräſerey, beſtehet in ſolchen Plätzen, welche zwar mit Gras bewachſen, aber nicht füglich mit der Senſe abzuhauen ſind, ſondern mit der Sichel abgeſchnitten werden müſſen; als da ſind Gärten, Ränder an Büſchen, Brahnen und Wieſen, Dämme, Feld-Raine und Holtzungen, worzu noch die Gräſerey, oder vielmehr das Jäten und Ausraufen des Unkrautes auf denen Getraid-Hirſen-Möhren-Kraut-Rüben- und Lein-Feldern gehöret. Nach welchen Umſtänden denn ein anders die Feld-Gräſerey, welche im Winter-Getraide nicht länger als bis alt Philippi Jacobi ſtat hat; ein anders die Holtz-Gräſerey, und wieder ein anders die Gräſerey auf Wieſen-Rändern, Dämmen und dergleichen iſt.

Gräslein oder Meer-Zeißlein, iſt ein Vogel von unvergleichlich ſchöner Farbe, welche aber, wie bey denen Hänflingen geſchiehet, in dem Vogel-Haus nicht erhalten werden kan, ſondern gar bald vergehet, obgleich der Vogel bey Leben bleibet. Es giebt deren von zweyerley Gröſſe, deren Unterſchied jedoch nicht groß, ſondern offt mehr an der Stimme, als am Leibe zu mercken iſt. Beydes die gröſſern und die kleinern, doch dieſe noch mehr als jene, ſind an der Bruſt ſchön roth, welches um ſo viel anmuthiger läſt, weil ſolche rothe Federlein mit weiſſen eingefaßt zu ſeyn ſcheinen; die Kehle iſt ſchwartz, eben ſo wie bey denen Zeiſigen oder Zeislein, davon ſie auch den Nahmen Meer-Zeislein mögen bekommen haben: Wo das rothe aufhöret, fangen weiſſe Federn an, welche ſich bis hinunter zu dem Schwantz erſtrecken, und an beyden Seiten mit ſchwartzſprenglichen Streifen umfangen ſind, am Kopff und Rücken ſind ſie dunckelgrau, mit ſehr wenig bräunlichten Federn vermiſchet, und die Flügel ſind gleicher Farbe; gantz am Ende des Leibes obenher, wo der Schwantz anfänget, kommen etwas weißlichte Federn, doch nicht ſo weiß, als die ſo gleich gegenüber untenher ſich finden. Am Kopff ſind ſie an dem Ort, wo die Stieglitze roth ſind, doch nur obenher, und nicht rings herum wie die Stieglitze, auch treflich ſchön roth, ſo zu ihrem am dickſten Orte gelben, und vornen hinaus ſchwärtzlichten Schnabel ſehr wohl ſtehet. Die Weiblein von der groſſen Art, haben das rothe Flecklein auf dem Kopff, ſowohl als das Männlein; die Weiblein von der kleinen Art aber, haben an ſtat deſſen ein gelblichtes Flecklein, und in ſolcher Farbe verändern ſich auch die andern, wann ſie eine Zeit lang im Kefich ſtehen; an der Bruſt aber ſiehet man bey denen Weiblein nichts rothes, ſondern derſelbige Platz iſt weiß und rothtüpplicht. Die Leibes-Gröſſe iſt wie ein Zeiſig, doch ſehen ſie, weil ſie einen längern Schwantz haben, länger, als dieſelben aus, wiewohl auch die von der gröſſern Art etwas gröſſer und an der Bruſt dicker, übrigens aber dem Schnabel und der Gabel am Schwantze nach allerdings denen Zeiſigen gleich geſtaltet ſind. Dieſer Vogel hat kurtze Füſſe; ſolche ſind, wenn man ſie fänget, kohlſchwartz, ſie werden aber, wie bey allen Vögeln, die ſchwartze Füſſe haben, geſchiehet, im Vogel-Haus je mehr und mehr weißlicht, und iſt daran ſogleich zu erkennen, ob der Vogel ſchon lang oder erſt neu gefangen ſey. Er hat keinen Geſang, und iſt als ein fremder Vogel in unſern Landen nicht alle Jahre zu ſehen; manche Jahre aber kommt er in unzählicher Menge, und wird alsdenn bey hunderten auf denen Herden und mit Leim gefangen: Denn ſie halten dermaſſen eifrig zuſammen, daß keiner von der Schaar ſich trennen läſſet, ſondern wo eines, das etwan voran fliegt, hin will, da folget ſobalden der gantze Hauffen hinnach; und iſt alſo zwiſchen dieſem Vogel und dem Fincken ein ſehr groſſer Unterſcheid hierinnen: Denn wenn der Fincken ſehr viele, ja wohl etliche hundert oder tauſend auf einem Feld verſammlet ſind, und man wirffet mit einem Stein unter ſie, ſo bleiben ſelbige nicht beyſammen, ſondern ſtigen einer dort, der andere da hinaus. Wenn

die Gråslein hieſiger Landen durchſtreichen, ſo geſchiehet ſolches im October und November; Mitten im Monat Januario aber kommen ſie mit ſo groſſen Hauffen wieder zurůcke, als ſie im October und November durchgeſtrichen ſind, bis ſie im Februario ihren Wieder-Strich beſchlieſſen. In der Freyheit beſtehet ihre Nahrung in Erlen- und allerhand anderm Baum-Saamen, im Vogelbauer aber laſſen ſie ſich gar leicht mit gedrucktem Hanff, oder weil ſie bey dieſem Futter zu fett werden, mit Lein-Dotter und Rübe-Saat lange Zeit erhalten, doch behalten ſie ihre Schönheit nicht, denn da ſie anfänglich auf die Art, wie die Hänflinge an der Bruſt und am Kopff vortreflich roth ſind, werden ſie in Zeit von einem Viertel-Jahr, auch ehe ſie ſich vermauſet, gantz abfärbig; dahero, und weil ſie überdis ſchon gedachter maſſen, keinen Geſang haben, ſelten lang in den Vogelbauern ernähret, ſondern meiſtentheils, wenn man ſiehet, daß ſie die ſchöne Farbe verlohren, wieder ausgelaſſen werden.

Gran, iſt nach dem Apothecker-Gewichte, der zwantzigſte Theil eines Scrupels, und der ſechzigſte Theil eines Drachma oder Qvintleins.

Granadille, ſiehe Paßions-Blume.

Granat, Granat-Apffel, iſt die Frucht des Granaten-Baums, der zwar ein ausländiſches Gewächſe, wird aber doch, um ſeiner angenehmen Blüthe willen, heut zu Tage in vielen deutſchen Gärten gezogen. Man hat deſſen zweyerley Gattungen, zahme und wilde. Die Blätter des zahmen Granat-Baums kommen denen Blättern des Oel-Baums oder Myrthen-Baums gleich, ſind aber nicht ſo ſpitzig als dieſe, ſondern ſtumpff, ſchmal, dick und gläntzend, haben eine vollkommen ſchöne grüne Farbe, ſind mit rothen Aederlein durchzogen, und hangen an rothen Stielen, fallen aber gegen Winters ab. Die Aeſte und Zweige ſind ſtachlicht, röthlichter Farbe, und laſſen ſich leichtlich biegen. Die Blüthe iſt gantz lichtroth, und beſtehet aus fünff länglichten Blättern. Die gedachte Frucht, welche aus dieſer Blüthe wächſet, iſt groß, und gleich einem Apffel rund, hat eine dicke, anfänglich grüne und nachgehends röthlich-braune, inwendig aber gelbe Schale, welche mit einer groſſen Menge rother, eckigter und ſafftiger harter Kornlein angefüllet, dieſe aber durch eine ſehr zarte Haut von einander unterſchieden ſind. Die Granat-Aepffel werden, allein ihrem Geſchmack nach, in dreyerley Geſchlechte oder Arten abgetheilet, nemlich in die ſüſſen, ſauren und Wein-ſäurigen. Die ſüſſen Granat-Aepffel ſtärcken das Hertz und bekommen auch der Bruſt wohl; die ſauren kühlen und halten an, ſtärcken auch den Magen und Appetit, gleich denen Citronen und Limonien; die Wein-ſäurigen erfriſchen vor andern in hitzigen Fiebern, und ſtärcken das Hertz, weswegen denn auch der bekannte Granaten-Wein mehrentheils aus dieſen gepreſſet, und zu eben dem Gebrauch aufgehoben wird: Wiewohl auch von denen andern der Safft alſo gepreſſet und zu uns gebracht wird, deſſen Qvalitäten mit der Frucht ſelbſten überein kommen. Die Schalen von dieſer Frucht, welche man in Officinen führet, ſehen äuſſerlich rauh und wie altes Leder, inwendig aber bleich-gelb, und kommen an ihrer Krafft gäntzlich mit denen Gall-Aepffeln überein, ſo gar, daß man auch aus denenſelben mit dem Vitriol eine ſchwartze Dinte machen kan; wegen ihrer ſehr zuſammen ziehenden Eigenſchafft werden ſie in allen Bauch-Flüſſen und Blut-Stürtzungen mit groſſem Nutzen gebrauchet. Die Granaten-Bäume, welche bey uns wohl Blüthen, aber keine Früchte tragen, erfordern ein ſehr gutes Erdreich, welches zur Helffte aus altem verfaultem Miſte, und zur Helffte aus friſcher durchgeworffener Erde beſtehen; auch öffters um den Baum herum mit einem kleinen Hand-Spädlein aufgegraben werden muß: Mit ſolchen macht man den Anfang vom Monat April, wenn es nemlich warm zu werden beginnt. Sie werden am beſten und ſicherſten durch die junge Brut fortgeflantzet, und zwar folgender Geſtalt: Man ſticht nemlich im Frühling diejenige Neben-Schößlinge, von denen man vermuthet, daß ſie ſchon ihre beſondere Wurtzeln haben, von dem alten Baum ab, ſetzet ſie zuſammen in einen Kaſten, bis ſie etwas erſtarcket und im Stande ſind, einzeln in abſonderliche Geſchirre verſetzet und vertheilet zu werden. Die Begieſſung iſt ihnen den Sommer über ſehr nöthig, und kan denen in Kübeln und Geſchirren ſtehenden damit nicht ſo leicht zu viel geſchehen; im Winter aber darff man ihnen weder mit Waſſer noch mit Schnee zu nahe kommen, ſonſt würden ſie gleich verderben: Denn ſie ſind eines von denen Gewächſen, ſo gar keine Kälte leiden können; derowegen muß man ſie im Gewächs- oder Winter-Hauſe dem Ofen am nähesten ſetzen. Wenn ſie im Wachſen ſtill zu ſtehen beginnen, und keine neue Schoſſe mehr treiben, ſo iſt es ein Zeichen, daß ſie zu viel Wurtzeln haben, und die Gefäſſe ihnen zu enge werden; dahero muß man ſie in dem nächſten Frühling ausheben, die auswendigen überflüſſigen Wurtzeln hinweg ſchneiden, hierauf in die mit guter Erde neu-angefüllte Geſchirre ſetzen, und etliche Tage in Schatten ſtellen. Wenn eichene Aſche unter das Erdreich vermenget wird, ſoll ſolches ſehr viel zu Beſchleunigung und Vermehrung der Blüthe dieſer Bäume contribuiren; wiewohl andere mehr auf den Küh-Miſt halten, nächſt welchem ſie auch den Schwein- Pferd- und Menſchen-Miſt wohl vertragen können. Die Granat-Aepffel muß man, wo ſie reif werden, auf den Bäumen wohl zeitigen laſſen, ſonſt ſchimmeln und verderben ſie. Wenn man ſie an der Sonne wohl austrocknet, hernach in ein irdenes Geſchirr einmacht, und ſolches wohl verlutirt, daß keine Lufft hinein kommen mag, ſo halten ſie ſich ſehr lange, doch muß man dabey fleißig in Obacht nehmen, daß, wenn man ſie vorher zween oder

oder drey Tage an die Sonne bringt, man ſie auf die Blüthe oder Krone lege, ſo dauren ſie deſto länger, weil ſie die Sonnen-Strahlen nicht beläſtigen noch welck machen können.

Der wilde Granaten-Baum iſt dem zahmen gleich, ausgenommen, daß er kürtzer und ſtachlichter iſt, auch keine Frucht, aber ſchöne Blumen von dreyerley Arten bringet, nach welchen man ſie unterſcheiden kan; nemlich die groſſe, deren Becher oder Glocke an dem Rand herum ausgeſchnitten, und mit dünnen krauſen recht hoch- und Feuer, rothen Blätlein gefüllet iſt: die bunte oder rothe mit weiſſen Flecken, ſo gleich jener vollblüthig iſt, und die kleine gelbe, ſo in denen Apothecken flos Balauſtiorum genennet werden. Die Wartung dieſer drey wilden Arten iſt eben ſo, und alles dabey zu beobachten, wie bey den zahmen Granaten-Bäumen, dahero man ſich Kürtze halber darauf beziehet.

Granaten-Birn, iſt eine rothe Birn, hilfft wider den Blut-Fluß, und iſt angenehm zu eſſen.

Granaten-Stein, iſt aus dem Geſchlecht der Carfunckel, aber ein durchſichtiger Stein, wird im Mohren-Land und ohngefehr bey der Stadt Tyro im Meer-Sande gefunden. Dieſer wird eckigt und flach in die Petſchier-Ringe gefaſſet, oder rund geſchnitten an einen Faden gereihet, und vom Frauenvolck als eine Zierath am Halſe getragen. Man zählet deſſen dreyerley Sorten: Die erſte, ſo auch die gemeinſte, iſt etwas licht-roth, wie etwa die Granat-Apfel-Blüthe: die andere fällt in den Hyacinth, und die dritte neiget ſich nach der Violen-Farbe. Er giebt in der Medicin ein herrlich Hertz-ſtärckend Mittel, und vertreibet alle Traurigkeit.

Grapp, Krapp, wird eigentlich das gröbliche Pulver gennet, welches man aus der Wurtzel einer gewiſſen Pflantze, ſo den Nahmen Färber-Röthe führet, auf einer Stampf-Mühle ſtöſſet, und von den Färbern zum Rothfärben gebrauchet wird. Der ſchlechte wird aus der gantzen Wurtzel bereitet, der gute aber, welcher den Nahmen **Grapp** mit Recht verdienet, wird nur von demjenigen gemacht, was nach Abſonderung der äuſſern Rinde, und des inwendigen holtzigen Kerns von der Wurtzel überbleibet. Siehe Färber-Röthe.

Gras, heiſſet man insgemein alle diejenigen Kräuter, ſo auf Wieſen, Feldern, Rainen ꝛc. wild wachſen, und beydes den wilden und zahmen Thieren, ſo grün, als trocken zur Speiſe dienen; inſonderheit aber wird das in groſſer Menge darunter befindliche ſchmale und langblätterige Gewächſe alſo genennet. Nach der unterſchiedlichen Beſchaffenheit des Grundes und Bodens, iſt auch das Gras, ſo darauf wächſet, gleichergeſtalt nicht einerley, ſondern ebenfalls von unterſchiedlicher Art und Gattung; Denn etliches iſt grobes, ſchmieligtes, ſchilffigt- und ungeſchmacktes Gras, ſo fürnemlich an groſſen flieſſenden Waſſern oder See-Ufern, oder ſonſt in Moraſt- und ſumpfigten, brüchigen Oertern und Gründen zu wachſen pfleget, welches dem Viehe ſehr ungeſund, und dahero demſelben ehe zur Streu, als Fütterung dienlich iſt; dahingegen das andere, ſo klein, lieblich, wohlgeſchmackt, voller Kräuter und Blumen, das gute iſt, weil es dem Viehe eine anmuthige, gute, geſunde Weide und Fütterung abgiebt, abſonderlich da viel Spaniſcher rother und weiſſer Klee, Vogel-Wicken, Meliſſen-Kraut ꝛc. darunter iſt, als bey welcher Beſchaffenheit das Gras, den Kühen inſonderheit wohl zur Milch zuſchläget, und nicht nur vor dieſelbe, ſondern auch vor die Schaafe, in ſpecie aber vor die Lämmer das kräfftigſte Futter iſt. Nächſt denen Vogel-Wicken und verſchiedenen Arten Klee, hat man noch andere gute und dem Vieh annehmliche Gras- und Wieſen-Gewächſe: als da ſind zum Exempel, das Wall- oder Weg-Stroh, auch unſerer lieben Frauen Bett-Stroh genannt; weiter der Gerſten-Walch oder tauber Haber, ſo ſonſt gerne unter der Gerſte, wenn die Felder nicht ſattſam gedünget ſind, zu wachſen pfleget; item die kleinen oder wilden Haſen-Pappeln; ingleichen der Hahnen-Fuß (nicht die Art, ſo eine zwieblichte runde Wurtzel hat, und wegen ſeiner hitzigen ſcharff ätzenden Natur ſchädlich iſt, ſondern das andere Geſchlecht, welches man etlicher Orten auch Geiß-Blumen zu nennen pflegt, und eine weiſſe ſehr faſigte Wurtzel hat). Ferner die beyderley Arten von Mertzen-Blümlein, nemlich die blauen und Purpur-Farben; item die Art vom wilden Paſtinack, welche mitten in dem weiſſen Blümlein ein ſchönes wohlriechendes Körnlein tragen, das, wenn es mit den Fingern zerrieben wird, eine ſchöne Scharlach-Farbe von ſich giebt; ingleichen das Gamanderlein, Rapuntzeln, der braune und blaue Mertzen-Veiel, das Freyſam-Kraut (ſo auch Dreyfaltigkeits-Blume, oder Stiefmütterlein genennet wird), das kleine Tauſendgülden-Kraut oder Erd-Gall; alle drey Geſchlechter der Maßlieben und Braunellein; der Poley; Wohlgemuth; Bachmüntze, auch unſerer Frauen Müntze; die Wegeriche, doch der ſpitzige mehr, denn der breite; der Gänſerich, Bibinelle und Storchſchnabel; die Schaaf-Garbe; das Meliſſen-Kraut; Eſparcette; die beyden Geſchlechte der Gauchheil mit den rothen und blauen Blumen; desgleichen die beyden Geſchlechte des Bingel-Krauts; wie auch das Wund- oder Knaben-Kraut, von einigen Fette-Henne genannt. So iſt auch das ſogenannte Flachs- oder Lein-Kraut gut unter dem Wieſen-Gras, welches jedoch, weil es der kleinen gemeinen Wolffs-Milch ſehr ähnlich ſiehet, von ſelbiger, als einem Menſchen und Vieh höchſt ſchädlichen Kraut, gar wohl unterſchieden werden muß; Es beſtehet aber der Unterſchied darinnen, daß das Lein-Kraut keinen Milch-Safft von ſich giebt, wie die Wolffs-Milch, und daß auch deſſen Blumen Licht-gelb und faſt wie Ritter-Sporn formirt ſind. So geben auch der groſſe und kleine Stein-Klee, ingleichen der wilde Körbel

bel oder Kerffel, ſo Blätter faſt wie der Fenchel, mit vielen weiſſen Blümlein hat, ingleichen der rothe und wilde Paſtinack, wie auch die Moos- oder Dotter-Blumen ꝛc. eine geſunde und dem Vieh wohl anſtändige Gras-Fütterung. Hingegen ſchaffen unter dem Graſe keinen Nutzen, und ſind auch dem Vieh zu genieſſen ſchädlich und unanſtändig: als erſtlich die groſſen weiſſen und gelben Wieſen-Zeitloſen, deren Blumen und Wurtzeln ſo gar das Vieh tödten, gleichwie auch der Schierling oder Wüterich, nebſt der Wolffs- Teuffels- und kleinen Hunds-Milch. Der Waſſer-Pfeffer oder das Flöh-Kraut, welches an Bächen, Teichen, Pfützen, und in wäſſerigten Gründen gerne wächſet, iſt dem Vieh wegen ſeiner übermäßigen Hitze ebenfalls ſchädlich. Der Hahnen-Fuß mit der zwiebelichten runden Wurtzel; der wilde Waid ſamt dem Kraut Bocksbart oder Küchen-Schelle, ſo eine ſchöne geſtirnte rauhe Purpurfarbene Blume mit inwendig beſetzten Goldgelben Fäſergen, gleich den Roſen hat, ſind wegen ihrer hitzigen brennenden Krafft unter dem guten Graſe nicht zu dulten. Dieſen ſind noch beyzuzählen der wilde Krähen-Fuß, wie auch der Wieſen-Knoblauch, welche beyde von ferne den Binſen nicht ungleich ſcheinen, desgleichen der groſſe und kleine Waſſer-Bathenig oder Lachen-Knoblauch: Denn dieſe Kräuter ſtincken ſehr übel, und wenn das Melck-Vieh deſſen auf der Weide genieſſet, ſo nimmt ſowohl die Milch, als die daraus gemachte Butter und Käſe den garſtigen Geſchmack an ſich; ja wo beſagte Krauter häufig auf den Matten und Wieſen wachſen, machet derſelben Menge auch das Gras und Heu-Futter übel ſtinckend, und dem Vieh widerwärtig. Endlich ſind auch der weiſſe und ſchwartze Andorn, desgleichen die groſſen wilden Camillen, inſonderheit das Rech-Gras, oder Gras-Kraut, ſonſt auch Hunds-Gras, Hunds-Zahn oder Quecken-Gras genannt, unter dem andern Graſe nicht viel nütze, geſtalten dieſes letztere alle Matten und Wieſen verderbet, wo man es Uiberhand nehmen läſſet, dahero es nebſt dem Schilff-Gras und Haar-Strang (welches letztere ſonſt gut Schaaf- und Ziegen-Confect iſt), wo er ſich befindet oder herfürſticht, ausgeſtochen und ausgerottet werden muß. Das

Wieſen-Gras, wird mit der Senſe gehauen und abgemähet, zu welcher Zeit aber ſolches geſchehen ſolle, und was dabey zu beobachten, kan unter dem Wort **Heumachen** nachgeſehen werden. Das

Garten-Gras hingegen, ingleichen das Gras, ſo auf Dämmen, Rainen, Wieſen-Rändern, auch in Büſchen und Wieſen-Gehecken wächſet, weil es nicht wohl gehauen werden kan, wird zur täglichen Gräſerey fürs Vieh beſtimmet, und mit der Sichel abgeſchnitten. **Alt Gras** heiſſen die Bauren dasjenige Gras, ſo ſie von den einmättigen oder einmähdigen Wieſen, welche wegen ihres dürren und trockenen Bodens und langſamen Graſe-Wuchſes des Jahrs nicht mehr als einmahl abgemähet werden können, zu einer Zeit abhauen, wenn auf denen zweymähdigen Wieſen das Gras zum andernmahl gehauen, und aus demſelben, welches man **Nach-Gras** nennet, das Grummt gemacht wird. In den Luſt- und Blumen-Gärten, hat man beſondere Gattungen von fremden Graſe, welche mit Fleiß zur Zierde erzielet werden: Dergleichen iſt 1) Gramen ſtriatum vel tremulum, das **weißgeſtriemte Gras**, welches man auch insgemein das **Spaniſche Gras** nennet; Es bekommt lange grüne Blätter, welche in der Mitten von einem langen weiſſen, und noch mehr kleinern Striemen der Länge nach durchſchnitten werden, und ſetzt ährichte, wiewohl leere Rohr-Quaſten auf. In den Savoyiſchen Gebirgen wächſet es von ſich ſelbſt, bey uns aber wird es durch ſeine Wurtzeln im Frühling oder Herbſt fortgepflantzt. 2) Gramen amoris oder Eragroſtis, hat wenig und ſchmale Gras-Blätter; auf dem Stengel wachſen ſchöne ausgebreitete ſtraußichte Aehren, welche, wenn ſie zeitig, ſchön weiß werden. Eine andere Art mit weiſſen Blumen hat einen Biſam-Geruch, noch eine andere Art hat doppelte Purpur-farbene Blumen, dergleichen man auch mit einfachen, wie nicht weniger mit Pferſich-Blüth-färbigen, blauen und rothen Blumen findet. Sie werden im Anfang des Aprils auf das Miſt-Bette geſäet, und wenn ſie vier oder fünff Blätlein kriegen, verſetzt. Die erſten Blumen muß man zur Saat bleiben laſſen, und den Saamen gantz trocken abnehmen, ſonſt verſchimmlet und verdirbt er. Wohin dieſes Gras einmahl geſäet wird, da vermehret es ſich ſelbſt. 3) Gramen Parnaſſi, iſt zweyerley Arten, das gemeine wird für das Einblat gehalten; die andere Art aber, welche von etlichen Leber-Blümlein genennet wird, und gerne an feuchten bergigten Orten wächſet, hat ein kleines ſchwartz-zäſericht, und haarigtes Würtzelein, eines ſcharffen zuſammenziehenden Geſchmacks; die Blätter ſind rund, und vornen etwas zugeſpitzt, ſonſt wie am Ephen, auſſer daß ſie nicht eckigt ſind. Zwiſchen den Blättern kommet an kleinen eckigten niedern Stengelein, eine kleine weiſſe fünffblätterige wohlriechende Blume, dem Hahnen-Fuß gleich: ein jedes Stengelein hat ein einziges Blat, welches es wie durchzuwachſen ſcheinet; auf die Blume folgt ein länglichtes Knöpflein, darinnen ein länglicht-gelbrother Saamen verborgen liegt. Von dieſer Art hat man noch eine gefüllte mit ſchönen und gröſſern Blumen, welche in Braband von ſich ſelbſt wächſet, bey uns aber in die Luſt-Gärten gepflantzet wird. Ihr Decoctum hat eine ſonderbare Krafft die blöde Leber zu ſtärcken, das Pulver aber iſt zu allen Durchbrücheu gut; wie denn auch das gantze Gewächſe als ein bewährtes edles Wund-Kraut erfunden wird.

Gras-Blume, werden an einigen Orten die Blumen-Nägelein oder Nelcken genennet.

Graſe-Magd, Gras-Magd, heiſſet bey einer Land-Wirtſchafft diejenige Magd, ſo in das Gras gehet, ſolches mit der Sichel abhauet, und im Korbe oder aber in einem Gras-Tuche nach Hauſe zu tragen pflegt. Sie muß ſonderlich unterrichtet werden, daß ſie nicht zu tief das Getraide ſchräppe.

Graſen, heiſſet das Gras von Rändern, Rainen, Dämmen in Gärten ꝛc. und andern angewieſenen Graſe-Plätzen, worauf man mit der Senſe nicht hauen kan, mit der Gras-Sichel abbringen. Eine Art zu graſen, iſt auch das Schräpffen des Weitzens und andern Getraides, das ſich überwachſen will. Siehe Schräpfen.

Gras-Hecht, iſt der Nahme, welcher der kleinſten Sorte Hechte von den Köchen beygeleget wird.

Gras-Hüner, werden diejenigen Hüner genennet, ſo von den jungen Schlag-Holtz-Gehägen oder Gehauigen, wenn ſie ſo ſtarck wieder aufgewachſen, daß mit der Sichel dem jungen Gewächſe (Wieder Wuchſe) nicht mehr Schade zugefüget werden kan, vor die darinnen verſtattete Gräſerey entweder in natura von den Bauern an die Eigenthums-Herrſchafft geliefert, oder ein benanntes an Geld dargegen abſtattet wird.

Gras-Kammer, iſt ein nothwendiger Theil eines Hof-Gebäudes, welche gleich an dem Rind-Vieh-Stall angebauet, und mit Mauer-Steinen ausgepflaſtert ſeyn ſoll, um das von denen Mägden zur täglich benöthigten Fütterung, auch zu gewiſſen Zeiten in Vorrath eingetragene Gras, Kraut, Rüben, Möhren, und dergleichen drinnen zu verwahren, und ſoll vor dieſe letztere ein beſonderer verſchloſſener Unterſchied darinnen ſeyn. Man ſtellet auch den Hack- oder Stampff-Trog und die Traben- oder Träber Faſſe hinein, damit man beydes in der Nähe habe.

Graſe-Korb, iſt ein wirtſchafftlich Werckzeug, darinne das Gras eingetragen wird.

Gras-Mücke, iſt ein Vogel, in der Gröſſe eines Rothkehlichens, hat aber einen kürtzern Schwantz, und ſiehet von Farbe ſprenglicht-grau, am Bauch aber gelblicht. Er ſuchet ſeine Nahrung allezeit in Wieſen und dabey befindlichen Gebüſchen, unter welche er ſeine Brut leget, und gemeiniglich vier bis fünff Junge ausbringt. Er kan keine Kälte leiden, und ziehet dahero bey Zeiten hinweg, kommt auch ſehr ſpäte wiederum dieſer Orten an. Bey dieſem Vogel iſt ſonderlich merckwürdig, daß, wie die Eyer von andern Vögeln mehrentheils ſprenglicht, dieſes Vogels Eyer hingegen recht Himmelblau ſind. Man hat auch angemerckt, daß, wenn der Guckguck ſeine Eyer in das Neſt einer Gras-Mücke legt, ſolche von derſelben ausgebrütet, und die Junge, als wenn es ihre wären, auferzogen werden.

Gras-Schnepffe, ſiehe Schnepffe.

Gras-Senſe, ſuche Senſe.

Gras-Sichel, ſiehe Sichel.

Gras-Tuch, iſt ein groſſes viereckigtes Tuch von grober dichter Leinewand, an den vier Ecken mit hänffenen oder von Werck gemachten und wie Zöpfe geflochtenen Zipfeln verſehen, worinnen an einigen Orten die Gras-Mägde das Gras auf den Rücken nach Hauſe tragen; und dieſes heiſſet ſodenn eine Bürde Gras.

Gras-Zeichen, ſind gewiſſe auf Blech-Stücklein geſchlagene, oder auf Holtz, Papier, Pappe ꝛc. mit Siegel-Lack gedruckte Zeichen, welche denen Bauer-Weibern, ſo die Feld- oder Holtz-Gräſerey von einer Herrſchafft gemiethet, zugeſtellet werden, um ſolche, wenn ſie graſen gehen, bey ſich zu haben, oder aber denen Graſe-Mägden zu geben, damit ſie, wo ſie etwan von dem Holtz-Förſter, Flurer oder Land-Knecht des Graſens halber angeſprochen und verpfändet werden wolten, ſich dadurch legitimiren können.

Graupen ſind zweyerley: **Gerſten- und Weitzen-Graupen**, wenn nemlich von denen Gerſten- oder Weitzen-Körnern durch den Mühl-Stein, oder aber durch beſondere Graupen-Stampfen die groben Hülſen und Spitzen abgeſtoſſen ſind. Die letztere Art ſiehet beſſer aus, da die auf dem Mühl-Stein gemachte mehr dem Schrot gleich kommet. Wer ſeine Graupen ſelbſt in den Stampfen machen will, muß die Körner erſtlich etwas weniges netzen, und hierauf alſo naß in dem Stampff ſo lange ſtampffen laſſen, bis man ſiehet, daß die Hülſen abgehen; darnach ſchwinget man die Hülſen in einer Wanne ab, thut die reinen Körner wieder in den Stampff, menget etwas weitzene Kleyen darunter, und ſtampffet es wiederum eine gute Stunde, läſſet es hernach durch ein Sieb lauffen, ſo ſind ſie fertig. Wenn die Graupen gantz rund gemacht ſind, werden ſie **Perlen-Graupen** genennet, wegen deren Zubereitung die Nürnberger vor andern den Preis behalten. Die Graupen geben eine wohlgeſchmackte Speiſe, und eine gute Nahrung, wo ſie aber zu viel genoſſen werden, fallen ſie nicht nur dem Magen mit Drücken beſchwerlich, ſondern verurſachen auch Blähungen, dahingegen der Schleim davon denen Krancken von denen Artzney-Verſtändigen ſehr recommendiret wird. Sie ſollen aber, ehe man ſelbige mit Waſſer zum Feuer ſetzet, zuvörderſt recht reine geleſen werden, da ſie denn einkochen müſſen, hierauf gieſſet man entweder Milch daran, und läſſet ſie vollends weich kochen; da ſie endlich geſaltzen, mit einem Stück Butter gut gemacht, und alſo angerichtet, mit brauner Butter übergoſſen, aufgetragen werden können; oder einige nehmen ſtat der Milch gute Fleiſch-Brühe, würtzen ſie mit Saltz, Ingber und Pfeffer, welches ebenfalls eine geſunde wohlſchmeckende Speiſe.

Grauwerck, iſt eine beſondere Art grauen Rauchwerckes, ſo in der Menge aus Liefland und Moſcau gebracht wird, deſſen man ſich zu der Winter-Kleidung bedienet.

Gren, ſiehe **Grän**.

Grenade, iſt ein Gerichte, welches man auf gut Teutſch eine geſpickte Paſtete nennen möchte, und wegen ſeiner beſondern Delicateſſe zu groſſen Ausrichtungen, ja auf Königlichen Tafeln gebrauchet werden kan; es wird aber ſolches folgendergeſtalt gemacht. Nehmet fünff Pfund derb Kalb-Fleiſch von denen Keulen, ſchneidet ſolches Scheibenweis gantz dünne, und klopffet es. Hernach nehmet Speck, ſchneidet ihn ſo klein, als woltet ihr Reb-Hüner ſpicken, ſpicket damit die Scheiben des Kalb-Fleiſches fein ſauber, ſo viel ihr deren brauchet. Nach dieſem ſchneidet Speck Fleckweiſe, ie gröſſer, ie beſſer.

beſſer. Ferner machet eine Farce oder Gehäck, nehmet wiederum derb Kalb-Fleiſch, ſchneidet ſelbiges nebſt einem Pfund Nieren-Stollen gantz klein, und menget dieſes unter einander. Weichet Semmel in Milch, wenn ſolche geweicht, ſo drücket ſie wieder aus, und thut ſelbe auch unter das Gehackte; ſaltzet und würtzet es mit Muſcaten-Blüten, thuts in einen Mörſel, ſtoſſet ſolches ungefehr mit zwey gantzen Eyern und vier Dottern klar ab; machet ein Ragout von Kalbs-Milch oder Ochſen-Gaumen, oder einem anderen, welchen ihr nur wollet, nehmet hierauf eine Caſſerole, beſtreichet ſie mit Butter, und überleget mit zubereitetem Speck die gantze Caſſerole, thut auch nachmahls das geſpickte Fleiſch dazu hinein, doch alſo, daß es auf den Speck zu ſitzen kommt. Hernach nehmet von dem gemachten Gehäck oder Farce und überleget das geſpickte Kalb-Fleiſch über und über, nicht gar eines Fingers dick, ſchlaget ein Ey auf einen Teller, nehmet einen Pinſel und beſtreichet mit einem Ey die Farce gantz glatt. Ferner thut das Ragout darein, beſtreichet hierauf ein Papier mit Butter, formiret einen Fleck von der Farce darauf ſo groß, als man das Ragout damit bedecken kan; wenn es nun aufgeſtrichen, ſo nehmet das Papier mit dem Gehäcke, und decket es darüber; es wird aber nicht von ſich ſelbſt abfallen, ſondern ihr müſſet eine eiſerne Schauffel glüend machen, und ſolche über das Papier halten: thut das Papier hinweg, und machet die Farce zuſammen, gleich wie man eine Paſtete zumachet, darnach leget oben wieder von dem geſpickten Fleiſch, bis es gantz zu wird; leget wieder geſchnittene Speck-Plätzgen oben darüber, ſetzets in einen Backofen, und laſſet es alſo backen. Wenn es genug gebacken, ſo richtet es auf die Schüſſel an, alſo, daß das untere Theil heraus kommt; thut den Speck alle hinweg, ſo ſiehet es aus, als eine geſpickte Paſtete, welche in- und auswendig gegeſſen werden kan; beleget endlich dieſes Gerichte beym Auftragen mit Citronen, ſo iſt es fertig.

Grengel, iſt die Benennung eines gemeinen Kuchens, wozu der Teig ziemlich ſtarck eingemacht, und wenn er ſich behörig ergangen, gleich als eine Wurſt, doch ziemlich dick, formiret wird. Dieſe legt man endlich in einen Kreis herum, ſchläget die beyden ſpitzigen Enden ein paar mahl über einander, daß ſie beyſammen bleiben, und bäcket ſolchen Kuchen ordentlich ab.

Grengel, iſt der Nahme, welcher an einigen Orten dem Pflug-Balcken gegeben wird. Siehe Pflug-Balcken.

Grengel-Kette, ſo die Bauren auch Gringel- oder Griendel-Kette nennen, iſt eine kurtze eiſerne, aber doch dicke, in der Mitte mit einem groſſen halben Ringe verſehene Kette, welche man an den Grengel- oder Pflug-Balcken legt, und vorne durch das Pflug-Geſtell oder Pflug-Stöckgen ſtöſſet. Wo es leichte Aecker hat, da braucht man nur ſtarcke geflochtene weidene oder eichene Wieden, ſo man alsdenn

Grengel-Wieden nennt. Will man nun mit dem Pflug ſeichte arbeiten, ſo ziehet man das Pflug-Geſtelle hinter ſich, und ſtößt die Grengel-Kette oder Grengel-Wiede eines Lochs oder zwey Loch weit, oder ſo viel vonnöthen, als Grengel, hinter ſich zurücke, und ſtecket ſo denn den Stöſſel oder Vorſtecker am Grengel oder Pflug-Balcken vor. Wenn man aber mit dem Pfluge tieffer hinein arbeiten will, ſo läſſet man die Grengel-Kette oder Grengel-Wiede eines Loches oder zwey weiter mit dem Geſtelle vor ſich hinaus lauffen.

Grentze, (Gräntze), heiſſet eigentlich derjenige Strich, der zweyer Herren Felder, Fluren, Länder und Gebiete von einander ſcheidet: dieſe Grentzen beſtehen aus zweyerley Gattungen: erſtlich giebts natürliche Grentzen, von Gott und der Natur ſelbſt geſetzet, und dahin gehören die Berge, Hügel, Thäler, Land-Straſſen, Brunnen, Felſen, Flüſſe und dergleichen, wordurch meiſtentheils gantze Königreiche und Herrſchafften unterſchieden werden. Hernach giebt es auch gemachte, u. durch Menſchen-Hülfe geſetzte Grentzen, welche mit unterſchiedlichen Zeichen bemercket werden, dergleichen zum Exempel ſind die Bäume, Creutze, Gräben, Säulen, Steine, Hauffen rc. Die Bäume werden gemeiniglich zu denen Grentzen und Marckungen der Wälder gebraucht, wiewohl man an Feldern und Wieſen dergleichen, iedoch etwas ſeltſamer hat. Dieſe Bäume nun heiſſet man Grentz-Bäume oder Mahl-Bäume, in welchen gewöhnlicher maſſen ein Creutz eingehauen, und mitten durch ein Loch gebohret wird, dahero ſie auch Creutz-Bäume, Loch-Bäume, Lauchen oder Lochen genennet werden. Fürnemlich aber gebraucht man die Bilder-Stöcke und Säulen zu Vermarckung der Obrigkeit, daran man denn der Landes-Herren Wappen ſchläget. Wie denn auch die Jagd- und Häge-Säulen in Forſten und auf denen Forſt-Revieren von Holtze aufgerichtet, und ein Haſen-Gehäge genennet werden, zum Anzeigen, daß dem Forſt-Herrn der Orten das kleine Weydwerck von Haſen, Feld-Hünern und anderm Feld-Wildpret gehäget und gebannet, und niemand daſſelbe zu treiben berechtiget, ſondern iedermann bey geſetzter Strafe verboten ſey. Die Mahl- oder

Grentz-Steine werden in öffentliche und Privat-Grentz-Steine eingetheilet, durch jene werden die Königreiche, Fürſtenthümer, Graf- und Herrſchaften und andere zur hohen Obrigkeit gehörige Gerechtigkeiten, (als Geleit, Forſt, Jagd, Freyung, und dergleichen) unterſchieden; weswegen auch dieſe Grentz-Steine Termini territoriales, Bann-Steine, genennet werden, geſtalten das Wort Bann das äuſſerſte Ende der Herrſchafft oder des Gebiets bedeutet. Durch dieſe aber werden die Privat-Güter von einander abgeſondert, damit ein ieder wiſſen möge, wie weit ſich ſeines Nachbarn Gut erſtrecke, mithin niemand in der Erndte oder im Herbſt übervortheilet werde. An etlichen Orten, ſonderlich wo man die Steine nicht wohl haben kan, werden an derſelben Stelle hültzerne Stickel oder Pfähle zu Marcken geſchlagen, daran

daran man ebenfalls beyderſeits, wie bey den Loch-Bäumen ein Creutz zu hauen, und mitten durch einzubohren pfleget, welche Mahl-Pfähle gleiche Krafft, wie nur gedachte Mahl- oder Grentz-Steine haben. Beyderley, ſowohl der öffentlichen Grentz- als Privat-Marck- und Mahl-Steine giebt es mancherley Gattungen, davon ſiehe Mahl-Stein. Wie nun eigentlich die Güter zu vermarcken oder zu vermahlen und zu unterſteinen, desgleichen auch die Marck-Steine mit Zeugen zu verſehen, davon kan zwar keine Univerſal-Regel gegeben werden, angemerckt ein iedes Land, ja eine iede Stadt und Dorff diesfalls faſt ihren eigenen Gebrauch hat; doch iſt der gemeinſte Weg heut zu Tage dieſer, daß man ein Kunſen oder Kerbe, ſo man eine Schlaiffen nennet, entweder gerad, krumm oder eckigt, wie das Mahl oder die Marck-Scheidung gehet, auf den Grentz-Mahl- oder Marck-Stein hauet, damit man ſehen möge, wo derſelbige hinweiſet: Diejenigen Steine nun, welche man zu Anfang des Ackers, Holtzes oder Wieſe ꝛc. oder auch zu Ende derſelben, oder in ein Eck, oder in das Ort der Marckung ſetzet, werden Haupt-Steine, Eck-Steine und Ort-Steine; diejenigen aber, ſo mit anlauffen, und darzwiſchen ſtehen, Lauffer genennet, die kleiner und gemeiniglich nur unbehauene Feld-Steine ſind. Denen alſo mit Schlaiffen bezeichneten Marck-Steinen, werden etliche kleine Steinlein als Zeugen mit untergeleget, die gewiſſe Kundſchafft und Zeugniß geben, daß ſie rechtmäßig geſetzet und bekräfftiget ſind, weswegen ſie denn von denen Teutſchen Zeugen, von denen Italiänern aber Guardia genennet werden, und wenn in Erhebung der Marck-Steine keine Zeugen bey denenſelben anzutreffen, das iſt, wenn ſie ohne Eyer ſind, (dahero denn dieſe Steinlein auch Stein-Eyer genennet werden) wie die ſo genannte Siebner oder Untergänger zu reden pflegen, ſo ſind ſie unkräfftig und nicht gültig, und zu dieſen Zeugen nehmen etliche zwey, etliche aber drey Steinlein, (abſonderlich zu denen Ort-Steinen) die ſie aus einem breiten Stein, oder Dach-Ziegel von einander ſchlagen, daß ſich, wenn man dieſelbe ſuchet, die Stücke recht wieder zuſammen fügen; und ſelbige leget man im Eingraben alſo bey und neben die Marck-Steine, daß man wohl ſehen und urtheilen kan, wo ſie hinzeigen. An einigen Orten werden an ſtat dieſer Steinlein, oder zu denenſelben Gläſer, Kohlen, zerknirſchte Eyer-Schalen oder Kalch geleget, und dieſes wegen der ewigen Währung, welches auch vor Alters alſo geweſen; dahero wenn man in vielen Jahren zu den Marck-Steinen raumet, und die Aſchen und Kohlen ſiehet, pfleget dieſes als ein unverwerffliches Marck-Zeichen gehalten zu werden. Es iſt aber nicht nur nach beſchehener Setzung derer Marck- und Mahl-Steine, welche mit einem gewiſſen Zeichen, ſo man eine Schlaiffen nennet, Buchſtaben oder etwas anders bemercket werden, damit ſelbige von andern zu unterſcheiden, allerdings rathſam, dasjenige, was bey der Grentz-Scheidung und Beſtimmung vorgegangen, ordentlich zu beſchreiben, Jahr und Tag, auch die Partheyen, zwiſchen denen die Beſteinung vorgenommen, richtig anzumercken; ingleichen wohin die Steine, und wie weit ſie von einander geſetzet, umſtändlich zu verzeichnen, und ein accurater Riß von einem redlichen und beeidigten Feldmeſſer oder Untergänger, ſo man einiger Orten auch Siebner zu nennen pfleget, mit beyzulegen, und in das Lager-Flur- oder Mark-Buch einzutragen; oder auch gewiſſe Briefe und Verträge, ſo Fertigungs-Briefe, item Bezirck-Briefe heiſſen, deshalber aufzurichten, damit, wenn eine Marckung oder Mahl-Stein, entweder durch umackern, oder durch die Gewalt des Waſſers oder auch durch Erdbeben, oder, wie es unterweilen paßiret, gefährlicher Weiſe durch ungetreue Nachbarn und desgleichen verlohren gienge oder verſetzt würde, ein anderer hinwieder an ſein rechtes Lager füglich eingelaſſen werde: ſonderlich aber, damit man über lange Zeit wiſſen möge, was die geſetzten Steine ausweiſen und unterſcheiden, indeme manchmahl die Inwohner eines Orts, ja gar wohl alte Leute nicht anzeigen können, warum dieſer oder jener Marck-Stein eingeſetzet worden, und was er bedeute? Sondern es iſt auch höchſt nöthig, daß um beſſerer Richtigkeit willen, zu gewiſſen Zeiten, und wo nicht jährlich, doch alle drey Jahr des Früh-Jahrs vor oder nach der Oſterlichen Zeit eine

Grentz-Beziehung vorgenommen, hierzu die Benachbarten und Angrentzenden zu einer gewiſſen Zeit auf die Grentzen beſchieden, mit denenſelben die Grentzen begangen oder bezogen, und in Augenſchein genommen, auch vermittelſt alter Leute guten Bericht und Ausſage, in Gegenwart junger Leute, zu deren fernerer Nachricht, die Marcken, Mahl-Steine, Säulen, Gräben und Haufen beſichtiget, was daran unkenntlich oder verwachſen, wiederum renoviret und verbeſſert, auch über ſolche Grentz-Beziehung, wenn und zu welcher Zeit ſolche geſchehen, wer dabey geweſen, was iedesmahl dabey vorgegangen, und wie viele Ruthen, Schritte oder Ellen ein Mahl-Stein, Mahl-Baum, Säule oder Mahl-Hauffen von dem andern geſtanden oder gelegen, eine glaubhaffte Grentz-Regiſtratur verfertiget, auch zur ſichern Nachricht und unverbrüchlicher Feſthaltung von denen ſämtlichen Nachbarn unterſchrieben und beſiegelt werde. Nürnberg, gleich wie es wegen ſeiner guten Ordnungen und ſchönen Verfaſſungen aller Orten berühmt iſt, hat auch wegen der Marck-Steine dieſen feinen und löblichen Gebrauch, daß ihre Unterthanen einem geſetzten Marck-Stein einen Pflock oder Pfälichen zugeben müſſen. Zu demſelben wird übers Jahr zur gewiſſen Zeit wieder einer geſchlagen und ſolches alle Jahr fortgetrieben, daß immerzu und neben denen ſchon ſtehenden neue kommen, deren keiner ausgezogen wird, ſondern ſo lange ſtehet, bis er faulet und verweſet. Welcher das unterläſſet, wird bey dem Wald- und Forſt-Amt, nach beſchehener Beſichtigung der Mahl- und Grentz-Steine, mit einer gewiſſen Geld-Strafe angeſehen.

Grentz-Schütze, iſt ein Jäger, welchem eine an

an der Grentze gelegene Revier, wo das Wildpret auszutreten pfleget, oder wo es feindſelige Nachbarſchafft giebet, anvertrauet und anbefohlen iſt, das überwechſelnde Wildpret allda fleißig wegzuſchieſſen, und an gehörige Orte hinzuliefern. Dieſes Wildpret ſelbſt, ſo allda gepürſchet wird, heiſſet man auch **Grentz-Wildpret**, ingleichen **Naſch-Wildpret**.

Grentz-Stein, ſiehe **Grentze**.

Grevinne, ſuche **Krähen-Fuß**.

Grieblinge, ſiehe *Truffes*.

Griechiſche Aloe, ſuche **Aloe**.

Griechiſches Heu, ſiehe **Bocks-Horn**.

Griechiſches Moos, iſt ein Blumen-Gewächſe, deſſen man viererley Gattungen hat, nemlich das frühe gelbe, das ſpäte gelbe, das weiſſe und das Wein-farbene. Die Stengel der beyden erſtern Sorten, ſind von ihrer Mitten an bis oben hinaus mit unzählich viel runden und kleinen gelben Blumen, wie eine Traube, behängt, die um den Rand weiß werden, und einen ſehr lieblichen Geruch von ſich geben. Die zwey andern Arten aber ſind um ihren Stengel gleichfalls mit ſehr vielen kleinen Blumen umgeben, welche ſo viel kleine Perlen zu ſeyn ſcheinen, und dannenhero von einigen Frantzoſen den Nahmen Bouquets des perles, das iſt Perlen-Sträuſſer bekommen haben. Dieſe haben keinen Geruch, und wollen an einem Sonnenreichen Ort, in ſolchem Erdreich, als die Küchen-Kräuter, ſtehen.

Griechiſch Mond-Kraut, ſo auch Silber-Blätlein genennet wird, iſt ein Blumen-Gewächſe von zweyerley Gattungen: das erſte hat Purpur-farbene vielblätterichte Blumen, aus welchen breite, runde, dreyhäutige Häuslein folgen, darinnen der Saamen liegt; wenn die äuſſerſten zwey Häutlein wegfallen, ſo ſchimmert das inwendige wie Silber, oder durchſichtiges Frauen-Eis; dieſe Art hat zerkerbte grüne Blätter. Die andere Art aber hat runde Blätter, lichtblaue Blumen und länglichte Schötlein, ſonſt wie die andern, auſſer, daß ſie einen Saamen, wie kleine Bohnen tragen; die erſte hat eine knotigte, die andere eine zäſerigte, langhärige Wurtzel, die einem Bart gleichet; kommen, nachdem ſie geſäet worden, erſt das andere Jahr zur Blüthe, und zwar blühen ſie zu Ende des Frühlings, und beſaamen ſich hernach ſelbſt, haben gerne einen guten Grund, und können, weil ihnen die Kälte keinen Schaden thut, den Winter über im Felde bleiben.

Griendel-Kette, ſiehe **Grengel-Kette**.

Grinitzſch, ſuche **Ginſt**.

Grinitz, ſiehe **Grünitz**.

Grieß, wird der ſtarcke grobkörnige Sand genennet. Ingleichen heiſſet alſo diejenige Materie, welche ſich aus ſchleimigen, käſigen, ſcharffen, ſauern und tartariſchen Theilen des Geblütes bey einem Menſchen ſammlet, auch am allermeiſten in der Niere und der Blaſe ſich zuſammen ziehet, und als ein grober Sand erhartet, ſo hernach viele beſchwerliche ſchmertzhaffte Zufälle verurſachet. Weil man nun dieſem Ubel zum Theil durch öffteres Laxiren und durch den Harn treibende Sachen, etwas bey Zeiten vorbauen kan; alſo heiſſet man inſonderheit ein gewiſſes bleichgelbes Holtz, welches eines ſcharffen bittern Geſchmacks, von ziemlicher Schwere iſt, und faſt Arms dicke gewachſen, aus Neu-Spanien zu uns kommt, eben darum das **Grieß-Holtz**, weil das Infuſum in Wein von dieſer guten Eigenſchafft, daß es die Nieren treflich purgiret, und den Harn hefftig treibet.

Grieß, iſt auch eine Kranckheit der Falcken, ſo von einer hitzigen Feuchtigkeit entſtehet, durch welche der Miſt in den Gedärmen erhitzet und dergeſtalt hart wird, daß ſich weiſſe Steinlein, in Erbſen-Gröſſe, und wie Kalch oder Kreide anzuſehen, in denſelben formiren, dadurch der Vogel ſo hart verſtopffet wird, daß ihme der Darm wohl gar zu, oder heraus gehet, und der Vogel daran ſterben muß, wenn man ihme nicht bald zu Hülffe kommt. Dieſe Kranckheit iſt denen Vögeln, abſonderlich in denen dreyen Winter-Monaten ſehr gefährlich, und meiſtentheils denen vermauſeten, wenn nemlichen dieſelbigen nach der Mauſe nicht recht gebührlich purgiret werden. Das beſte Mittel iſt darwider, Pillen von Manna einer Erbſen groß dem Falcken eine Stunde vor ſeiner Fütterung eingegeben; hiernächſt muß man auch das Weiſſe von einem Ey, mit klar geſtoſſenem Zucker-Candi wohl abſchlagen, das zu kleinen Bröcklein geſchnittene Fleiſch darein weichen, und alſo dem Vogel zu freſſen geben; an ſtat des Weiſſen vom Ey kan man auch Baum-Oel oder Milch nehmen.

Grieß, iſt auch der Namen eines Zugemüſes, welches aus gutem, ja dem beſten Weitzen gemachet wird; wenn nemlich der erſte Gang von der Mühle herab läufft, pfleget man ſelbigen durch ein enges Sieb zu ſieben, und das von den Kleyen geſiebte aufzubehalten, welches hernach Grieß heiſſet. Dieſes einzige iſt davon zu bemercken, daß derjenige, ſo nicht allzu mehlicht und noch etwas körnicht, vor den beſten gehalten wird, dennoch aber ſich kein Grieß viel über das Jahr aufbehalten laſſe, ſondern nachdem gantz wurmicht werde. In der Küche hat er vielfältigen Nutzen, und wird entweder zu Müſern oder auf andere Art an die Speiſen gebraucht.

Grieß-Holtz, iſt ein aus Neu-Spanien zu uns gebrachtes bitters und ſchweres Holtz. Das Infuſum davon treibt den Harn und Nieren-Stein.

Grieß-Hun, oder Sandläuffer, iſt ein Waſſer-Vogel, welcher von einigen vor die kleineſte Art der Waſſer-Schnepffen gehalten wird, weil er am Schnabel und Füſſen denenſelben gleich iſt, ſonſten aber ſchwartzſprenglicht ſiehet, und eine weiſſe Bruſt hat. Er brütet auf groſſen in denen Flüſſen liegenden und gantz umfloſſenen Inſeln, Grieß- oder Sand-Horſten auf dem bloſſen Sande, wovon er auch, und weil er ſehr ſchnell lauffen kan, ſeine beyde Nahmen bekommen, hat zwey bis drey Junge, nähret ſich vom Waſſer-Gewürme, und ziehet gleich nach Jacobi, kommet aber auf dem Rück-Zuge bey Zeiten

wieder;

wieder; wie er denn durch ſeinen hellen Ruff, welchen er, ſowohl wenn er geſprenget wird, als auch bey ſeinem Zuge von ſich hören läſſet, ſeine Ankunfft gleich zu vernehmen giebt.

Grieß-Säulen, werden Tab. IV. fig. 3. die groſſen eichenen, gemeiniglich mit Laubwerck oder Wappen zierlich ausgeſchnitzten Säulen A genennet, welche auf dem Fachbaum B ſtehen, und den Spann-Rähmen C tragen, auch die Schutz-Breter D und Grieß-Docken E oder kleine Grieß-Säulen zwiſchen ſich haben.

Grieß-Stein, iſt ein blaugrünlicher wie Unſchlitt anzugreifender Stein, kommt aus Indien, und treibt den Grieß.

Grieß-Werck, heiſſet man mit einem Wort die itzo erzählte Grieß-Säulen mit ihren Docken und Spann-Rahmen.

Griff, iſt eine vollkommene Hand voll, ſo viel man nemlich mit allen Fingern einer Hand auf einmahl faſſen kan.

Griff, heiſſet auch dasjenige Stück Fett, Talch oder Unſchlitt, ſo inwendig zwiſchen beyden Hinter-Keulen an Rindern, Schweinen und anderm ſchlachtbaren Vieh zu ſitzen pfleget.

Griff, bedeutet auch ein plötzlicher und liſtiger Einfall oder Vortel, um ſeinen Zweck zu erlangen, wird aber meiſt von böſen Abſichten und einer Wirckung der Argliſt gebrauchet. Dergleichen Griffe, z. E. Diebes-Griffe viel in der Wirtſchafft im Schwange gehen, die ein Hauswirt zu erfahren und ſich dafür vorzuſehen hat.

Grillade, heiſſet ein Roſt-Braten, der von überbliebenen Gebratens, als Türckiſchen oder ſo genannten Trut-Hähnen, Gänſen, Capaunen, Kälber-Vierteln ꝛc. ingleichen von Schweins-Schöps- und Kälber-Füſſen, Schincken und andern Dingen mehr zurechte gemacht, und hernach fein ſafftig auf dem Roſte gebraten wird. Man zerleget nemlich das überbliebene Gebratens, in ſchöne lange Stückgen, thut ſolche in ein Geſchirr, ſprenget guten Wein darauf, und läſſet ſie eine Weile liegen. Hierauf vermiſchet man geriebene Semmel, mit Ingber und Pfeffer, Muſcaten-Blüthen und Saltz, läſſet Butter zergehen, und ziehet das zerlegte Gebratens durch dieſelbe, weltzet die Stücke in der geriebenen Semmel herum, und leget eines nach dem andern auf den Roſt. Wenn es nun bald Anrichtens-Zeit iſt, wird ſolcher Roſt auf ein gelindes Kohlfeuer geſetzet, und dieſe Speiſe immer mit Butter begoſſen, daß es fein ſafftig bleibet. Dieſes läſſet ſich nun alſo gebraten anrichten; oder auch eine Brühe von Sardellen, Schnittlauch, Zwiebeln, Citronen und dergleichen darzu machen, doch werden die Sardellen- und Citronen-Brühen, vor die beſten und gebräuchlichſten gehalten. Eine *Grillade* aber von Schweins- oder andern Füſſen zu machen, müſſen erſtlich die Füſſe ſauber geputzet, eingewäſſert, und im Waſſer mit etwas Saltz zum Feuer geſetzet, hierauf Lorbeer-Blätter, Roßmarien, Thymian, Zwiebeln ꝛc. darzu geworfen, ingleichen Wein und Eßig darauf gegoſſen werden, und läſſet man ſie alſo gar kochen; Setzet hernach ſolche nebſt der Brühe an einen kühlen Ort, daß ſie erkalten; nimmt ſie alsdenn heraus, ſo werden ſelbige als eine Gallerte ſich präſentiren. Hierauf thut man jeden beſonders, putzet ſie ſauber zu, vermiſchet viel geriebene Semmel mit Ingber, Pfeffer und Cardemomen, läſſet in einer Caſſerole Butter zergehen; ziehet die Schweins-Füſſe durch, beſtreuet ſie mit der vermiſchten Semmel, leget ſolche ordentlich auf einen Roſt, bis ſie alle ſind, ſetzet ſie auf ein gelindes Kohlfeuer, und läſſet ſie braten. Werden ſie nun auf einer Seiten bräunlicht, ſo verkehret man ſolche, und tröpffet braune Butter darauf, aber nur Tropffenweiſe, ſonſt gehet die angeſtreuete Semmel herunter. Wenn dieſe nun fertig, denn laſſen ſie ſich anrichten, entweder trocken oder mit einer Brühe; dieſe darff aber nicht über die Füſſe gehen, ſondern ſie muß nur in die Schüſſel gegoſſen, und die Füſſe mit Lorbeer-Blättern beſtecket, gleichſam als eine Garnitur herum, auf dieſe aber Citronen geleget werden.

Grille, Heime, Heimichen oder Heimling, iſt ein kleines fliegendes, ſchwartzes oder dunckelbraunes Ungeziefer, welches ſeines ſpringenden Fliegens halber, vor eine Gattung von Heuſchrecken gehalten wird. Es ſind derſelben zweyerley: Feld-Grillen und Haus-Grillen. Jene halten ſich im Feld in dürrer Erde: Dieſe in Häuſern, und zwar, weil ſie die Wärme lieben, gemeiniglich um die Oefen und Herde auf. Sie vermehren ſich ungemein, und ſind einem Hauswirt nicht nur mit ihrem verdrüßlichen Singen und Tſchirpen, ſondern auch dadurch beſchwerlich, daß ſie, abſonderlich Abends bey angezündetem Lichte herum ſchwärmen, und unverſehens in Eſſen und Trincken fallen. Man ſucht ſie auf unterſchiedliche Arten zu vertreiben; einige nehmen Möhren oder gelbe Rüben, wie man ſie ſonſten nennet, kochen ſie und thun *Arſenicum* oder Hütten-Rauch darein, ſtreichen ſie ſodenn in die Klunſen, Ritzen oder Löcher, darinnen ſie ſtecken, ſo ſterben ſie. Weil aber dieſes Mittel des Giffts halber etwas gefährlich, ſo nehmen andere ein Gebund Erbes-Stroh, und legen ſolches im Winter in die Stuben, in dieſes kriechen ſie häufig, und werden alsdenn geſchwind heraus in die Kälte oder in den Schnee geſchaffet, da ſie bald erfrieren. Man nimmt auch gekochte Erbſen, wirfft getödtetes Queckſilber darunter, rührt es wohl durch einander, und ſtreicht es in die Klunſen oder Löcher, darinnen ſie ſtecken, ſo bald ſie das genieſſen, müſſen ſie ſterben: noch einen kürzern Proceß kan man mit ihnen machen, wenn man an die Oerter, wo man weiß, daß ſie ſich aufhalten, ſiedend heiſſes Waſſer gieſſet, und ſolches etliche mahl wiederholet, als wordurch ſie leichtlich ausgerottet werden. Zwar haben ſie, wie heut zu Tage mehrer unnützes Zeug, ebenfalls ihre Freunde und Patronen, welche ſich theils an ihrem Geſang, wie manche an dem Geſchrey der Fröſche ergötzen, theils aber entweder aus einem ungegründeten Aberglauben oder vergeblichen Beyſorge,

ge, als ob ihrer ſodenn immer mehr und mehr werden würden, dieſelben umzubringen ſich ein Bedencken, wo nicht gar ein Gewiſſen machen; alleine die Erfahrung hat das Widerſpiel gelehret, daß, wenn man eine gute Parthey davon verbrennet, die andern gewichen, und ſich niemahlen eine Grille oder Heime wieder ſehen, noch horen laſſen. Die Feld-Heimen ſind denen Aeckern ſehr ſchädlich, und werden daſelbſten nicht beſſer, als durch einfallenden Froſt getilget. Dieſes Ungeziefer ſoll doch in der Artzney einigen Nutzen haben, und der davon ausgepreßte Safft die Blödigkeit des Geſichts benehmen, welches man an ſeinen Ort geſtellet ſeyn läſſet.

Grimmen der Pferde, ſiehe Darm-Gicht der Pferde.

Grimmende Wut der Hunde, ſ. Wut.

Grind der Bäume, ſiehe Auſſatz der Bäume.

Grind an den Menſchen, iſt ein unſauberer Auswurff des Geblüts, ſo aus einem ſcharffen wäſſerigen ſaltzigen Weſen entſpringet, welches durch die Haut kleine Löchlein friſt, woraus hernach eine dünne klebrichte Materie flieſſet. Dieſer Zufall begegnet am meiſten den kleinen Kindern auf ihren Köpffen, welche ihnen ſodenn ſehr jucken und übel riechen. Wider dieſes Ubel iſt das ſicherſte Mittel, das Geblüte durch öffteres Purgiren zu reinigen, und darbey der Pappeln-Salbe zu gebrauchen. Wenn der Grind groſſe Löcher hat, und nicht wohl abheilen will, ſo iſt dergleichen Ubel das Mittel zwiſchen der bekannten Krätze und den Frantzoſen, und heiſſet der Erb-Grind.

Grind, an Pferden und Vieh ꝛc. ſiehe Räudigkeit der Pferde, Ochſen, Schaafe ꝛc.

Grind-Kraut, ſiehe Scabioſen-Kraut.

Grind-Wurtz, ſonſten auch Mengel- oder Menwel-Wurtz, wilder oder ſpitziger Mangolt genannt, iſt ein wildes Heil-Kraut, deſſen man unterſchiedliche Geſchlechte hat, von welchen iedoch das beſte und bekannteſte iſt das Lapathum folio acuto plano, Frantzöſ. Patience oder Parelle. Dieſe Grind-Wurtz bringet runde, knöpffige, hohle und braune Stengel, ſo in Neben-Zweiglein, und bisweilen zwey Schuh hoch wachſen. Die Blätter ſind hart, ablang, nicht breit, aber oben ſpitzig, wie die Spieß-Eiſen. Auf den Gipffeln der Stengel trägt es im Junio viele kleine bleichgelbe Blümlein neben einander, wenn dieſe braun werden, findet man ſchönen dreyeckigten braunen Saamen, der in dünnen Häutlein verſchloſſen iſt, und an ſehr kleinen Stielen hänget. Die Wurtzel iſt gerad, lang und inwendig gelb. Wächſt gerne in feuchten Gärten und Wieſen, auch zuweilen auf ungebauten Feldern. Das Kraut und die Wurtzel, welche inſonderheit einen herben Geſchmack hat, trocknen, reinigen, treiben, und heilen allerley Grind und Raude, wo ſie in friſcher Butter und Schweinen-Fett gekocht, durch ein Tuch gedruckt, und Schwefel-Blumen darunter gerühret, und alſo die von der Raude angegriffenen Glieder Morgens und Abends fleiſſig damit geſalbet werden: ſonderlich wenn man ſie vorhero mit warmen Wein, darinnen ein wenig Alaun, das Weiſſe vom Ey und Schwefel geſotten, wohl abgewaſchen. Das friſche Kraut auf einer warmen Herdſtat welck gemacht, hernach ein wenig in einem warmen Mörſer geſtoſſen, und alſo auswendig alle zehen oder zwölff Stunden, friſch übergeſchlagen, nimmt weg allen Brand, Röthe, Entzündung, freſſende Geſchwäre, Zitter-Mähler, Blattern, Raude, und dienet auch wider die Biſſe giftiger Thiere.

Grinitſch, ſiehe Ginſt.

Grinitz, ſuche Grünitz.

Grintzling, wird an einigen Orten der Emmerling oder Gold-Ammer genennet. Siehe Emmerling.

Griſette, iſt eine Paſtete, welche von gebratenem und kleingeſchnittenem Kalbfleiſch, Nieren-Stollen, Gewürtz, und dergleichen zubereitet, gebacken und verkehrt aufgeſetzt wird; Man nennet ſie daher eine verkehrte Paſtete, und wird dieſelbe alſo gemacht: Bratet erſtlich, nach gemeiner Art, eine Kalbskeule ab, und laſſet ſie erkalten; hernach löſet mit einem Meſſer das Braune gantz dünne herunter, das Fleiſch aber ſchneidet mit einem Schneidemeſſer gantz klein, nehmet auch drey Viertel-Pfund Nieren-Stollen, brechet ſolche aus, damit alle Haut davon komme, ſchneidet es gleichfalls klein, und thuts zuſammen in einen Mörſer. Ferner werffet in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, nebſt Muſcaten-Blüthen und Ingber dazu, wie auch ſechs Eyer-Dottern, zwey gantze Eyer, drey bis vier Löffel voll dicken Rahm, Saltz und Citronen-Schalen, welches ihr alles zuſammen wohl durch einander ſtoſſen müſſet. Wenn nun dieſes zum Teige worden, ſo nehmet eine Caſſerole, die eine ſaubere Form hat, beſtreichet ſelbige mit Butter, treibet aus einem andern mürben Teig zugleich ein Blat eines ſtarcken Meſſerrückens dick auf, thut es in die Caſſerole, und beleget es inwendig gantz und gar, beſtreichet es auch über und über mit einem zerklopfften Ey. Nun langet das abgeſtoſſene aus dem Mörſel herfür, und ſchläget davon eines kleinen Fingers dick auf den Teig, bis daß derſelbe damit gäntzlich überzogen ſey. Hierauf habet in Bereitſchafft ein gutes Ragout, füllet damit das angeſchlagene in eine Caſſerole halb voll; nehmet alsdenn einen Bogen Papier, beſchmieret dieſen mit Butter und zwar einen ſo groſſen Fleck, als die Caſſerole, darinnen die Griſette ſtehet, breit iſt, traget auf denſelben von der geſtoſſenen Farce, eines kleinen Fingers dicke, gleichſam in der Abſicht, als wollet ihr einen Deckel auf eine Paſtete machen, nehmet darnach den Bogen Papier, und leget ihn verkehrt in die Caſſerole, daß die Farce das gantze Ragout bedecke, und es auf allen Seiten kan zugekleibet werden. Der Bogen Papier wird ſich durch eine darüber gehaltene glüende Schauffel gleich ablöſen, als welcher auſſer dieſem ſich ſchwerlich würde abziehen laſſen. Hierauf nehmet wieder ein Blat von dem mürben Teig, und ziehet es über das vorige Blat, welches ihr aber erſtlich mit Ey-

ern beſtreichen müſſet, vermacht es hernach, ſo gut als ihr könnet, ſetzet die Caſſerole in einen Back-Ofen, und laſſet es fein Gold-gelb backen. Das Anrichten betreffend, muß ſolches verkehrt geſchehen, und das Garniren ſtehet in der Haus-Wirtin Belieben.

Gritzel-Möhren, ſiehe **Zucker-Wurtzel**.

Grobe, ſuche **Abrechling**.

Gröſchel, iſt eine Schleſiſche und Böhmiſche Scheide-Müntze, deren vier einen Kayſer- und fünff einen guten Groſchen machen. Wird insgemein in Sachſen eine **Fleder-Maus** genennet.

Grommet, ſiehe **Grummet**.

Groppen, alſo werden an einigen Orten die **Kaul-Häupte** oder **Rotz-Kolben** genennet, Siehe **Kaul-Häupte**.

Groſche, iſt der Nahme einer nicht aller Orten gleichgültigen Müntze. Ein Meißniſcher oder ſo genannter guter Groſch, gilt vier Dreyer oder zwölff Pfennige, und machen ſechzehen ſolcher Groſchen einen Kayſer-Gulden, ein und zwantzig einen Meißniſchen, oder ſo genannten guten Gülden; und vier und zwantzig einen Reichsthaler. In alten Zeiten aber galt ein Groſche noch mehr. Daher die Verſchiedenheit der Schock-Groſchen, der alten und neuen Schocke in Sachſen kommt. Ein Böhmiſcher Silber- oder Kayſer-Groſch, mit welchen auch die Bayriſch- und Saltzburgiſchen überein kommen, hält drey Kreutzer, und dreyßig ſolche Groſchen machen einen Reichsthaler. Ein Schleſiſcher oder ſo genannter weiſſer Groſch, gilt zwey Kreutzer, und gehen alſo fünff und viertzig derſelben auf einen Reichsthaler. Ein **Marien-Groſch** gilt acht gute Pfennige, und machen alſo deren ſechs und dreyßig einen Reichsthaler aus. Ein Polniſcher Groſch hält drey Polniſche Schillinge oder einen Kreutzer Kayſer-Währung, und gehen deren drey und dreyßig auf einen Polniſchen Gulden, ſechzig auf einen Reichs- oder Kayſer-Gulden, und neuntzig auf einen Reichsthaler.

Groſſe Magd, ſiehe **Magd**.

Groß-Encke, ſuche **Encke**.

Groß-Falck, wird der **Sacer-Falck** genennet. Siehe **Falck**.

Groß-Knecht, ſuche **Encke**.

Grotte, iſt entweder ein in die Erde verſencktes gantz dunckeles Gemach, oder durch Kunſt nachgemachte Höhle, welche man in einen Luſt-Garten bauet, daß man kühle Lufft darinnen ſchöpffen und ſich erfriſchen könne. Es ſind deren zweyerley Arten; die man ſchlechtweg Grotten nennet, werden recht mit geraden Wänden, Decken und Böden eingetheilet, an denſelben mit allerhand färbigen Striemen, Berg-Arten und Rinden, Muſcheln und Schnecken, Gläſern, gemachten Corall-Zincken ꝛc. in gutem Kütt ausgeſetzet und gezieret. Hierzu kommen noch hier und dar angebrachte kleine Fontainen, Vexier- und auch fallende Waſſer, nicht weniger Statuen, oder ſonſt mancherley Larven, worzu auch gehören allerhand Spiegel, die alſo müſſen verſtecket und geſetzet werden, daß ſie die Geſtalten multipliciren; die Böden werden mit gantz kleinen Steinigen, auch in allerhand Figuren beſetzt. Die andere Art der Grotten wird Satyriſch genennet, welche gantz ungleich gemacht, und aus groben groſſen Steinen zuſammen geſetzet wird, zwiſchen die man hin und wieder ſpringende und fallende Waſſer, wie auch allerhand Statuen anbringet, daß alles fein wild, und doch annehmlich heraus komme. Exempel hiervon giebt **Böckler** in ſeiner Archit. curioſa Parte 4. Die ſchönſten Grotten ſind diejenigen, wo beyderley Arten geſchickt unter einander ausgetheilet werden.

Gruben, ſiehe **Sencken in Weinbergen**.

Grüblinge, ſuche **Truffeln**.

Grühen, Sängeln oder **Sänglein**, ſind die allerkleinſten Fiſche, welche kaum einen Zoll lang ſind, und dahero von einigen vor eine Brut gemeiner Fiſche gehalten werden wollen, zumahl da ſie nicht an einerley Orten, und in einerley Waſſern, ſondern im Meer, in Seen und Flüſſen anzutreffen wären. Andere aber halten ſie, und vielleicht nicht unbillig, vor eine beſondere Art Fiſche, denn wenn ſie der Saamen von andern gemeinen Fiſchen wären, ſo müſten ja nicht einerley, ſondern mancherley Species durch einander ſeyn, und würde man eine Sorte vor der andern erkennen müſſen; gleichwie man die Brut anderer Fiſche, als Hechte, Pärſche, Karpffen, Schleyen, Lachſe, Aale ꝛc. deutlich von einander unterſcheidet; allein ſo ſind ſie einander alle ähnlich, und kommen andern gemeinen Fiſchen, vor deren Saamen man ſie ausgeben will, im geringſten nicht gleich. Einige, welche vermeinen, daß ſie aus dem Meer-Schaume, oder auch unten im Grunde des Meeres aus dem Erdreiche entſtehen ſollen, nennen ſie auch **Mutterloſen**. Sie werden ſowohl im Januario als October mit einem beſonders darzu geſtrickten engen Netze, in unzählicher Menge gefangen, dahero man ihnen auch den Nahmen **hundert tauſend Fiſchgen** beygeleget. Man findet dieſe auch zu Spandau, wo die Spree und Havel zuſammen flieſſen. Sie müſſen aus Butter geſotten, und wenn noch ein wenig Eßig hinzu gethan, mit Löffeln gegeſſen werden, und ſollen ſie zwar einen guten Geſchmack haben, aber nicht allzu geſund ſeyn. Man nennet ſie auch **Heurlinge**.

Grün, iſt diejenige Farbe, welche von der gütigen Natur allen Kräutern und Gewächſen gegeben worden.

Grün, ſagt man von denen Früchten, wenn ſie noch nicht zur Zeitigung gelanget.

Gründlinge, ſiehe **Grundel**.

Grüne geben, heißt die Pferde im Frühling mit grünem Gras, Kräuter oder Wipffeln von Weiden purgiren. Siehe **Purgiren**.

Grün-Fincke, ſiehe **Grünling**.

Grünitz, Grienitz, Krinitz, Krumm-Schnabel, iſt ein Vogel, welcher ſeine Farbe unterſchiedliche mahl verändert: Denn entweder iſt er am Kopfe grün und gelblicht, und eben ſo über den gantzen Rücken, und an der Bruſt,

ſein Schwantz aber bräunlicht und am äuſſerſten Theile ſchwärtzlicht: oder der gantze Vogel (den Schwantz allein ausgenommen, welcher einerley Farbe behält) iſt roth; oder aber er iſt über und über ſcheckigt, faſt auf die Art, wie das Weiblein vom Zeiſig, nur daß ſolche ſcheckigte Krumm-Schnabel etwas lichter ausſehen, und ihre Farbe mehr in das Grün-gelblichte fället. Der Unterſchied dieſer Farbe kommet davon her, daß die Männlein, wenn ſie ſich das erſte mahl mauſen, welches im April und May geſchiehet, anfangs gantz roth werden, und dieſe Farbe in der andern Mauſe erſt mit grüngelb ſich verwechſelt, ſo daß die grüngelben die alten Männlein, die rothen aber die jährigen Männlein, die ſcheckigten hingegen, welche auch das erſte Jahr nicht roth werden, die Weiblein ſind. Unten am Bauch, wo das Rothe, das Grüngelbe, oder das Scheckigte ſich endiget, hat auch dieſer Vogel etwas Weißlichtes bis an den Schwantz hinan, ſo ſind auch die längſten Federn an den Flügeln bey allen, was Farbe ſie ſeyen, dunckelbraun und ſchwärtzlicht; ſie werden aber, wenn der Vogel nicht flieget, ſondern ſtill ſitzet, mit andern kleinen Federn bedeckt, daß dennoch der gantze Vogel roth oder grüngelblich ausſiehet. Der Gröſſe nach giebt es zweyerley, davon die gröſten am Leibe ſtärcker, als eine Winter- oder Wein-Droſſel, die kleinen aber, wenn man die Federn wegthut, nicht viel gröſſer als ein Haus-Sperling ſind. Der Schnabel, welcher dunckelbräunlicht iſt, aber im Vogel-Haus ie mehr und mehr blaß und grau wird, leget ſich vornen mit denen Spitzen über einander (daher ſie auch den Nahmen Creutz-Vögel und Krumm-Schnäbel bekommen) und zwar bey theils, daß der obere Schnabel auf die rechte, und der untere auf die lincke Seite; bey theils aber, daß der obere Schnabel auf die linke, und der untere auf die rechte Seite ſtehet, welches Anlaß gegeben, daß etliche die erſten vor Männlein, und die andern vor Weiblein halten wollen, dabey vorgebende, die erſten, wo nemlich der obere Schnabel die rechte Seite behält, ſeyen zur Artzney wider die fallende Sucht beſſer: Es iſt aber ein purer Irrthum, immaſſen bekannt, wenn ſie zu Anfang des Decembers paarweis fliegen und gefangen werden, daß ein rechtes Männlein, wie man ſie zu nennen pfleget, mit einem lincken Weiblein, und ein linckes Männlein ſich mit einem rechten Weiblein gattet. Sie haben alle einen groſſen harten Kopff, an dem die Federn glatt anliegen, ſo, daß man wohl mercket, daß er nicht von Federn, ſondern an ſich ſelbſt ſo dick iſt: Ihr Hals iſt dick und die Bruſt ſehr breit; die Füſſe ſind auch kurtz; und der Schwantz mittelmäßig, iedoch gegen andere Vögel ebenfalls mehr kurtz als lang zu nennen. Dieſer Vogel hat ſeinen Aufenthalt in denen ſchwartzen Gehöltzen, und brütet darinnen wider aller anderer Vögel Natur in denen dreyen Winter-Monaten ſeine Jungen aus, deren er gemeiniglich in ſeinem auf denen höchſten Tannen heraus auf die Aeſte geſetzten, und von lauter Hartz gebautem Neſte vier bis fünffe ausbringet, welche denn im Frühling von uns hinweg ſtreichen, zu der Zeit, da andere Vögel wieder zu uns kommen; und hierauf im Herbſt, wenn Holtz-Saamen vorhanden, zu der Zeit ſich wieder einſtellen, wenn hingegen andere Vögel von uns ziehen. Zu ſolcher ihrer Strich- und Wiederſtrich-Zeit können ſie mit Lock-Vögeln entweder auf der Kletten-Stange, darauf man Leim-Spindeln ſtecket, oder mit einer Schlag-Wand, nahe bey denen Hartz-Wäldern, häuffig gefangen werden. Man kan ſie auch im Januario und Februario bey und mit ihren Jungen leichtlich bekommen, und laſſen ſich die Alten gar bald zahm machen. Ihre beſte Speiſe iſt das gantze Jahr hindurch nichts anders als Holtz-Saamen, welchen heraus zu beiſſen ihnen der krumme Schnabel zugeleget iſt. In dem Vogelbauer aber freſſen ſie Hanff und allerley andere Körner, bey welchen ſie viele Jahre lang friſch und geſund bleiben, man pflegt ihnen auch zuweilen einen Fichten-Zapfen in den Bauer zu hängen, damit ſie ſich an Herausbrechung des Saamens erluſtiren können. Dieſer Vögel Fleiſch iſt das beſte nicht, denn ſie riechen ſtarck nach Hartz, deswegen werden ſie nicht leicht gebraten, ſondern meiſtentheils auf folgende Art marinirt oder eingemacht: Man wirfft ſie nemlich, wenn ſie vorhero ſauber gerupffet und ausgenommen worden, in ein ſiedendes Waſſer, damit ſie ein wenig anlauffen, thut ſie darnach heraus, trocknet ſelbige gantz rein ab, ſpieſſet ſie an höltzerne Spießgen, leget ſolche auf einen Roſt über Kohlen, beſchmieret ſie ein wenig mit Butter und läſſet ſolche halb gahr braten. Hierauf nimmt man die Vögel von denen Spießgen, daß ſie erkalten, und hält inzwiſchen kleine Fäßgen in der Gröſſe wie die Senff-Fäßgen ſeyn, in Bereitſchafft; Leget unten auf die Böden erſt Lorbeer-Blätter, Citronen-Schalen und gantze Würtze, hernach eine Lage Vögel, und das ſo lange wechſelsweiſe, bis die Fäßgen voll ſind. Endlich machet man ſolche zu, und bohret oben Löcher hinein; läſſet Eßig ſieden und wieder verkühlen, und gieſſet ihn zu dem Löchern hinein, ſchläget dieſe feſt zu, ſetzet ſie an einen kühlen Ort, und verkehret ſie öffters, ſo werden ſie ſich eine lange Zeit gut halten. Theils nehmen auch Baum-Oel darzu, und verſpeiſen ſie hernach, als einen Salat.

Grün-Krähe, ſiehe Mandel-Krähe.

Grün-Kraut, heiſſet man in denen Küchen allerley friſch zuſammen geleſene Kräuter, als: Spinat, Melden, Gundermann, taube Neſſeln, roth Rüben-Kräutig ꝛc. ſo entweder eines und das andere vor ſich insbeſondere, oder einige zuſammen unter einander vermiſcht, und folgender Geſtalt zum Verſpeiſen zubereitet werden. Man überlieſet nemlich dieſelben erſt auf das reineſte, wäſchet ſie auch ſauber aus, und ſetzet ſolche mit Waſſer zum Feuer. Wenn ſie nun genug gekocht, ſo hebet man ſie davon, ſtürtzet ſie, drücket ſelbige rein aus, hacket ſie gantz klar, thut ſolche mit Butter oder Fett in einen Tiegel, und läſſet ſie eine weile darinnen prägeln. Endlich gieſſet man gute Milch oder Rahm mit Eyern hinzu, thut geriebene

Semmel und Pfeffer, auch wohl kleine Roſinen daran, und läſſet alles zuſammen wiederum aufkochen. Man kan auch nur bey dem Anrichten kleine Roſinen darüber ſtreuen.

Grünling Grüntzling, Grünfincke, ſonſt auch Schwanſchel genannt, iſt ein Vogel, deſſen es ſowohl der Gröſſe, als Farbe nach dreyerley Arten giebt, davon die gröſten am gantzen Leibe gelb, aber ſehr rar, und um ein merckliches ſtärcker als ein Haus-Sperling ſind. Die mittlere Gattung, welche ebenfalls die Gröſſe eines Haus-Sperlings übertrifft, iſt an der Kehle und am gantzen Unterleib ebenfalls ſehr hochgelb, welche Farbe bis hinunter zum Schwantz ſich erſtrecket, allwo ſie, ehe der Schwantz anfänget, dunckel-weiſſen Federn Platz machet; Am Kopff ſind ſie grünlicht mit etwas bräunlichten Federn vermiſcht, und dieſe Farbe nimmt auch den gantzen Rücken ein, bis ſie unten, wo der Schwantz anfänget, ſchönen grünen Federn weichet, dergleichen Federn ſie auch an denen Achſeln der Flügel haben. Der Schwantz iſt dunckel grün oder vielmehr bräunlicht, und zu beyden Seiten ſind die zwey bis drey äuſſerſten Federn mit ſchönen gelben Spiegeln gezieret. Die kleineſte Art welche um ein merckliches geringer, als ein Haus-Sperling iſt, und ſonderlich wegen des kurtzen Schwantzes viel kürtzer ausſiehet, hat eben die Farbe, nur daß die Bruſt mehr grünlicht als gelb iſt. Bey allen dieſen ſind die Weiblein durch die dunckle Farbe zu erkennen, als welche bey der mittlern und kleinſten Art ſo abfärbig iſt, daß an der Bruſt kaum etliche gelbe Federlein hervor ſcheinen, der Rücken aber ſamt dem Kopff nicht grün, ſondern vielmehr grau ausſiehet: hingegen bey der größten Art iſt der Unterſchied zwiſchen Männlein und Weiblein nicht ſo leicht abzunehmen, man halte ſie denn gegen einander. Der Schnabel iſt dick, hinten her wohl noch einmahl ſo dick, als der Schnabel eines Feld-Sperlings, denn es iſt ein Vogel, der harte Körner und Beere zerknirſchen muß, doch iſt er vornenher etwas länglicht, wie ein Sperlings-Schnabel auch iſt. Sie halten ſich mehrentheils in Vorhöltzern auf, wo junger, ziemlich hoher, iedoch nicht ſehr dick ſtehender Schlag iſt, erwählen zu ihrer Brut meiſtentheils Schwartz-Holtz, und ſuchen einen ſehr dicken, in etwas allein ſtehenden Baum, auf dem ſie ihr Neſt manchesmahl ſehr niedrig, nicht ſelten aber auch auf groſſen Eichen ziemlich hoch ſetzen, und zwar an Orten, wo es ſo dick mit Aeſten umgeben, daß es ſchwer zu finden iſt. Sie machen ſolches auswendig mit lauter Erden-Moos, inwendig aber theils ebenfalls mit ſolchem Moos, theils mit Wollen und andern linden Zeugen, und bringen darinnen vier bis fünff Junge aus. Ihre Nahrung beſtehet in allerhand Körnern und Geſäme, am meiſten aber in Hanff- und Lein Saamen, maſſen ſie im September auf denſelben Ländern am meiſten zu ſehen ſind. Ungefehr acht Tage vor Michaelis fangen ſie an zu ſtreichen, aber nicht mit Schaaren, ſondern höchſtens zehen bis zwölff mit einander, und laſſen ſich zu ſolcher Zeit, ſo wohl auf Feld- als andern Herden, vermittelſt einer Lock gar leichte fangen. Im November aber, wenn das Laub fällt, vergröſſern ſich die Schaaren wieder, und fallen nicht ſelten in Krammets-Vogel-Herden viertzig bis funffzig auf einmahl ein, nachgehends aber laſſen ſie ſich nur einzeln ſehen. Ihr Wiederſtrich kommt im Martio, welchen ſie ſowohl als ihren Wegzug mit einem wunderbar-lautenden zweyſtimmigen Ruff anzuzeigen pflegen. Sie ſind, wenn man ihnen nur das Freſſen anfänglich auf den Boden des Vogel-Hauſes ſtreuet, in demſelben lange zu erhalten, und darff man ihnen nur puren ungedrückten Hanff, auch, nach Beſchaffenheit der Jahres-Zeit zuweilen etwas grünes, Salat, Weißkraut ꝛc. und Wachholder-Beere darneben geben.

Grünſpan, iſt eine grüne Farbe, und theils natürlicher, welches ein grünlichter Marcaſit, theils künſtlicher von Kupffer-Platten, mit Eßig Salpeter u. d. g. gemacht.

Grün Specht, ſiehe Specht.

Grütze, wird grob gemahlener und von allen Hülſen wohlgereinigter Haber, oder Heidekorn und Buchweitzen, und zwar mit dem Beyſatz ſolcher Nahmen, Haber-oder Heide- und Buchweitzen-Grütze genennet. Sie geben in einer Haushaltung eine gute geſunde und nahrhaffte Speiſe, und werden in Milch, mit Rahm oder Sahne, in Fleiſch-Brühe oder auch in bloſſem Waſſer und Butter gekochet.

Grütz-Wurſt, ſind gewiſſe ein und andern Orts bekannte Arten Würſte, welche meiſtentheils als eine gemeine Koſt vor das Geſinde aus halb gekochtem Grütze und darein geſchnittenen Schwein- oder Rinds-Fett zubereitet werden. Wolte man ſie aber etwas beſſer machen, könnte mit ſelbigen verfahren werden, als wie unter der Beſchreibung Wurſt mit Fleiß angegeben worden.

Grummet, (Nachgras, Grummt, Grummath, Grommet, von Grob-Math, ſo viel als grob gemähet) iſt das andere Gras, ſo von denen zwey- oder dreymähdigen Wieſen nach der erſten Heu-Einführung gemacht, und deswegen alſo genennet wird, weil es nicht ſo zart als das erſte Gras oder Heu, ſondern grob, hart und ſtorrigt iſt. Nachdem das Heu eingebracht, iſt vornehmlich dahin zu ſehen, daß man bey dürrem und hitzigen Wetter, welches die Gras-Wurtzeln ſehr verdorret, die Wieſen mit genugſamer Wäſſerung erqvicke, damit die Wurtzeln davon erfriſchet, deſto ſtärcker, häuffiger und eher wieder angetrieben werden, mithin das Grummet deſto ſtärcker und kräfftiger wieder wachſen könne. Auf zweymähdigen Wieſen wird das Grummet von Egidii bis Michaelis abgemähet; ſind die Wieſen aber dreymähdig, ſo werden ſie das erſte mahl gleich nach Pfingſten, das andere mahl nach Johannis, und denn zum dritten mahl um Michaelis gehauen. Bey dem Grummet mähen und machen hat man eben das, was man bey dem Heu zu beobachten, (ſiehe Heu und Heumachen) auſſer daß noch etliche wollen, es ſoll ſolche andere und reſpective dritte Abmähung im abnehmenden Monden geſchehen, weil um ſelbige Zeit die meiſte Le-

bens- oder Wachsthums-Krafft unter der Erden in den Wurtzeln hafftet, damit ſie dadurch deſto beſſer den Erden-Safft aufs neue an ſich ziehen, über Winter deſto ſtandhaffter ausdauren, und bey nächſtkommendem Frühling wieder deſto reichlicher tragen möge. Doch wer gewiß gehen will, hat diesfalls mehr auf eine gute Witterung, als auf des Monden Zuſtand zu ſehen. Das eingeführte Grummet ſoll an keinen dumpfigten Ort, ſondern fein lüfftig in die Höhe geleget werden. Hat man den

Grummet-Boden, wie meiſtens gebräuchlich, und am bequemſten iſt, über den Vieh-Ställen, ſo muß man ſolchen vorhero mit gutem trockenen dürren Stroh, zum wenigſten einer Hand dick wohl beſtreuen, und ſodenn das Grummet darauf legen, denn ſolcher Geſtalt wird nicht nur das Grummet von allen Dünſten und Geſtanck, der ſich vom Vieh hinauf zeucht, rein erhalten, ſondern es ziehet auch das Stroh alle andere Dünſte und Feuchtigkeit an ſich, ſo daß das Grummet trocken und vor aller Fäulung geſichert bleibt. Dieſer Boden aber bekommt aus folgender Urſache über gedachten Ställen ſeinen Platz, indem überhaupt von der

Grummet-Fütterung wohl zu behalten, daß das Grummet den Pferden nicht leicht zum Futter zu geben, weil ſie davon ſehr matt werden, und wenn ſie ziehen und arbeiten müſſen, übermäßig zu ſchwitzen pflegen. Hingegen kan man es vor die Ochſen, Kühe, Schaafe und Ziegen, auch vor die jungen Fohlen und Kälber wohl gebrauchen, ob es gleich nicht ſo gar übrig dürre iſt, maſſen ſie es nur deſto luſtiger und ehe eſſen, auch das Melck-Vieh deſto mehr Milch davon zu überkommen pfleget. Man menget auch wohl oder ſchneidet auf der Futter-Banck etwas Heu oder Stroh darunter, weil das Vieh von dem Grummet alleine faul werden und ſterben ſoll.

Grund, wird eines theils vor das Erdreich oder den Erdboden genommen, und alsdenn in feuchten und trocknen, ſteinigten, kalten, hitzigen, magern, ſandigten, kreidigten, thonigten, leimigten, ſchwartzen, grauen, rothen ꝛc. unterſchieden, ſiehe Erdboden; oder man nimmt es vor gantze Güter, Haus, Hoff, Stücken Land, Feld, Acker, zum Exempel, wenn man von liegenden Gründen ſpricht, da werden allezeit Häuſer und Land-Güter darunter verſtanden.

Grund, Grund-Bau oder Unter-Bau, iſt der Fuß, worauf ein gantzes Gebäude ruhen muß. Es iſt dieſer ſolchem nach das allernöthigſte Stücke, welches wegen der Beſtändigkeit und Feſtigkeit eines Gebäudes vornemlich zu beſorgen. Ein verſtändiger Baumeiſter proportioniret denſelben theils nach der Beſchaffenheit des Erdbodens, theils und hauptſächlich aber auch nach der Laſt des oberen Baues; Denn in groſſen und hohen Laſt-Gebäuden, dergleichen z. E. die Thürme, muß der Grund-Bau iedesmahl in der Erde weiter und ſtärcker um ſich greiffen als bey leichteren Gebäuden. Und wo die Natur den Grund auf einen Felſen ſelbſt geleat, hat man keinen Grund-Graben vonnöthen, ſondern man behauet nur den Felſen zur nothwendigen Richtigkeit, und fänget an, bald über denſelben fortzubauen. Wo aber weiche Erde iſt, da muß das Grund-Graben bis zur feſten Erde, und auf ſatten Grund hinab getrieben werden. Des Grundes Tieffe läſſet ſich in keine allgemeine Regel faſſen, ſintemahl an einigen Orten, wenn man ein- und andern Schuh tieff eingräbet, ſich ſo bald ein trefflicher Grund anmeldet; anderswo aber findet man dergleichen auch durch langes und mühſames Graben gleichwohl nicht. Im erſten Fall iſt nicht übel gethan, ſo man noch tieffer gräbt, und möchte etwan die Tieffe dieſes Grabens den ſechſten Theil der Höhe des Gebäues erreichen. Im letztern Fall aber ſoll man mit dem Rammel an etlichen Orten eine geſpitzte Stange einſchlagen, und bey iedem Schlag bemercken, wie weit die Stange geſuncken, um den Unterſchied des Grundes zu erkennen. Wo nun an ſtat guten Grundes ein geſchüttetes Erdreich, oder moraſtiger Boden ſich erzeiget, ſo muß man noch weiter graben, und wo nunmehr nichts beſſers zu hoffen, dorten im trockenen wohl ſchwartz gebrannte Eichene, hier aber im Naſſen Erlene Pfähle, die ihre gehörige Stärcke und Länge haben, und ein hartes Erdreich zu erreichen fähig ſind, mit dem Rammel etwan einen oder zween Schuh neben einander eintreiben, und einen Roſt darauf legen, auf dieſem aber hernach den Grund heraus mauren. Dieſer muß mit guten Steinen und Kalch auf das ſorgfältigſte und mit gröſter Accurateſſe aufgeführet werden, und muß ſich deſſelben Stärcke, wie Eingangs gedacht, ſowohl nach dem Erdreich oder Boden, als der auf den Grund kommenden Laſt des gantzen Gebäudes richten, weil man deswegen nicht wohl eine Univerſal-Regel geben kan. Vornemlich iſt bey ieglichem höltzernen Gebäude wohl Acht zu haben, daß die unterſte Schwellen auf einen ſteinernen Grund ſo hoch geleget, und alle Feuchtigkeit, Regen und dergleichen alſo davon abgeleitet werden, daß die Grund-Schwellen iedes mahl trocken liegen. Siehe hievon weiter **Math.** Lexicon. it. ſuche den Art. **Füll-Mund.**

Grundel, Gründling, Bach-Kreßlein, Kreſſe, iſt eine bekannte Art kleiner Fiſche, die ſich Hauffenweiſe im Grunde der Ströhme und Bäche aufhalten, und dahero auch den Nahmen Gründlinge oder Grundeln erhalten haben. Etliche pflegen die Gründlinge mit den Schmerlen zu confundiren, alleine obwohl dieſe eben ſowohl im Grunde der Waſſer ſtehen, wie jene, ſo iſt doch ein groſſer Unterſchied zwiſchen ihnen; denn die Grundeln oder Gründlingen, welche von einigen auch Kreſſen genennet werden, ſind viel dicker, denn die Schmerlen, haben auch Schuppen, welche die Schmerlen nicht haben; ihr Fleiſch iſt weich, dahingegen der Schmerlen ihres gantz körnicht iſt. Sie wachſen nicht viel länger, denn der Mittel-Finger eines Mannes, haben einen Bart am Maul, einen dunckeln mit ſchwartzen Tüpfeln beſtreuten Rücken, blaulichte Seiten, einen weiſſen Bauch und röthlichte Floß-Federn, und werden ſowohl in den groſſen Fließ-Waſſern, als kleinen Bächen, mit Angeln, Hamen, Reuſſen, und engen

gen Netzen gefangen. Sie ſind durch das gantze Jahr gut, auſſer im Martio, wenn ihre Laich-Zeit angehet, da ſie, wie alle andere Fiſche, wenn ſie laichen, viel ſchmeidiger, unſchmackhaffter und unverdaulicher ſind, als ſonſten. Weil ſie etwas bitter ſchmecken, pfleget man, wenn ſie im Sieden ſind, eine Hand voll Neſſeln zu nehmen, und ſolche damit abzuſchäumen, wodurch ihnen die Bitterkeit benommen wird. Sie ſind geſunde und wohlgeſchmackte Fiſche, welche leichtlich zu verdauen, eine gute Nahrung geben, und folglich auch von Krancken ohne Gefahr genoſſen werden können. Man pflegt ſie in der Küche auf verſchiedene Art zuzubereiten und entweder blau zu ſieden, da man ſie zuvörderſt ſauber wäſchet, in ein Geſchirr thut, ſie mit Eßig beſprenget, und darinnen ſo lange liegen läſſet, bis man einen Fiſch-Keſſel mit wenig Waſſer und einer Hand voll Saltz übers Feuer geſetzet. Wenn nun dieſes bald ſieden will, und die Fiſche alsdenn hinein gethan worden, daß ſie einen ſchnellen und ſtarcken Sud thun, werden ſie ſchön blau, man muß ſie aber, ſo bald ſie eingeſotten, vom Feuer heben, kalt Waſſer darauf ſprengen, und einen Bogen Papier darüber legen, ſo bleiben ſie blau, wenn der Dampff nicht davon gehen kan. Bey dem Anrichten beſtreuet man ſie mit Peterſilie. Es läſſet ſich auch, wenn ſie ordentlich angerichtet, zerlaſſene, aber nicht braun gewordene Butter darüber gieſſen, in welchem Fall ein wenig Muſcaten-Blüten darauf zu ſtreuen. Man läſſet ſie auch wohl wie die Lampreten in Wein erſauffen, ſiedet ſie hernach darinnnen ab, und iſſet ſelbige, wenn ſie erkaltet, mit Wein-Eßig. Oder man machet folgende Butter-Brühe darzu: Nachdem ein Stücke Butter übers Feuer geſetzet, geriebene Semmel, Muſcaten-Blüthen, klein gehackte Peterſilie und Waſſer ſo viel darzu gethan, daß man der Brühe genug, und dieſes ſo lange durch einander gekocht worden, bis es dick, es muß aber dergleichen Brühe ſehr fett ſeyn; ſo richtet man die abgeſottenen Grundeln gehörig in eine Schüſſel an, ſetzet ſolche über ein Kohl-Feuer, gieſſet die Brühe darüber, und läſſet ſelbige ſich wohl in die Brühe ziehen; oder man machet ſie mit Butter-Brühe und Eyer-Dottern abgezogen, ingleichen mit einer ſauren Fricaſſée-Soſſe, wie oben bey den Forellen beſchrieben worden; oder man bäcket ſie, und ſodenn werden die Gründlinge in ein Geſchirr gethan, eingeſaltzen, und eine Weile darinnen liegen gelaſſen. Nach dieſen trocknet man ſelbige mit einem Tuche ſauber ab, oder ziehet ſie durch die Hand, damit der Schleim davon abgehe, beſtreuet ſie hierauf dick mit Grieß oder Weitzen-Mehl, miſchet ſolche wohl durch einander, und bäcket ſie endlich aus heiſſer Schmeltz-Butter fein Gold-gelb, iedoch, daß ſie auch hart und raſch worden. Bey dem Anrichten werden ſie wohl zugedeckt, daß ſie warm auf den Tiſch kommen.

Grundel-Reuſſen, Gründlings-Reuſſen, iſt eine Art kleiner aus dünnen Weiden-Zehen gemachter Fiſch-Reuſſen, an welchen der Eingang von innen am Halſe eng, auswendig aber weit iſt. Hinten oder am Ende gehet ein Stück von einer Weinrebe heraus, woran man ſie aus dem Waſſer wieder heraus ziehen kan. Dieſer Reuſſen giebt es zweyerley Gattungen; Denn einige ſind inwendig gantz weit und rund, damit man weichen Leimen, und den behörigen Köder oder Qverder hinein legen könne, welchem die Grundeln Hauffenweiſe nachſtreichen. Die andern aber ſind lang und eng, abſonderlich bey dem Eingang, in der Mitten werden ſie noch enger, denn kommt eine Hohlung oder Bauch, zuletzt lauffen ſie wieder zugeſpitzt zu.

Grund-Fohren, ſiehe Forellen.

Grundheil, iſt ein Wund-Kraut, welches in Sicilien wild wächſt, daher es auch bey einigen Sicilianiſcher Grundheil heißt, hier zu Lande aber in die Gärten gepflantzet wird; hat eine holtzigte Wurtzel, ziemlicher Länge, treibet ſtarke röthlichte glänzende Gertlein, der Länge nach geſtriemt, wie an den Speck-Lilien; an den Gerten ſind etliche Gleiche oder Gelencke, aus deren ieden zwey Blätter gegen einander über wachſen, unten bleich, oben Saat-grün, nach den gelben Blumen kommen rothe Beerlein, die endlich ſchwartz, und inwendig voll kleines Saamens werden. Dieſes Kraut, welches einen ſtarcken nicht unlieblichen Geruch hat, trocknet, zertheilet, ziehet zuſammen, und wird zu allen Wund-Träncken, Salben und Balſamen nützlich gebraucht.

Grundſtücke, liegende Gründe, iſt derjenige unbewegliche Theil des Vermögens, welches einer als ſein eigen beſitzet. Darunter werden Aecker, Wieſen, Luſt-Küchen-Obſt-Hopffen- und Wein-Gärten, oder Weinberge, Höltzer, Teiche 2c. verſtanden.

Grund-Waſſer, heiſſet man dasjenige Waſſer, welches in der Tieffe des Erdbodens gefunden wird, und mit einem nah oder weit gelegenen Strohm und Fluß eine ſolche Gemeinſchafft hat, daß es mit ſelbigem nach deſſen Ab- und Zunehmen auch fället und ſteiget. Ein ſolcher Ort, woſelbſt man auf dergleichen Waſſer durch Ausgrabung der Erde gelangen kan, giebt den trefflichſten und beſtändigſten Brunnen ab, weil ein ſolcher gar nicht zu erſchöpffen. Gehet nun ſolches Waſſer aus dem Fluſſe in den Erdboden durch einen reinen und Cryſtallenen Sand, ſo kan daſſelbe nicht unreine, ſondern es muß um ſo vielmehr ungemein geſund ſeyn.

Grundwerck, heißt bey einer Waſſer-Mühle dasjenige Gebäude, worüber das Waſſer in denen Gerinnen wegläufft.

Guckguck, Kuckkuck, iſt ein Vogel, welcher ſeinen Nahmen von ſeinem Ruff bekommen, daher auch das Sprichwort entſtanden: Der Guckguck rufft ſeinen eigenen Nahmen aus. Er wird zwar von vielen vor einen Raub-Vogel gehalten, iſt aber nichts weniger, als derſelbe, ohngeachtet er auſſer dem Schnabel und Fängen, in allen einem Sperber gleichet: Denn er hat einen Schnabel wie ein Tauben-Schnabel, und kurtze, iedoch mit keinen Raub-Klauen, bewaffnete kleine Füßlein, wie die Tauben, dahero auch ſeine Nahrung in nichts anders, als in Raupen und Würmern beſtehet. Am Rücken und Kopff, auch am Schwantz iſt er duncel-

braun, und an der Bruſt in etwas geſprenckelt, wie ein Sperber, auſſer daß er um den Hals herum etwas hochfärbigere Federn hat. Er kommt Frühlings-Zeit mit Rückung derer Knoſpen, gehet aber gleich nach dem Johannis-Tage wieder weg, und ob ſich wohl dieſe Vögel paaren und zuſammen züchten, ſo bringen ſie doch ihre Eyer niemahls in einem von ihnen ſelbſt zuſammen getragenen Neſt aus, ſondern ſie legen ſie in anderer Vögel Neſter, als der Gras-Mücken, Bachſteltzen und dergleichen Vögel, welche ihre Jungen mit Gewürme frätzen, und laſſen ſie von denenſelben ausbrüten und aufziehen. Daß aber ein ſolches Zieh- oder Pfleg-Kind, wenn es ſo weit auferzogen, daß es flücke worden, alsdenn ſeine Wohlthäter zur Danckbarkeit ſelbſten freſſen ſolle, iſt falſch, indem der Guckguck, nach ſeiner obbeſchriebenen Geſtalt derer Füſſe und Schnabels, ſolches nicht zu thun vermag.

Guckguck, wird auch ein gewiſſes Inſtrument genennet, welches aus Holtz oder Horn von den Wildruff-Drehern in Nürnberg verfertiget wird. Man kan vermittelſt deſſelben nicht nur den Ton und Ruff des Guckgucks angeben, wenn man nur ordentlich darein bläſet, ſondern es laſſen ſich auch die allervornehmſten Arten des Wild-Geſchreyes darauf nachmachen, wenn man es geſchickt zu wenden und zu tractiren weiß.

Guckgucks-Blume, ſiehe **Gauch-Blume.**

Guckgucks-Klee, ſuche **Buch-Ampffer.**

Gueridons, auch **Geridons**, ſind eigentlich die hohen, von Silber, Meßing und anderem Metall gedreheten und auf allerhand Art verzierte Altar-Leuchter, welche gemeiniglich oben mit einer Spitze oder Pfeil-förmigen Wiederhacken verſehen, um die Kertzen deſto füglicher darauf zu befeſtigen. Man hat auch deren einige, welche auf beyden Seiten zu einem artigen Schwung gebogene und mit allerley Laubwerck ausgezierte Aerme haben, daß man darauf 5, 10 und wohl noch mehr Lichter ſtecken kan; nächſt dieſen aber führen dieſen Nahmen ebenfalls die von Holtz zubereiteten hohen auf mancherley Weiſe gedrehete oder geſchnitzte, und ſodenn bunt, wie auch ſchwartz laccirte, gefürnſte, gebeitzte oder wohl gar zierl. vergoldete Säulen und gewundene Stützen mit einem kleinen Fuß und mit einer oberen Platte verſehen, darauf man ein Licht ſetzen kan, und pfleget man ſich derer bey verſchiedenen Fällen mit gar guter Bequemlichkeit zu bedienen, indeſſen aber auch dieſe in den Parade-Zimmern und Putz-Stuben zu beyden Seiten eines Putz- oder Galanterie-Tiſches aufzuſtellen, und als einen Aufputz denen übrigen Verzierungen mit beyzufügen.

Gugelfihaus, ſiehe **Kirſch-Vogel.**

Güldene Ader oder **Gülden Ader-Fluß**, iſt der Ausfluß des Geblüts derer Puls-Adern, die ſich in dem Maſt-Darm befinden, und die Güldenen Adern heiſſen. Es geſchiehet durch den Hintern in groſſer oder geringer Menge, vor oder mit dem Stuhlgang, mercklich und unvermercket. An ſich iſt es eine Bewegung und Wirckung der Natur, wodurch ſie ſich des überflüßigen Geblütes entlediget, und ſehr geſund. Allein offte wird eine Kranckheit daraus, oder iſt doch mit ſchmertzhafften Zufällen verbunden.

Gülden-Gänſerich, ſuche **Löwenfuß.**

Gülden-Haar, ſuche **Gülden-Widerthon.**

Gülden-Klee und **Gülden-Leberkraut**, ſiehe **Leberkraut.**

Gülden-Lungenkraut, wächſt in ſchattigten Wäldern und auf alten Mauern. Iſt ein Wund- und Bruſt-Kraut.

Gülden-Widerthon, **Gülden-Haar**, iſt eine Art Moos mit niedrigen gelben ſubtilen Steugeln, Blätlein und Blümlein, welches an ſteinigen und ſandigen Orten, auf Bergen und in Wäldern, an alten Bäumen und Mauren wächſet, und vor Aufgang der Sonnen, wenn Sonn und Mond in Zwilling gehen, geſammlet werden ſoll. Das damit abgekochte Waſſer dienet den Kopff zu waſchen, ein langes Haar zu zielen, und die Schuppen wegzunehmen, es wird auch wider die Zauberey und die davon herrührende Kranckheiten ſehr gerühmet.

Gülden-Wund-Kraut, wächſt an Wegen und ſteinigten Orten, hat breite Blätter und Blumen, ſo den Stein brechen und gegen Blut-Flüſſe dienlich ſind, auch äuſſerlich bey Wunden und faulem Zahn-Fleiſch gebrauchet werden.

Gült, ſiehe **Zins.**

Gümpel, ſuche **Blutfinck.**

Gürtel-Kraut, **Bärlapp**, **Erd-Moos**, **Haarſchaar**, **Neunheil**, iſt ein rundes moſichtes Wald-Kraut, welches ſich mit kleinen weiſſen Fäſerlein an die Erde oder Felſen feſt anhänget, und vornen dreyfache, meiſtens aber doppelte bleich-grüne und gelblichte Zäpflein, zwiſchen denen kriechenden Reben aber kleine mooſichte Blümlein hat, auch ſich öffters ſechs und mehr Ellen weit ausbreitet. Im Julio und Auguſto findet man einen gelben Staub daran, welcher ſich gleich dem Schieß-Pulver leicht entzündet; wenn man ein wenig von dieſem Pulver in ein Röhrlein faſſet, und klein gepülverten Weyrauch, Maſtix, Agtſtein und Benzoin darunter miſchet, folglich daſſelbe durch die Flamme eines brennenden Lichts bläſet, ſo blitzet es nicht allein, ſondern giebt auch einen annehmlichen Geruch von ſich. Dieſes Krautes wenig oder viel, nach dem das Faß klein oder groß iſt, in den Wein gehängt, der zähe und ſauer werden will, bringet ihn wieder zu rechte; In Wein geſotten, zermalmet es den Stein, und führet ihn aus. Von dem ſubtilen Pulver zehen oder mehr Gran in Peonien-Syrup und Linden-Blüth-Waſſer den Kindern offt eingegeben, vertreibet nicht nur die Gicht, ſondern ſtillet auch den ſtarcken Huſten, und löſet den Schleim der Bruſt wohl auf.

Gülden, iſt eine heut zu Tage gangbare Silber-Müntze, welche im Reich zwölff gute oder funffzehen leichte Batzen, oder ſechzig Kreutzer,

in Meiſſen ſechzehen gute Groſchen, und in Nieder-Sachſen vier und zwantzig Marien-Groſchen gilt. Ein Meißniſcher oder ſogenannter guter Gulden iſt keine geprägte Müntze, und werden davor ein und zwantzig gute Groſchen in der Müntz-Rechnung gebraucht.

Gulden- oder Gülden-Günſel, iſt ein Kraut, welches groſſe lange Purpur-braune Blätter, einen viereckigten hohlen haarigten Stengel und Himmel-blaue Blumen mit geährten Gipffeln hat, wächſt auf den Wieſen und in den Gärten, und wird ſowohl zu den friſchen Wunden, als auch zu den alten Schäden, nicht weniger zu denen Wund-Träncken mit gutem Nutzen gebraucht. Man kan es von Saamen oder durch Stöcklein in den Gärten zielen; die Blüthe kommt zu Ende des Aprils, der Saame aber wird im Junio geſammlet.

Gummi, wird insgemein eine iede geſtandene öligte oder hartzigte Feuchtigkeit genennet, ſo aus einigen Bäumen gefloſſen, und hernach hart geworden iſt. Solcher Gummi ſind nun vielerley Arten, ſo, daß man in denen Materialiſten-Gewölben einen gantzen Catalogum davon haben kan, welche man auch zum Theil an dieſem Orte ebenfalls erkläret finden wird. Inſonderheit aber führet dieſen Nahmen das gemeine Gummi, ſo man auch Mahler-Gummi nennet, und wird aus dem Hartz, ſo aus den Kirſch-Mandeln- und Pflaumen-Bäumen kommt, zuſammen gemiſchet. Man hat deſſen dreyerley Art: Ein weiſſes, welches das beſte; ein röthliches und denn ein nicht gar rothes und weiſſes. Man gebrauchet es zu den Artzneyen, ſonderlich iſt das Arabiſche Gummi gut für den Huſten und vor Lungen-Geſchwür; wer demnach Blut ausſpeyet, weiche nur etwas davon in gutes Regen-Waſſer oder Roſen-Waſſer, und trincke davon: Eben dergleichen zu Pulver geſtoſſen und mit Zimmet vermiſcht in einem Glas Wein zu ſich genommen, ſtillet das Erbrechen des Magens.

Gundelreb oder Gundermann, ſonſten auch Erd-Epheu und Donnerreb genannt, iſt ein bekanntes, gantz niedrig an der Erden hinwachſendes und gleich dem Epheu ſich ausbreitendes Kraut, welches dünne Stengelein, rauhe, rundlichte, zerkerbte, am Geſchmack bitterliche, am Geruch aber ſtarcke Blätter, Purpurfärbige Blumen und dünne Wurtzeln hat, und gemeiniglich an denen Zäunen wächſet. Es hat dieſes Kraut eine heilende, reinigende, zertheilende und öffnende Krafft, treibet ſonderlich den Grieß und Sand, iſt der Lunge und dem verſchleimten Magen zuträglich, ſtillet den Durchlauff und die rothe Ruhr, iſt gut für die Würme bey Menſchen und Pferden. Man brauchet es zu einem Bade wider den Nieren-Stein, und deſtilliret im Anfang des Junii ein Waſſer davon, welches inſonderheit wider den Sand und Gries, auch wider das Seitenſtechen getruncken, und wider die Schmertzen der Colica unter das Clyſtier mit gebraucht wird. So macht man auch von denen Blumen einen Syrup und Conſerve; in denen Küchen aber pflegt man dieſes heilſame Kräutlein in die Eyer-Kuchen und unter das grüne Kraut zu thun, oder auch eine und andere Speiſen damit lieblich und geſund zu machen.

Gurcken, Cucumern, um Nürnberg Kümmerlinge, in Böhmen und Oeſterreich Unmurcken genannt, ſind eine Garten-Frucht, welche an langen, den Reben gleichen, und auf der Erde hinkriechenden Stengeln wächſet. Die Blätter ſind halb rundlicht und zerkerbt, auch rauher und gröſſer, als die Melonen-Blätter. Die Blüthen, welche wie Glocken ausſehen, ſind in fünff Theile getheilet, und von bleich-gelber Farbe, woraus obbeſagte länglicht runde, gerade oder krumme, und mit kleinen Knöpffen oder Wartzen beſetzte Frucht wächſet, welche anfänglich grün, manche auch ziemlich weiß, und wenn ſie zu Saamen liegen bleiben, gantz dunckel-gelb werden. Es giebt derer Gurcken vornemlich zweyerley Arten, groſſe und kleine, wovon jene alleine mit Eßig, Baum-Oel, Saltz und Pfeffer gemacht, Sommers-Zeit ſtat eines Salates gegeſſen, beyde aber mit Saltz und Eßig eingeleget und eingemachet werden. Sie erfordern einen guten, fetten, feuchten und Sonnen-reichen Grund und Boden, und wollen wohl gejätet ſeyn. Der Saamen muß zwey oder drey Jahr alt, auch ehe man ihn ſäet, zwey Tage im Waſſer gelegen ſeyn, und geweichet haben, damit er deſto eher bekeime und aufgehe. Was im Waſſer oben ſchwimmet, muß weggeworffen werden, weil nur der gute Saamen zu Boden fället. Wer ſie gerne frühe hätte, kan ſie mit den Melonen in ein Miſt-Bett pflanzen, aus welchem ſie hernach auch wie die Melonen in ein anderes Erdreich verpflanzet werden können. Auſſer dieſem wird der Saamen insgemein im April um St. Marcus-Tag, wenn der Mond etwan fünff oder ſechs Tage alt iſt, und bald nach einem Regen geſtecket. Weil aber dieſer Saamen leicht erfrieret, ſo muß man deſſen bisweilen zwey oder dreymahl ſtecken, doch das letzte mahl nach Pfingſten, welche Spätlinge man alsdenn gegen den Herbſt klein zum einmachen gebrauchen kan. Wenn ſie gar zu dicke ſtehen, muß man ſie behörig verziehen. So muß auch das Begieſſen nicht vergeſſen werden, denn das iſt ihnen, ſonderlich im trockenen Lande, über die Maſſen angenehm. Sie pflegen um Johannis zu blühen, und werden ſodenn in acht Tagen reiff, worauf man ſie bald über den andern oder dritten Tag ablieſet, wenn man ſie zum Eſſen brauchen will; diejenigen aber, welche zum Saamen liegen bleiben ſollen, werden erſt im October abgenommen; Denn der Gurcken-Saamen wird nicht, wie bey den meiſten andern Kraut-Garten-Gewächſen, von neuem erzeuget, ſondern wächſet gleich in ſeiner Frucht, wenn man dieſe zu ihrer völligen Zeitigung gelangen läſſet. Insgemein nimmt man gleich die ſchönſten weißlichten, glatteſten und längſten, ſo zuerſt kommen, dazu, welche wenn ſie am Kraute gantz mürbe, und von der Sonnen gelbe worden, im October, ehe die ſtarcken Reiffe kommen, im vollen Monden abgeleſen, auf einen Boden in die Lufft, wo der Regen nicht dazu kommen kan, geleget, und wenn es endlich gefrieren will, her-

ab genommen werden. Hierauf wird der Saame heraus gethan, rein gewaſchen und nach dieſem wieder abgetrocknet, und letzlich in einem Säcklein, an einem Ort in der Stube, wo es weder zu heiß noch zu kalt iſt, und die Mäuſe nicht dazu kommen konnen, aufgehoben. Die weiſſen Gurcken ſollen die zärteſten, auch truckener, und dahero beſſer ſeyn als die grünen. Uiberhaupt geben die Gurcken wegen ihres wäſſerigten Weſens und ziemlichen Kälte keine geſunde Speiſe, doch wer einen guten Magen hat und wenn man die Gurcken zu einem Salat in dünne Scheiben geſchnitten, ſolche mit Saltz eingeſprengt, eine mit Nelcken geſpickte Zwiebel dazu legt, und alſo zwölff Stunden lang liegen läßt, unterdeſſen aber zum öfftern umrühret, oder, wenn ſo viel Zeit nicht hiezu vorhanden, die Gurcken zwiſchen zweyen Schüſſeln eine viertel Stunde lang ſchwinget, und wenn das Waſſer davon gedruckt, ſolche mit Eßig, Baum-Oel und Pfeffer wohl würtzet, mag endlich noch dergleichen genieſſen. Das Einlegen der groſſen Gurcken betreffend, geſchiehet ſolches alſo: Man reiniget ſelbige erſtlich von denen Stielen, und wirfft ſie in ein kaltes Waſſer, wäſchet ſie ſauber wieder heraus, und läſſet ſie trocken werden, leget hierauf in ein ſauber ausgewaſchenes Gefäſſe es ſey ein Faß oder groſſer Topff, unten auf den Boden eine Schicht Wein-Blätter und Dill-Scheiben, oder in Ermangelung des Wein-Laubs, die Blätter von ſchwartz-ſauren Kirſch-Bäumen, und auf ſolche eine Lage geſäuberter Gurcken, nach dieſem wieder Dill-Kraut und Blätter und darauf wieder Gurcken und alſo immerfort wechſelsweiſe, bis das Gefäſſe voll wird. Ferner vermiſchet man friſch Brunnen-Waſſer, ſo viel deſſen nöthig, mit Saltz, gieſſet es über die Gurcken, und decket ſie zu, beſchweret auch den Deckel mit etwas, damit die Gurcken ſich nicht in die Höhe begeben können. Wenn ſolche nun anfangen zu gähren, ſo muß man die Brühe koſten, ob ſie genug geſaltzen, wo nicht, ſo muß mehr Saltz daran, wiewohl es beſſer iſt, zu wenig, als zu viel Saltz, denn ſie halten ſich deſto länger, nur daß ſolche an einen warmen Ort geſetzet werden. Sind ſie nun ſauer und recht, alsdenn ſetzet man ſelbige ins kühle, da halten ſie ſich eine gute Weile, nur daß, ſo offt etwas davon zum Gebrauch heraus genommen wird, ſolche wieder fleißig zugedecket werden. Die kleinen ſogenannten **Pfeffer-Fenchel- oder Eßig-Gurcken** machet man alſo ein: Man putzet und wäſchet ſie reine und ſauber, wie von den groſſen Gurcken oben gemeldet, nimmt hernachmahls Fenchel-Kraut, reiniget und wäſchet ſolches gleichfalls wohl, leget beydes auf ein Tuch und läſſet es zuſammen etwas abtrocknen; hierauf wird ein wohl ausgebrüht- und ausgewaſchnes Fäßlein genommen, und auf den Boden Wein-Blätter geleget, hernach grob geſtoſſener Pfeffer, und Saltz darauf geſtreuet, wer will, kan auch Nelcken, Muſcaten-Blumen, gantzen Pfeffer, Meerrettig-Scheiblein gantz dünne geſchnitten, Dille und Lorbeer-Blätter dazu thun, alsdenn eine Lage Fenchel-Kraut und Gurcken gelegt, hernach wieder Pfeffer, Saltz, und andere Würtze, bis das Fäßlein voll wird, alsdenn bedeckt man es mit Wein-Laub, gieſſet guten etwas geſottenen, aber wieder kalt gewordenen Wein-Eßig daran, und ſchläget das Fäßlein zu; und auf dieſe Art bekommen ſie nicht nur einen vortrefflichen Geſchmack, ſondern dauren auch ein gantzes Jahr und noch länger. Auſſer denen erſtbeſchriebenen gemeinen Gurcken hat man noch zwey etwas ſeltſamere Arten, nemlich die ſo genannten **Schlangen-Gurcken** und die **wilde oder Eſels-Gurcken**. Die

Schlangen-Gurcken ſind vier bis fünff Schuh lang, und haben einen Kopff, Augen und Mund wie die rechten Schlangen, nur daß der Mund und die Augen nicht vertieffet, ſondern nur mit Flecken bezeichnet ſind; mit den Schwäntzen hängen ſie an denen Reben; ihre Farbe iſt weißgrau mit grünen und gelben Adern; am Geſchmack ſind ſie denen andern gemeinen Gurcken gantz gleich, auſſer daß ihnen ihre Geſtalt ein fürchterliches Anſehen machet, und die Blätter ſchärffer und rauher, als an jenen ſind. Ihr Saame iſt erſtlich aus Spanien in Franckreich, und von dar in Teutſchland gebracht worden. Die Wartung kommet in allen mit denen gemeinen überein, und kan man ſie im Jahr zwey- oder dreymahl, und zwar das letzte mahl um Johannis ſäen. Die

Wilden Gurcken, ſonſten auch **Eſels-Gurken** genannt, taugen nicht zur Speiſe, ſondern werden mehrentheils zur Luſt, auch wohl um ihres in der Artzney habenden Nutzens willen in den Gärten gebauet. Sie haben rauhe Blätter, und eine groſſe Rüben-förmige Wurtzel; die Blüthe iſt geſtirnet und bleich-gelb, auf welche die ſtachlichte bittere Gurcken-Frucht, die voller Saffts und brauner Körner iſt, im Auguſt-Monat folget; wenn dieſe reiff iſt und angegriffen wird, ſo ſpringt ſie vom Stiele, und die Körner mit dem Safft platzen und ſchieſſen mit Gewalt heraus, welches bisweilen einen Unwiſſenden mit anzuführen, und einer Garten-Compagnie eine Luſt zu machen Anlaß giebet. Sie haben gerne ein mit Sand vermiſchtes Erdreich. Die Wurtzel in Waſſer und Eßig geſotten, ſoll das Podagra lindern und das Zahnweh vertreiben; in den Apotheken aber wird ein ſonderlicher purgierender Safft daraus gemacht.

Gurgel-Waſſer, iſt ein Hausmittel, ſo man offt in entzündeten und geſchwollenen Hälſen braucht, ſelbige damit ausſpület und wieder ausſpeyet. Man kocht es aus allerhand Kräutern mit Syrup oder Feigen, oder auch ohne ſolches: Salben, Klatſchroſen, Pimpinell ſind die gewöhnlichſten, mit Koſent oder Waſſer gekocht. Auch braucht man gebrannte Alaune dazu. Das allergemeinſte iſt das Kannen-Kraut in warmen Waſſer ein wenig gekocht.

Gurt, iſt ein breites von gutem Hanff-Garn ſtarck zuſammen geſchlagenes Band, mit welchem man einem Pferde, den Sattel, das Reit-Küſſen, oder eine Decke feſt an den Leib ſchnallet. Ein ſolcher Gurt ſoll gantz und kein Knopff

daran gemacht oder grob über einander genehet ſeyn, wie bisweilen die Stall-Knechte, wenn ſie dieſelben, weil ſie zu lang ſind, kürtzer machen wollen, zu thun pflegen, wodurch aber daß Pferd leicht gedruckt und verwundet wird. Die Gegen-Gurte am Sattel ſollen gut und von Ungariſchem Leder ſeyn, deren zu beyden Seiten zwey ſamt einem guten breiten Mittel-Gurt ſeyn müſſen. **Gurt**, heißt auch der Gürtel, den arbeitſame Leute von Leder umgürten, und ſolchen ſonderlich, wenn ſie ſchwer heben, oder das Getraide hauen, ſehr nöthig haben.

Güſtern, werden an einigen Orten eine Art kleiner Weiß-Fiſche einer Spannen lang, die ein wenig fleiſchiger ſind als die Flincken, ſo auch eine Art dieſer Fiſche iſt, genennet.

Gut, heißt überhaupt dasjenige, was zu unſerm und anderer ihrem vollkomenern Zuſtand in Zeit und Ewigkeit dienet, wenn es moraliſch betrachtet wird. An ſich aber iſt eine Sache gut, wenn ſie da iſt und ihre weſentliche Vollkommenheiten hat, oder wenn ſie zu gewiſſen Wirckungen und Zwecken geſchickt und eingerichtet iſt. Auſſer dem höchſten Gute ſind alle andere Güter nur Vergleichungs-weiſe gut, und daher iſt immer eines beſſer als das andere. In der Wirtſchafft ins beſondere iſt ein Gut oder Güter ein cörperlich oder uncörperlich Ding, welches ein Mittel der Erhaltung des Lebens unſeres Leibes iſt, und folglich den zureichenden Grund in ſich hat, entweder alle Nothdurfft und Beqvemlichkeit, auch Reichthum oder doch einen Theil davon zu erlangen, zu verwahren und anzuwenden. Dieſe Güter bringt man in der Wirtſchafft auf 4 Claſſen, nemlich ſie ſind entweder Geld, (ſiehe dieſes Wort) oder Geldes-Werth, Credit, (ſuche Gläubiger), oder Dienſte, die man bekommt, oder andern thut und thun kan. Darinne beſtehen alle Mittel unſers Lebens. Man nimmt aber auch das Wort **Gut** oder **Güter** vor eine Sache, die einen Theil und vielerley ſolcher Mittel in ſich hat, oder ſolche zu erlangen dienlich iſt, wenn man von eines Mannes Gütern, Haabe und Vermögen redet, welches letztere aber noch etwas mehr bedeutet. Siehe den Art. **Haab und Gut**. Und daher nennet man ein Land-Gut gleichſam im ausnehmenden Sinn, ein Gut. Ingleichen Kaufmanns-Waare ein Gut. Ja eine Sache, die geſchickt, um was beſſers daraus zu erlangen, heißt auch, das Gut, z. E. die Würtze bey dem Bierbrauen heißt an manchen Orten: das Gut. Solcher geſtalt muß man ſonderlich in der Land-Wirtſchafft betrachten ein

Gut, ſiehe **Land-Gut**.

Gute Naſe, iſt ein Weydmänniſcher Terminus, welcher von einem Hund, der eine Fährte bald findet und richtig verfolget, gebraucht wird: Wenn man ſpricht: Der Hund hat eine gute Naſe.

Guter Heinrich oder **ſtoltzer Heinrich**, ſiehe **Heinrich**.

Gyps, **Gips**, iſt eine Art von weiſſem Kalch, welcher aus dem Gyps-Stein, wiewohl bey nicht ſo ſtarckem Feuer, als der ordentliche und gemeine Kalch gebrennet wird. Dieſer Gyps-Stein wird an vielen Orten in Teutſchland von verſchiedener Art und Anſehen gebrochen. Bey Winsheim in Francken, und bey Jena jenſeit der Saale, zeiget er ſich häufig, als ein weiſſer glänțender Stein, ſo gleichſam aus lauter Splittern zuſammen geſetzet iſt, und dem Amianth oder Federweiß ähnlich kömmt. Das gemeine Volck pfleget ihn Katzen-Stein zu nennen. In Thüringen ohnweit Nordhauſen, wie auch um Hildesheim in Nieder-Sachſen, findet man ihn faſt wie zuvor geſtaltet, nnd dabey ſo weich, daß er ſich mit Fingern zerreiben und pulveriſiren läſſet, und alſo einer Erde mehr als einem Stein gleichet, wiewohl an jetztgedachten Orten auch andere Arten von ziemlicher Härte anzutreffen ſind. In einigen Gegenden bricht er in Schalen, anderswo in Brocken. Die Farbe iſt mehrentheils weiß oder grau, zuweilen auch ſchwartz geſprenget, fället auch öfters aus dem weiſſen ins rothe und grüne; durch das Brennen aber werden alle dieſe Farben in weiß verwandelt. Sonſt wird auch nicht unbillig der weiche Alabaſter-Stein, welchen man bey Winsheim, Nordhauſen, Hildesheim und mehr anderer Orten findet, hierzu gerechnet, weil er eben dieſe Dienſte thut, als der gemeine Gyps. Das ſo genannte Frauen-Eiß, ſo man in Francken, Sachſen, ſonderlich aber zu Franckenhauſen in Thüringen bricht, ſoll den allerbeſten Gyps geben. Alle dieſe Materien nun, müſſen zu Gypſe gebrennet werden, jedoch, wie Eingangs gedacht, bey nicht ſo ſtarckem Feuer, als der Kalch: Denn die Erfahrung lehret, daß eine allzu groſſe Glut den Gyps-Stein dergeſtalt auszehret, daß er nachmahls, wenn er mit Waſſer angemachet wird, ſich nicht mehr recht verbindet, und keine Conſiſtentz gewinnet. So man ihn demnach in gantzen Stücken brennen will, wird er am füglichſten in einen Back-Ofen gethan, in eben eine ſolche Hitze, als man zum Backen des Rocken-Brots vonnöthen hat, und dieſes öffter, als einmahl, bis nemlich die Stücke, wenn man ſie zerſchlägt, durch und durch einfärbig, weiß und gleich ausgebrannt erſcheinen. Andere laſſen ihn in einem Töpffer-Ofen brennen, aber nicht frey, ſondern in einem zum Theil verdeckten irdenen Geſchirr. Noch andere brennen ihn in einer Pfanne oder Blech über einem Kohl-Feuer, und wenden die Stücke, welche hier in geringerer Gröſſe genommen werden müſſen, fleißig um, bis ſie die erſtgedachte Probe zeigen. Sonſt pflegt man ihn auch, zumahl den Alabaſter, vor dem Brennen zu pulveriſiren, und dieſes Mehl ſodenn in einer Pfanne über das Feuer zu ſetzen, da es denn, ſo bald es recht erhitzet worden, wie ein ſiedendes Waſſer, dämpfft und gleichſam Blaſen wirfft, auch ſich faſt ſo leicht, als ein Waſſer umrühren läſſet, und hiermit muß man ſo lange anhalten, bis der Gyps von ſelbſten auf der Glut wieder ſchwer wird, und zu ſieden aufhöret. Je heiſſer man ihn von dem Feuer weg mit Waſſer anrühret, oder einmachet, je feſter hält er zuſammen, wenn er wieder geſtanden iſt. Er muß aber allezeit mit

dem Waſſer wohl durchgearbeitet werden, daß keine Brocken oder trockene Theile darinnen übrig bleiben. Einige geben ihm die Härte oder Feſtigkeit durch Alaun-Waſſer, damit ſie ihn anmachen, oder auch mit Pergament-Waſſer. Andere vermiſchen das gebrannte Gyps-Mehl mit einem dritten Theil gepülverten Topf-Stein oder ungelöſchten Kalch und machen ihn mit lauter Leim-Waſſer an. Uiberhaupt iſt von dem Gyps bekannt, daß er bald nach dem Anmachen verarbeitet werden muß, weil er bald wieder trocknet, und ſodenn ſich nicht mehr formiren läſſet. Die Näſſe und Kälte kan er nicht wohl vertragen, ſondern zerfället und zerſpringet davon, und wird dahero nicht gerene auswendig an Gebäuden, ſondern vornemlich in trockenen und warmen Zimmern angewendet. Er dienet aber zum Verwerffen, Tünchen, Ausſtreichen zarter Glieder am Geſims und Gebälcke, auch Formirung der Felder und Tafeln, auf beworfenen oder berappten Wänden und Decken. Man gebrauchet ihn bald grob, bald geſtoſſen und geſiebet, nachdem die Arbeit iſt. Es werden auch allerley Bilder daraus gegoſſen und poßiret; in welchem letztern Fall, wenn die Bilder groß werden ſollen, man zu Erſparung des Gypſes anfänglich einen groben Einwurff machet, aus einem Theil Kalch, und zwey Theilen guten Sand oder Ziegel-Grauß, wovon die Maſſa hart genug wird. Hernach formet man das Bild gar aus mit Gyps, den man mit Spatel und Bürſten arbeitet, und endlich mit grober Leinwand ausmachet. Die Italiäner nehmen von altem gelöſchten Kalch einen Theil, und zwey Theile Pulver von geſtoſſenem Marmor oder Alabaſter, welches der eigentliche ſogenannte Stuc iſt, davon die zierliche Stuccatur-Arbeit ihren Nahmen hat.

Haab und Gut, wird im Juriſtiſchen Verſtande alles dasjenige genennet, ſo iemand als ſein Eigenthum mit Recht angeben kan. Dieſes aber wird eingetheilet in bewegliches und unbewegliches; Zu dieſen letzten werden die Grund-Stücke, wie ſie nur Nahmen haben mögen, nebſt den Nutzungen und Beſchwerungen gezählet, davon ſiehe Grund. Das erſte aber beſtehet in dem, was keinen feſten, noch beſtändigen Ort hat, ſondern nach Gefallen ſich von einer Stelle zu der andern bewegen läſſet, dergleichen iſt alles Geld, Gold und Silber, es beſtehe in baarem und gegenwärtig verhandenen, oder in Obligationen, Verſchreibungen, Verpfändungen, und dergleichen; nicht weniger gehöret hierzu alles Vieh, Vorrath vom Getreide, von Geträncke und anderen Waaren, Hausrath, Kleider, und was man ſonſt unter dem Worte Mobilien nur begreiffen kan. Haab und Gut iſt auch entweder cörperlich, ſo man unmittelbar mit denen Sinnen empfinden kan, oder uncörperlich, welches in dinglichen und perſönlichen Rechten beſtehet, davon die erſten offt zum unbeweglichen Gute gerechnet werden. (Siehe auch den Art. Gut). So viel muß man wenigſtens in der Wirtſchafft wiſſen. Allein die verſchiedenen Rechte dieſer Güter, ſo bey der Erlangung ihres Eigenthums oder ihres Genuß-brauchs und Gebrauchs, oder bey der Veräuſſerung, it. Beſchätzung derſelben denen Geſetzen gemäß gültig ſind, muß man in der Rechts-Gelehrſamkeit lernen, oder einen Rechts-Gelehrten darüber befragen. Denn in wirtſchafftlichen Geſchäfften mit Haab und Gut haben dieſe verſchiedene Rechte vielen Einfluß, geben auch allerhand Vortheile an die Hand. Daher ein gelehrter Wirt dieſe Lehren der Rechts-Gelehrſamkeit aus dem bürgerlichen und kirchlichen privat-öffentlichen und Lehn-Recht wohl ſtudiren muß. Ein Rechts-Gelehrter aber, wenn er dieſe Rechte recht practiſch und zum Behuf der Wirtſchafft verſtehen will, muß dabey auch dieſe lernen und ſtudiren. Denn dieſes iſt in der Praxi unzertrennlich. Zur Noth kan ein ungelehrter Wirt ſich in einigen Teutſchen Büchern Raths erholen. Davon der Herr von Rohr in der Biblioth. Oecon. Cap. 15. nachzuſehen. Sein Buch vom Land-Wirtſchaffts-Recht ſelbſt iſt auch gut dazu zu brauchen.

Haacke, iſt ein krumm gebogenes Holtz oder Eiſen, womit man entweder etwas zu ſich ziehen, oder woran man etwas hängen kan. Von dem unterſchiedenen Gebrauch, haben die Haacken auch unterſchiedliche Nahmen bekommen: als Angel-Haacken, Brunn-Haacken, Ege-Haacken, Feuer-Haacken, Fiſch-Haacken, Fleiſch-Haacken, Keſſel-Haacken, Mieder-Haacken, Miſt-Haacken, Schlüſſel-Haacken, Thür-Haacken, Wand-Haacken u. d. gl.

Haacken oder Haacken-Zähne, werden die etwas runden und zugeſpitzten ſcharffen Zähne der Pferde genennet, welche an beyden Seiten zunächſt, doch in einer kleinen Entfernung, auf die Eck-Zähne folgen, und gemeiniglich im fünfften Jahr hervor wachſen: Denn ſie brechen bey einem Pferde immer eher, als bey dem andern durch, nachdem eines Pferdes Complexion ſtarck oder ſchwach iſt. Dieſe Haacken-Zähne wachſen etlichen Pferden von einem Jahr zum andern länger, und werden offtermahls ſo hoch, daß die Pferde dadurch am Freſſen verhindert werden, daher man ſie ihnen bey Zeiten abſtoſſen oder abfeilen laſſen ſoll. Weil auch die Haacken einen Finger weit von den unterſten Zähnen ſtehen, auch hübſch niedrig und gerade ſeyn, mithin weder zuviel einwärts, wo ſie leichtlich die Zungen, noch zu viel auswärts, wo ſie gewöhnlich des Pferdes Lippen verletzen, ſtehen ſollen, ſo muß man denenjenigen, die dergleichen Fehler an ſich haben, ebenfalls mit der Feile helffen laſſen. Sonſten ſollen nicht alle Stutten, ſondern nur diejenigen Haacken-Zähne bekommen, die ſehr hitziger Natur ſind, welche aber wenig Füllen bringen, folglich zur Zucht nicht ſo tauglich, als die andern, hingegen für deſto arbeitſamer und dauerhafftiger zu halten ſind.

Haacken-Bänder, werden alle diejenigen eiſernen Bänder genennet, ſo von denen Schlöſſern an die Thüren und Läden und dergleichen geſchlagen werden, und alſo beſchaffen ſind, daß ſie in Angeln oder Haſpen gehen, folglich mit

einem

einem Oer verſehen, und ſich bequem ausheben laſſen. Solche ſind die gemeinſten, die von dem einen ſpitzigen Ende gerad ausgehende und am andern Ende mit einem Oer verſehen, die Bocks-Hörner, Füll- und durchbrochene Bänder u. ſ. f. ſiehe Bänder.

Haacken Pflug, Hocken, Rühr-Haacken oder **Radlitz**, iſt eine beſondere Art von einem Pflug, welcher eine zweyſchneidige Schaar, ſo mit ſeiner Dille vorne an das Haupt geſtecket wird, aber keine Seiten-Breter, und gemeiniglich nur eine Rüſter oder Pflug-Sterze hat, wiewohl man ihrer auch mit zweyen Rüſtern findet. Es wird dieſer Haaken-Pflug bey ſtarcken queckigten Feldern gebraucht, und der gebrachte Acker der Qvere nach damit überfahren, und wieder zerriſſen. Siehe Pflug und deſſen Abbildung.

Haaken-Pflügen, Hocken oder **Balcken-Streiffen**, heiſſet, den gebrachten Acker, mit dem Hocken-oder Haaken-Pflug qver überfahren, und die umgeriſſene Erde, ſo zuvor im Brachen nach der Länge des Ackers gemacht, wiederum in der Mitten, oder in die Qvere von neuem entzwey reiſſen. Dieſe Art zu ackern, welches man auch Qvieren nennet, iſt gewöhnlich, wo man ſehr raſigt und qveckigte Felder hat, da es denn die dritte Acker-Arbeit zur Winter-Saat, und ſo viel als das Rühren iſt, welche mit ſonderbarem Fleiß verrichtet, und daher die obgedachte Qver-Furchen, mit dem Haaken-Pflug nicht allzu weit, ſondern fein genau zuſammen gefahren ſeyn, weil damit die Erd-Schollen deſto genauer zerriſſen, und alſo auf das kleinſte, als es ſeyn kan, gemacht, auch endlich dergeſtalt um ſo viel deſto beſſer mit der Ege nachmahls zurechte gebracht werden können. Abſonderlich aber muß dieſe Arbeit noch wohl geſchehen, wenn vor der Saat-Zeit viel Näſſe im Felde geweſen, ſo daß es wiederum ſehr raſigt und qveckigt davon werden will, doch ſoll es an ſich ſelbſten bey guter trockener Zeit verrichtet werden: Denn wo es in der Näſſe geſchiehet, ſo wird der Acker zu derb, und verraſet wieder, ehe man ſichs verſiehet. Uibrigens ſoll man die Felder nach dem Haaken-Pflügen oder Balcken-Streiffen nicht bald einegen, weilen ſich der Erdboden ſonſt zu ſehr zuſammen ziehet, ſondern wenn es fein vorher ausgetreuget, und bey trockener Zeit, weil ſolchergeſtalt das Gras deſto beſſer davon vergehet, und die Qvecken auch deſto gewiſſer aus den Aeckern kommen.

Haacken-Zähne, ſiehe Haacken.

Haack-Sohle, iſt ein Stücke eiſernen Beſchlages an dem Haupt des Pfluges, ſiehe unter Pflug deſſen Erklär- und Abbildung.

Haader-Suppe, beſtehet aus folgender Zubereitung: Zuvörderſt läſſet man über einem Kohl-Feuer Butter warm werden, und bräunet mit dieſer zugleich ein paar Meſſer-Spitzen Mehl; hiernächſt gieſſet man Fleiſch-Brühe oder Waſſer darauf, und läſſet es zuſammen kochen, würtzet es auch mit Muſcaten-Blüthen, Ingwer und Pfeffer. Inzwiſchen zerklopffet man ein paar Eyer, und wenn die Suppe in vollem Sude iſt, läſſet man die Eyer hinein lauffen, ſo zertheilen ſie ſich, und wird ein Gehädere daraus. Endlich ſchneidet man Brot würflich oder länglich, röſtet es in Butter, thut es in eine Schüſſel und richtet die Suppe darüber an.

Haag, ſiehe Hecke.

Haale, ſuche Blut-Finck.

Haame, ſiehe Fiſch-Beeren.

Haar, beſtehet aus ſubtilen Fäsgen, welche aus der Haut hervor kommen, einer länglicht runden Geſtalt, und wie man durch ein Vergröſſerungs-Glas wahrnehmen kan, inwendig hohl ſind. Der Farben nach ſind ſie weiß, ſchwartz, braun, gelb und roth. Wie nun einige die Art des Temperaments aus der Farbe ſchlieſſen wollen; alſo halten ſie davor, die weiſſen Haare entſtehen aus einer kalten, daher die meiſten Kinder und gantz alte Leute dergleichen Haare hätten, wegen nicht allzu übriger natürlicher Wärme; die ſchwartzen aus einem hitzigen, die braunen aus einem gemäſſigten Temperamente; die rothe Farbe will man den Choleriſchen zuſchreiben, und dergleichen mehr. In der Phyſiognomie, bedeutet ein hartes ſtarckes, raſches Haar, eine gute Natur, heroiſches Gemüth, von ſchleuniger Unternehmung; das weiche hergegen das Gegentheil, nemlich ein verzagtes und träges Gemüth; Ein krauſes Haar, ſo dabey ſtarck und raſch, iſt ein Merckmahl eines eigenſinnigen und unbeſtändigen Menſchen; Einem rothen Haar ſchreibet man hingegen einen argliſtigen und untreuen Sinn zu. Uiberhaupt dienen die Haare, theils zu Erhaltung derjenigen Glieder, woran ſie ſich befinden, theils aber zu einer Zierath. Dieſemnach verwahren ſie allermeiſt vor die Kälte, ſonſt aber dienen z. E. die Augen-Wimmern, das Auge vor einfallenden Staub und andern empfindlichen Sachen zu verwahren, u. ſ. f. Es werden aber die Haare unterſchieden in lebendige und todte. Die erſten ſind diejenigen, welche den annoch lebenden Menſchen oder Thieren abgenommen werden, und vor den andern einen Vorzug haben, welche von nur gedachten, aber bereits geſtorbenen Subjectis abgeſchnitten worden. Der Nutzen und Gebrauch derſelben iſt gar vielfältig: Denn zu geſchweigen, daß heut zu Tage von den feinſten und längſten, die anſehnlichſten Peruqven und andere Kopff-Zierathe, wie auch verſchiedene künſtliche geflochtene Arbeit verfertiget werden; ſo dienen ebenfalls, die von einem und andern Thiere, zu verſchiedener nützlichen Arbeit in den Manufacturen; Alſo werden aus Cameel-Haaren, Biber-Haaren, Caninichen- und Haſen-Haaren, theils Hüte, theils Handſchuh, Strümpfe und dergleichen verfertiget, ja aus den Cameel-Haaren, machet man entweder pure oder gemenges Garn, woraus hernach ſo wohl gantze Zeuge, dergleichen Camelot, Plüſch, Volmit u. ſ. f. als auch Knöpffe und Knopff-Löcher,

cher, ingleichen allerley Litzen und Bånder zubereitet werden; die Roß=Haare werden vielfåltig, auſſer den obgedachten, auch von den Knopffmachern verarbeitet: ſo brauchet man auch die Roß= Rehe= und Hunde=Haare zum Ausſtopffen verſchiedener Kůſſen, Matratzen und andern mehr, zu Verfertigung der Haar=Decken u. ſ. f. Der Schweins=Borſten allhier nicht zu gedencken, woraus ſo vielerley Arten der Bůrſten, Bůſchel, Pinſel, Qvaſten, und was dergleichen mehr, gemacht werden. Auch gehöret hieher das Ziegen=Haar, ſonderlich aber das vortrefliche Haar der Schaafe, die Wolle. Nur iſt von den Haaren noch wohl zu behalten, daß ſie allein verarbeitet, von der beſten Dauer, wo ſie aber mit etwas andern vermiſchet, ſchon kůrtzere Zeit im Gebrauch aushalten, doch vertragen ſie ſich mit der Wolle am allerbeſten, und mit einem leinenen Faden auch noch eher als mit der Seiden, in welchem letzten Fall ſie gar nichts taugen, ſondern ſolche gleichſam wegfreſſen, welches auch geſchiehet, wenn Wolle und Seide zuſammen kommt, als welches niemahls von ſolchem Beſtand als Seide und Leinen iſt. Ein ſonderlicher Haar=Nutzen iſt auch, wenn man die Haare von todten Thieren, als Kůhen, Ochſen ꝛc. ſammlet, und zum Ausſtopffen der Polſter und anderer Dinge brauchet, und verkaufet. Dieſes Haar wird auch beſonders zubereitet durch ſieden und dergleichen. Haare důngen auch und ſind die allerſchlechteſten Abgånge dennoch vortreflich eine Salpeter=Erde zu machen, wovon das Wort Salpeter nachzuſehen.

Haar=Bånder, werden die langen und nicht gar zu breite Bånder genennet, womit dem Frauen=Volck die Haare zuſammen gebunden, und nachdem ſie abgetheilet, in jeden Zopff zu beyden Seiten mit eingeflochten werden, um ſolche damit feſt zuſammen zu halten.

Haar=Bollen, werden an einigen Orten die ausgedroſchene Knoten vom Leine genannt.

Haar=Bůrſte, ſiehe **Kopff=Bůrſte**.

Haar=Kopff, iſt ein beſonderer Aufſatz und Zierrath, deſſen ſich das Frauen=Zimmer bedienet, und entweder einen aus falſchen Haaren in die Höhe gezogenen, mit Pûffen, Zopffen, Neſt, Favoretten, und auf gantz verſchiedene Art ausſtafirten Aufſatz darzu gebrauchet; oder ihr eigenes Haar nach Gefallen aufziehen, mit Bånder=Schleiffen unterſcheiden, und auf das ſchönſte auszieren låſſet. Welche letzte Art man einen Bånder=Haar=Zopff zu nennen pfleget.

Haar=Mantel, war ein oben um den Hals zuſammen gefalteter oder auch geſchobener langer Kragen des Frauenzimmers bis über den halben Leib herunter hangend, von einem ſehr weiten Umfange, der entweder durchaus von einer geneheten oder geklerpelten Spitze, oder auch ſchecht von Caton, Neſſeltuch, Terleton und dergleichen, oder mit einer angeſetzten Spitze gemachet wurde, wurde auch ein Nacht=Mantel genennet.

Haar=Nadel, heiſſet nicht nur die einer Reih=Nadel åhnliche, aber ihrer Långe nach weit gröſſere Nadel von Stahl, Helffenbein, Meßing, Silber und dergleichen Materie, vermittels welcher ſich das Frauen=Volck mit den in Zöpffe geflochtenen Haaren, ihr Neſt formiren und befeſtigen können; ſondern es bekommen auch dieſen Nahmen diejenigen lange und ſtarcke Steck=Nadeln, mit runden gedreheten Knöpffen, mit welchen die aufgezogene Haare bey den natůrlichen Haar=Köpfen oder Aufſåtzen gehöriger maſſen angeſtecket und befeſtiget werden.

Haarſchar, ſiehe **Gůrtel=Kraut**.

Haarſchlåchtig, heiſſet ein Pferd, wenn es an der Lunge mangelhafft iſt, und den Athem offt ſchnell auf einander holet, und aus= und einziehet, auch dabey die Seiten ſtarck beweget. Es růhret ſolcher Mangel von ungeſchwungenen, unreinen und ſtaubigten Futter her, oder weun der Haber, das Heu oder Stroh feucht eingebracht, beſchlemmet, oder ſonſt an einem feuchten Orte gelegen iſt, und hernachmahls alſo můchzend und ungereinigt verfůttert wird. Dieſes Ubel zu vertreiben, nehmet Sade=Baum ein halb Pfund, Eichen= und Birnbaum=Miſtel, Lungen=Kraut, das an den Eichen wåchſet, iedes ein Pfund, gelbe Lilien=Wurtzel zwey Pfund, hacket alles zuſammen klein, kochets in einem neuen Wein, wenn es laulicht worden, preſſet es durch ein Tuch, gieſſet es dem Pferd in den Hals, hebet ihm den Kopff dazu auf, daß es in den Leib hinab komme, und reitet es, bis es warm wird; will dieſes Mittel nicht helffen, ſo laſſet es um Walpurgis vierzehen Tage auf den grůnen Weitzen oder Gerſten gehen, wenn ſie ſchoſſen wollen, und laſſet es allezeit mit warmen Decken wohl zudecken, nach Ausgang der vierzehen Tage laſſet ihme die Lungen=Ader ſchlagen, und noch vierzehen Tage auf den Weitzen oder Gerſten gehen. Wofern dieſes nicht helffen will, iſt es wohl am beſten, daß mau ſeiner mit Manier los zu werden trachte.

Haar=Schnepffe, ſiehe Schnepffe.

Haar=Seil, iſt ein von Baum=Wollen oder Haaren gedrehetes kleines Stricklein, welches die Roß=Aertzte denen Pferden, ſo die Floß=Gallen, oder den Wurm an der Bruſt haben, vermittelſt einer groſſen eiſernen Nadel durch den ſchadhafften Ort ziehen, uud zum öfftern, iedoch fein ſittſam, auf und nieder, oder hin und wieder růcken, damit die böſe Feuchtigkeit heraus lauffe, und dem Ubel dadurch geſteuret werde.

Haar=Sieb, ſiehe Sieb.

Haar=Strang, iſt eines von denenjenigen Kråutern, ſo nicht gerne auf denen Wieſen geduldet, ſondern, indem es weder den Pferden noch dem Rind=Vieh nůtzlich und vertråglich iſt, ſich aber doch ungemein ſtarck vermehret, unter das Unkraut mit gezåhlet,

und

und auf alle Art und Weiſe ausgerottet wird. Es hat ein büſchlichtes Kraut, dem Fenchel-Kraut ziemlich nahe kommend, nur daß es etwas gröſſer iſt, und wird dahero auch Sau-Fenchel genennet. Die Wurtzel, welche ſehr feſt und tief in der Erden ſtecket, iſt lang, dick, auswendig ſchwartz, inwendig weiß, mit kleinen Würtzlein behänget, und dabey eines ſo ſcharffen Geruchs, daß diejenigen, ſo ſie ausgraben, ihre Nas-Löcher vorhero mit einem guten Geruch wohl verwahren müſſen, damit ſie nicht ſchwindlicht werden, oder Haupt-Wehe bekommen. Die Gipffel des Krautes tragen Kronen, voll Dotter-gelben Blumen, und nach dieſen einen dünnen leichten Saamen, der wie der Dill-Saamen, doch etwas länger iſt. Das Kraut wird allein von dem Schaaf- und Ziegen-Vieh gerne gefreſſen; die Wurtzel aber hat einen trefflichen Nutzen in der Artzney, und thut abſonderlich in Bruſt-Kranckheiten gute Dienſte, dahero ſie auch von denen Kohlen-Brennern und Arbeitern in Bergwercken, die zur Lungenſucht ſehr geneigt ſind, gar hoch gehalten wird: Denn der Wein, darinnen die Wurtzel geſotten, oder auch die pulveriſirte Wurtzeln getruncken, benimmt den ſchweren Athem, reiniget die Bruſt von allen kalten und zähen Schleimen, und vertreibt den von der Kälte herrührenden Huſten, öffnet die verſtopffte Leber, benimmt dem Miltz ſeine unnatürliche Gröſſe, und ſtillet die Schmertzen der Nieren und Blaſen. Mit Eßig und Baum-Oel zerſtoſſen, und äuſſerlich appliciret, vertreibt ſie die Schlaffſucht, Schwindel, alte eingewurtzelte Haupt-Wehe, das Hüfft-Wehe, und den gefährlichen Krampff, reiniget und heilet auch, als ein herrliches Wund-Kraut, allerley Wunden gar geſchwinde. Wo es nicht zu haben, da wird es, um ſeines Artzney-Nutzens willen, an einem ſchattichten Ort, entweder im Frühling vom Saamen gebauet, oder in Ermangelung deſſelben, und zwar am beſten von der Wurtzel fortgepflantzet.

Haar-Tuch, heiſt man dasjenige, aus Beutel-Tuch geſchnittene und verfertigte Stück, deſſen man ſich öffters in denen Küchen bedienet, um ein und andere klare, zum Speiſen nöthige Sachen dadurch zu treiben oder zu drücken, dergleichen z. E. die Coulis, Krebs-Butter, u. a. m.

Haar-Zöpffe, werden alle in gewiſſe Theile geflochtene Haare genennet.

Haaſe, ſiehe Haſe.

Haber, Hafer, iſt eine Art von Sommer-Getraide, deſſen Körner lang und ſpitzig ſind, und nicht, wie der Weitzen, Dinckel, Roggen und Gerſte, in Aehren, ſondern an dem Ober-Theil des Halms eintzeln, in ſo genannten Riffen oder Riſpen zu wachſen pflegen. Des Habers zählet man auſſer dem tauben und wilden, der an Wegen wächſet, und zu Fiſteln und Augen-Geſchwüren gebraucht wird, insgemein dreyerley Gattungen; Der erſte davon, iſt etwas rauh, hat kleine ſchwartze, ſpitzige Körnlein, und wird ſonſt Schwartz-Haber oder Bart-Haber genannt. Dieſes iſt der gewächſigſte in gar ſandigt und geringen Boden; ie länger man denſelben in ſolche Aecker ſäet, ie geringer er von Jahren zu Jahren wächſet, derowegen man alle drey Jahr den Saamen verändern, und guten weiſſen Saam-Haber zum Ausſäen haben ſoll; und ſo auch gleich der ſchönſte Haber ausgeſäet wird, ſo wächſet doch in ſolchen ſandigt- und geringen Aeckern binnen drey Jahren, lauter Bart-Haber von ſich ſelbſten; hingegen wird ſolcher Haber, wenn man ihn wieder in guten ſtarcken Acker ſäet, von Jahr zu Jahren, und zwar auch wieder in drey Jahren gantz weiß, aber doch nicht ſo gut und ſo vollkommen, als er zuvor geweſen. Der andere iſt früher oder Augſt-Haber, welcher einen ſehr guten Acker haben will, er wird zeitlich reiff und dahero am allererſten geſäet. Es iſt zwar dieſer Haber der beſte an Körnern, ſo wohl zum Futter, als auch zur Grütze zu gebrauchen, wird aber deswegen auf groſſen Gütern, wo ſtarcker Acker-Bau iſt, wenig geachtet, weil er, wenn er nicht zu rechter Zeit gehauen und aufgeharket wird (ſo doch bey groſſen Haushaltungen und vielem Acker-Bau nicht allezeit ſo genau kan beobachtet werden) bald ausfället, und die meiſten Körner auf dem Acker liegen bleiben. Denn dieſe ſind nicht in Hülſen oder Häutlein verſchloſſen, ſondern liegen bloß. Ein Bauer aber, ſo nicht ſtarcken Acker-Bau hat, kan ſich deſſen mit gutem Vortheil bedienen, indem er nicht allein beſſer ſchocket, ſondern auch beſſer ſcheffelt als anderer Haber; auch hat er dabey nicht zu vergeſſen, daß er entweder dergleichen Haber nur allein ausſäe, oder doch wenigſtens in der Scheune alleine lege, damit der Saame von dieſem nicht unter andern Haber komme, und zu ſeinem groſſen Schaden vermenget werde. Der dritte iſt der gemeine Haber, ſo der allerbeſte, und gewiſſer zum wachſen, als der vorhergehende. Zum Haber darff man nicht allererſt düngen, denn es wird gemeiniglich dasjenige Feld dazu genommen, worinnen das Jahr zuvor der Roggen oder das Korn geſtanden, ſo wird auch nur zweymahl darzu gepflüget, nemlich vor Winters geſtoppelt, und nach dem Winter, ſo bald der Froſt meiſtens vorbey, zur Saat geackert: will man aber gerne in neue Roden-Länder, oder in Teiche Haber ſäen, als worinnen er auch gerne wächſt, ſo müſſen ſolche ſo wohl, als die zähen Leiden (Laiten) vor Winters darzu umgeriſſen werden, damit ſie ſich den Winter über deſto beſſer erliegen mögen: Denn ie beſſer der Acker und deſſen Zubereitung iſt, ie beſſer wird derſelbe ſich auch wieder mit der Frucht halten. Des Ausſäens halber iſt der Haber die erſte Sommer-Frucht, welcher am beſten geſäet wird, wenn das Bircken-Laub ausſchläget, ſonderlich im erſten Viertel, aber nur nicht, wenn der Mond neu iſt. Man ſäet zwar auch Haber, noch acht bis zehen Tage in den

May hinein, was aber langſamer geſäet wird, iſt nicht ſo gut, als der andere, und wird auch gar langſam, oder, wenn ſchlimme Witterung einfällt, wohl gar nicht reiff. Insgemein hält man die Regel: In geringem Felde darff der Haber nicht ſo dicke, als in gutem und fetten geſäet werden, ſonſt würde ein Körnlein das andere im Wachſen verhindern. Allein dieſes kommt aus dem gemeinen Wahn her, daß man glaubt, aus einem Körnlein wachſe ordentlicher Weiſe nur ein einiger Halm mit einer Aehre. Da aber die Erfahrung ein anders lehret, daß nemlich aus den untern Knoten des Haupt-Halmes, wenn ſie in oder auch nur an die Erde zu liegen kommen, Wurtzeln ausſchlagen, welche Neben-Halme treiben, und dieſe immer ſo fort dergleichen Eigenſchafft behalten, ſo lange Nahrungs-Safft vorhanden; ſo iſt am beſten, wenn niemahlen der Saame allzu dicke, ja in wohl gedüngten und fetten Acker eher weiter als näher zuſammen komme, weil er ſodenn beſſer ſtaudet, und folglich reichlicher träget, wie unter dem Wort Saat mehr davon nachzuleſen. So bald der Acker beſäet, muß derſelbe nach der Länge und in die Quere mit der Ege überfahren, und der Saame wohl untergeeget, auch hernachmahls, wenn er aufgegangen, gleich der Gerſte gewaltzet werden, damit er ſich hernach deſto genauer und beſſer hauen und harken laſſen möge. Hingegen darff man beym Haber keine Furchen ausfahren, noch Waſſer-Furchen machen, weilen ihme die Näſſe nicht ſo leicht, als anderm Getraide Schaden zufüget. Er wird gemeiniglich mit oder bald nach der Gerſte reiff, und muß bey Zeiten gehauen werden, weil er ſonſt, wie die Gerſte überſtändig zu werden, und einzubrechen pfleget. Hierauf läſſet man ſolchen etliche Tage in Schwaden auf dem Acker liegen, damit er inzwiſchen einmahl beregnet, oder doch ſolche Zeit über mit dem Thau befeuchtet werden, und alſo röſten möge. Was bey dem Einbringen und Ausdreſchen des Habers zu beobachten, iſt unter den Worten: Einführen, Erndte und Dreſchen, mit mehrern zu finden; bey dem letztern aber nur noch dieſes zu erinnern, daß der Haber am beſten bey kalter und trockener Zeit gedroſchen, an einigen Orten aber an ſtat des Dreſchens ausgeritten, und durch die Pferde ausgetreten, und endlich, weil er zu rauh dazu, und nur hängen bleiben würde, nicht durch die Rolle oder Fege gelaſſen wird. Dieſer wird der Güte nach vor den beſten Haber gehalten, welcher ſchön rein, grob an Körnern und fein ſchwer iſt. Nach dem Aufſchütten auf den Boden, läſſet man ihn nur anfänglich etliche mahl umwenden, hernach aber, ohne weitere Bemühung mit zu haben, liegen. Der gute Haber wird vor die Pferde verfüttert, auch wohl unter Hüner-Gänſe-Enten- und Tauben-Futter genommen, wiewohl auch das geringe, ſo beym Dreſchen abgenommen, zuſammen gehalten, und dem Feder-Vieh gegeben, oder den Schweinen damit gemenget wird. Auſſer dieſem kan man auch Grütze aus dem Haber machen, davon unten insbeſondere gehandelt wird: oder den Haber im Nothfall mahlen und Brot daraus backen laſſen, welches aber weit nicht ſo geſund iſt, als die Grütze. So weiß man auch nach **Lowers** Anweiſung, einen ſehr nützlichen Tranck daraus zu kochen, der dem Menſchen bey Engbrüſtigkeit und ſchwindſüchtigem Weſen, gute Dienſte leiſtet. Man pfleget auch einiger Orten den Haber zu maltzen, und mit zum weiſſen Bierbrauen zu gebrauchen, weil ſolcher dem Bier nicht nur eine ſchöne Farbe und friſchen Geſchmack giebet, ſondern auch daſſelbe ſonderlich geſund und ihme einen langhaltenden Geſcht machet. Die Haber-Spreuer werden unter die Weitzen- und Roggen-Spreu gemenget, und denen Stutten den Winter über, ſo lange man nicht zu Acker fähret, auch dem Rind-Vieh entweder trocken, oder unter die Siede mit gemenget gegeben.

Haber-Boden, iſt bey groſſen Haushaltungen, wo viel Haber erbauet, und zuweilen noch erkaufft wird, ein beſonders darzu beſtimmter und verſchlagener Boden, welcher nicht weit von denen Pferde-Ställen entfernet ſeyn ſolle, damit beym Futter-geben die Knechte daſſelbe nicht allzuweit zu tragen haben; die übrigen Requiſita können unter dem Wort Getraide-Boden nachgeſchlagen werden.

Haber-Grütze, iſt ein ausgehülſter Haber, ſo von der ſchönſten weiſſen Art genommen, und auf der Mühlen alſo zum Eſſen zubereitet worden. Da denn, weil nur das innerliche kleine Körnlein, von den äuſſerlichen groben Hülſen übrig bleibet, man kaum einen Scheffel Grütz aus drey Scheffel Haber zurück bekommet. Er giebet nicht nur eine gute Zugemüs, welche geſund, wohl ſättiget und nähret, indem man ihn zuvörderſt reine lieſet, da man inzwiſchen Milch zum Feuer ſetzet, ſolchen mit heiſſem Waſſer brühet, und ſodenn in die Milch ſchüttet, und mit ſelbiger kochen läſſet, doch muß er öffters umgerühret werden, ſonſt leget er ſich gerne an. Kurtz vor dem Anrichten ſaltzet man ihn, ſchüttet ihn auf eine Schüſſel, machet in einer Pfanne braune Butter, und gieſſet ſelbige darüber; ſondern es werden daraus auch gute, den Geſunden und Krancken dienliche Suppen gekochet.

Haber-Kaſten, ſiehe Futter-Kaſten.

Haber-Milch, ſuche Bocks-Bart.

Haber-Stroh, gehöret mit unter das Futter-Stroh, und wird den Stutten und dem Gälte-Vieh nach dem Futter, an ſtat des Heues, eingeleget. Einige wollen es denen Melck-Kühen nicht gerne geben, weilen ſie davon verſeigen oder die Milch verlieren ſollen; andere aber machen ſich kein Bedencken darüber, ſondern ziehen auch noch das Haber- dem Gerſten-Stroh in der Fütterung des Rind-Viehes vor, und zwar nach der Landes-Art, oder nach eigener Erfahrung, oder nach

eines ieden eigenwilligen Caprice und Gefallen. Die Sache kommt aber auf die Gewohnheit des Viehes in der Fütterung an. Die es nicht von Jugend auf gewohnet ſind, denen ſchadet es.

Haber-Wurtzel, iſt zweyerley Art, die inländiſche, welche theils wild auf einigen Wieſen, theils aber in den Gärten wächſet, und gemeiniglich Bocks-Bart genennet wird; die ausländiſche oder ſo genannte Spaniſche Haber-Wurtz, davon ſiehe Scorzonere.

Habicht, oder der Ahr, iſt ein Raub-Vogel, deſſen es ſowohl der Gröſſe als Farben und andern Eigenſchafften nach, hin und wieder mancherley Arten giebet; von denen bey uns bekannten, werden die kleinen vor Männlein, die groſſen aber für die Weiblein gehalten, welche weil ſie gröſſer und ſtärcker, auch deſto nützlicher zum Baitzen ſind. Es hat der Habicht ſchöne bunte Federn, einen groſſen Cörper, helle Augen, breite Bruſt und Schultern, ungemein lange Flug-Federn, die ihm dienlich ſind, dem Raub auf das ſchnellſte nachzuſetzen, hohe flache Beine und länge Klauen. Er horſtet auf hohen Klippen, oder in groſſen Wäldern auf hohen Bäumen, und brütet daſelbſt ſeiner Jungen drey, vier bis fünffe aus. Man fänget ihn entweder noch im Neſte, ehe er flücke wird, und denn wird er ein Neſtling genennet, oder wenn er bereits auf den Aeſten der Bäume etwas herum hüpffen kan, welchenfalls er ein Aeſtling heiſſet, oder er wird, wenn er von dem Horſt abgeſtrichen (das iſt, wenn er alle ſeine Federn und Kräffte bekommen, auf den Raub auszugehen), ſo meiſtens im Junio geſchiehet, in Habichts-Körben, oder mit Riemen und Satteln, das iſt auf einer Taube, welcher man Haar-Schlingen mit einem Leder auf den Rücken macht, gefangen, da man ſie denn Wildfänge zu nennen pfleget; wobey zu mercken, daß die Abgeſtrichenen, welche ſchon geraubet haben, nemlich erſtermeldte Wildfänge zum Abtragen beſſer und würgiſcher ſeyn, denn die Neſtlinge, oder die man vom Horſte ausnimmt, weil dieſe nicht ſo raſch, als jene ſind. Sie ziehen gleich andern Vögeln im September, und halten ihren Wieder-Strich im Mertz. Sie laſſen ſich zahm machen und abrichten, Wachteln, Rephüner, Faſanen, wilde Gänſe und Enten, auch wohl Reiher und Haſen damit zu baitzen. Wenn man nun einen Habicht zum Baitzen abrichten will, ſo muß man ihn erſtlich in ein Gemach bringen, darein ſonſten kein Menſch kommt, denn der Weydmann oder Falckenier, der ihn führen, und die Jagd-Hunde, die derſelbe zum Baitzen gebrauchen will. In dieſem Gemach muß ein Reif aufgehänget, und der Habicht, vermittelſt ſeines an den Füſſen hangenden Riemens dergeſtalt darein gebunden werden, daß, wenn der Vogel ſich reget, auch der Reiff oder Bügel mit demſelben ſich bewegen müſſe, und alſo läſſet man den Habicht in dem Reiff neun Tage und ſo viel Nächte ſitzen, binnen welcher Zeit man ihn durchaus nicht ſchlaffen laſſen darff, ſondern durch abwechslende Perſonen immerzu beunruhigen muß; darnach läſſet man ihn ziemlich hungrig werden, und träget ihn acht oder wohl gar vierzehen Tage lang auf der Hand bey Leuten aus und ein, und zwar ungehaubet, alle Tage zwey oder drey Stunden, daß er nur der Leute gewohnet, richtet ihn aber auch unterdeſſen, in eben demſelbigen Gemach, da er in dem Reiff geſeſſen, alſo ab: Man nimmt eine Taube, oder ein jung Huhn, rauffet ihm die groſſen Schwing-Federn aus, daß es nicht fliegen kan, ſetzet den zuvor gantz hungerig gewordenen Vogel frey auf eine Stange, wufft von ferne das Huhn oder Taube herzu, ſo fället er aus Hunger darauf. Man läſſet ihn aber nicht bald ſatt freſſen, ſondern giebt ihme nur das Hirn aus dem Kopff, oder ſonſten etwas weniges; darnach bindet man ihn wieder auf die Stangen, und dieſes thut man ſo offt, bis man ſiehet, daß er gar behend und fertig darauf iſt. Alsdenn mag der Weydemann oder Falckenier mit ihme hinaus ziehen, und ihn an einem Haſen-Zwirn oder Bind-Faden, welcher auf ein Rölligen gewickelt iſt, binden, und ſolchergeſtalt an eine Elſter, Krähe, Raben, Häher oder Holtz-Schreyer bringen, denn dieſe können nicht ſo ſchnell fliegen. Wenn er nun etwas geſtoſſen, ſo fänget man ihn wieder, doch alſo, daß man ihn mit keiner Hand angreiffe, denn davon werden ihm die Federn los, ſondern man nehme ihm den geſtoſſenen Vogel unter den Füſſen weg in die Hand, und locke ihn mit einer Pfeiffe, darzu man ihn, ſo offt man ihm was zu freſſen giebt, oder etwas vorwirfft, unter dem Abrichten immer fein mählig mit gewöhnen muß; darnach faſſe man ihn wiederum an, und richte ihn alſo vollends zum Baitzen, daß er endlich frey und ohne Haſen-Zwirn oder Bind-Faden in der Lufft fliegt. Es muß aber der Weydemann oder Falckenier allezeit etwas von Fleiſch bey ſich haben, neben einem Luder oder Vorlooß (das ſind zwey zuſammen gebundene Flügel, gleich als wenn es Rebhüner- oder Tauben-Flügel wären), damit man ihn wieder von der Höhe zu ſich locken könne, indem er in Meinung, es ſey ſolches der Vogel, den er hat ſtoſſen wollen, ohnverzüglich wieder herbey kommen wird, und dieſes muß man vornehmlich thun, wenn der Vogel nichts gefangen, und derſelbe aus Verdruß auf einen Baum ſich ſetzen und nicht wieder zurücke kommen wollte. Es muß auch der Falckenier alleзeit zwey neben einander gekuppelte Hunde bey ſich haben. Wenn er nun an den Ort kömmt, da er vermeinet, etwas zu bekommen, ſo löſet er ſie ab, und läſſet zugleich auch den Habicht in die Höhe fliegen, welcher, ſo bald er die Hunde anſchlagen höret, auch ſo bald herunter ſchieſſet, und das Wild mit den hinterſten zweyen Klauen, die man Fang-Klauen nennet, ſtöſſet. Es müſſen aber die Hunde über der Naſe um das Maul ein Band mit einem ſpitzigen Holtze oder Schnabel vorgemacht

gemacht haben, mit welchen ſie zwar aufſtoſſen, aber nicht zerreiſſen können. Die wilden Habichte ſind nicht nur denen Feld-Hünern, ſondern auch denen zahmen Hünern und Tauben auf denen Höfen ſehr gefährlich, dahero man denenſelben fleißig nachſtellen und ſie vertilgen muß. Die Weydmänniſche Redens-Arten vom Habichte ſind: Der Habicht hat Greiff-Klauen; Geſtelle oder Fuß-Geſtelle, (ſind ſeine Schenckel) Fleug-Bug-Federn, auch Flügel-Bogen. Er ſtehet auf der Hand oder Stangen; wird getragen; gelocket oder bereitet: geäßet, und wenn er genug hat, ſaget man, er hat einen guten Kropff; er bekommet Gewölle. Der Habicht jaget oder raubet; iſt luſtig; fähret wohl: wird geworffen; fleugt auf den Vorlooß oder zum Feder-Spiel; kommt zur Hand; ſtehet zur Hand; iſt ein guter Hand-Vogel. Wenn der Weydemann den Habicht fliegen läſſet, heiſſet es gereicht: wenn der Habicht ein Rephun wegführet, heiſſet es geleitet. Wenn der Habicht an einen Bach zum Baden oder Träncken geſtellet wird, heiſſet es geſchöpffet, und wenn er zu Zeiten etliche Schwing-Federn zerſtoſſen, wird er geſchifftet. In der Artzney dienet ein Habicht in Roſen- oder Lilien-Oel gekocht, bis ſein Fleiſch von einander fället, und mit der durchgeſeihten Brühe die Augen beſtrichen, für alle Mängel und Gebrechen derſelben, welches auch das in Oel zerriebene Habicht-Schmaltz thun ſoll.

Habichte, ſind auch eine Art Erd-Schwämme, ſo ſich wohl eſſen laſſen, ſind von ziemlicher Gröſſe, etwas fahl oder graulichter Farbe und ſehen wie viele an einander geſteckte Dütgen aus; wachſen gern in Eichenbuſchigten Orten.

Habichts-Fang, Habichts-Korb, iſt ein groſſer und breiter Korb, wie eine groſſe Hüner-Steige, etwan eines Tiſches breit und lang, in der Mitte mit einem Unterſchied verſehen. In das unterſte Theil ſetzet man eine ſchwartze Henne oder weiſſe Taube, und in das ober Theil machet man eine Stallung wie einen Meiſen-Kaſten. Wenn nun der Habicht von oben herunter auf die ſchwartze Henne ſchieſſet, ſo kommet er in das obere Theil des Korbes, als ein hungriger Raub-Vogel, der vor Grimm und Begierde nichts ſiehet, und ſtöſſet mit den Flügeln an das Zünglein oder an das Bret, welches mit einem Stäblein aufgeſtellet iſt, und wirfft damit die Ober-Decke herunter, daß er alſo ſich ſelbſten fänget, aber doch der unter ihm im andern Theil des Korbes ſitzenden Henne oder Taube, nichts thun kan. Ein anderer **Habicht-Fang** wird ſo verfertiget: Daß man vier Pfäle, etwa vier Ellen hoch in die Erden ohngefehr eines ziemlich groſſen Tiſches breit ins gevierte von einander ſtöſſet, und in einen ieglichen Pfahl oben eine Kerbe alſo aufwerts ſchneidet, daß man ein viereckigtes Netze, welches ziemlich groſſe Maſchen hat, darein ſtecken kan. Unter dieſes Netze bindet man auf der Erden eine lebendige weiſſe Taube oder Huhn, und wenn dieſe von dem Habicht erblicket wird, ſo ſchieſſet er aus der Lufft darauf zu, und ſtöſſet auf das Netze, welches er in der Lufft nicht gewahr worden, los, worinnen er alſo verwickelt wird, daß er ſich muß gefangen geben. Dieſen alſo gefangenen Habicht anzugreiffen, und an behörigen Ort zu bringen, muß man ſtarcke Hirſch-Lederne Handſchuh anhaben, denn ſonſten ſetzet er einem die Klauen in die Hände, daß man nicht leichtlich unbeſchädigt davon kömmt.

Habichts-Kraut, iſt ein wildes, faſt aller Orten auf dem Felde wachſendes Kraut, welches von denen Apotheckern gelber Wegwart genennet wird. Es giebt deſſelben fünfferley Gattung, welche ſo wohl an Blättern und Blümlein, als an ihrer innerlichen Krafft einander gleich kommen, dahero wir nur allhier die gröſſeſte Gattung davon, welche man das **groſſe Habichts-Kraut** nennet, beſchreiben wollen. Es hat aber daſſelbe eine weit um ſich kriechende dauerhaffte Wurtzel, welche Spannen lang, eines kleinen Fingers dick, und voller Milch iſt. Die Blätter ſind einer queren Hand lang, am Umkreis eingeſchnitten und zertheilet, wie die Gänſe-Diſtel, und mit weichlichten Dörnlein beſetzet. Der Stengel iſt rund, gerad mit Striemen oder Hohlkehlen, rauch, voller Dörnlein, auswendig röthlicht, inwendig hohl, faſt auf anderthalb Ellen lang, mit vielen Zweiglein beſetzt, darauf wachſen bleichgelbe Blumen, welche bald zu wollichten Knöpfflein werden, und hernach davon fliegen. Das gantze Kraut iſt voll weiſſen Milch-Saffts. Dieſes Kraut hat daher ſeinen Nahmen, weil der Habicht, wenn er vermercket, daß ſeine Augen blöde werden wollen, mit dem Safft von dieſem Kraute ſein Geſichte wieder ſchärfen ſoll. Dahero auch einige wollen, daß das nur an den Hals gehängte Kraut, alle Nebel und Dünſte der Augen und des Geſichts vertreibe. Der Safft aus dem Habichts-Kraut, iſt gut wider alle Finſterkeit und Entzündung, wider die Flecken in denſelben und anfahenden Staaren, wenn man des Tages einmahl oder vier, iedesmahl zwey oder drey Tröpflein davon laulicht darein lauffen läſſet; welches auch der geläuterte Habicht-Krauts-Safft, mit ſchönem lautern Honig und guten weiſſen Wein, iedes gleich viel, vermiſcht, Morgens und Abends zwey oder drey Tröpflein davon in die Augen gethan, verrichten ſoll. Der geläuterte Habicht-Kraut-Safft, mit Weiber-Milch, iedes gleich viel vermiſchet, iſt ebenfalls ein gutes Mittel für die Entzündung und hitzige Flüſſe der Augen, bisweilen ein paar Tropffen darein gethan. Das deſtillirte Habicht-Kraut-Waſſer, welches als ein noch kräfftigers Mittel, wider obgemeldete Augen-Kranckheiten gerühmet wird, ſoll auch das Angeſicht damit gewaſchen, alle Flecken deſſelben hinweg nehmen.

Hachis, iſt eine klein gehackte Speiſe, welche in Butter gedämpfft, gewürtzt, und mit einer

einer guten Brühe zubereitet wird. Zum Exempel kan nachfolgendes Hachis von einem Hechte dienen: Man nimmt einen Hecht, ſchuppet ihn, und thut aus demſelben das Eingeweide heraus, zerſtücket ihn alsdenn, und ſchneidet das Fleiſch mit einem Schneide-Meſſer klein. Darnach ſetzet man Butter aufs Kohl-Feuer, es ſey in einem Tiegel oder Caſſerole: Wenn ſolche zergangen, ſo leget man das gehackte Hecht-Fleiſch darein, läſſet es alſo dämpffen, nur daß es nicht braun werde, würtzet es hernach mit Muſcaten-Blüthen und Citronen-Schalen, leget eine gantze Zwiebel und ein paar Lorbeer-Blätter darein, gieſſet ein wenig Wein und Brühe darzu, ſtreuet geriebene Semmel darauf, ſaltzet es, doch nicht gar zu ſtarck, abſonderlich wenn die Butter viel Saltz hat. So man nun anrichten will, muß die Zwiebel heraus genommen, und viel Citronen-Safft darauf gedrucket werden. Will man das Hachis mit Capern und Roſinen machen, ſo muß man nebſt denenſelben etwas Zucker hinein werffen, auch guten Wein-Eßig daran gieſſen. Der Kopff, Schwantz und Haut, wird hernach aus dem Schmaltz gebacken, und als eine Garnitur zum Hachis gebrauchet. Man bedienet ſich ſolcher Speiſe gemeiniglich als einer Fülle zu den kleinen Paſtetgen aus mürbem Butter-Teig.

Hacke, Haue, iſt ein aus einem ſcharffen breiten oder ſpitzigen Eiſen beſtehendes, auch mit daran geſtecktem langen höltzernen Stiel verſehenes Werck-Zeug, welches in Wein- Kraut- und andern Gärten, auch ſonſt anderer Orten zu Aufhauung der Erde gebraucht wird, und dieſem zu Folge, ſowohl dem Nahmen als der Geſtalt nach, unterſchieden iſt: Denn ein anders iſt eine **Kraut-Hacke**, ein anders eine **Rade-Hacke** oder **Rade-Haue**, wieder ein anders eine **Spitz-Hacke**, und endlich auch ein anders eine **Wein-Hacke** oder **Wein-Haue**; deren Erklärung unter ihren Anfangs-Buchſtaben zu finden. Man ſehe Tab. XII. Fig. 4, 5, 6.

Hacke, wird auch bey denen Strickerinnen der unterſte Theil des Strumpffes alſo genennet, darein die Ferſe des Fuſſes zu ſitzen kommet.

Hacke iſt eine Arbeit, ſo der Wintzer in dem ihme anvertrauten Weinberg zu drey unterſchiedenen mahlen des Jahres vorzunehmen, und iedesmahls das Erdreich mit der Wein-Hacke oder Wein-Haue zu brechen, umzuwerffen, und von allem Unkraut und Wurtzeln zu ſäubern hat. Sie wird in die erſte, andere und letzte oder ſogenannte **Beer-Hacke** eingetheilet. Die **Erſte Hacke**, welche die zehende von denen Arbeiten iſt, ſo jährlich in denen Wein-Gebirgen verrichtet werden müſſen, geſchiehet ohngefehr um alt Walpurgis oder Philippi Jacobi, wenn die Sencke verrichtet, und der Wein-Stock unten an der Erde und Wurtzel fein ausgelaſſen, auch das Holtz fein rauh und zähe worden, damit weder die jungen Keime verſchüttet, noch die Sproß-Reiſſerchen abgeriſſen werden. Man muß aber das Erdreich mit der Wein-Hacke nicht etwan, wie faule Arbeiter zu thun pflegen, nur obenhin ein wenig beſchinden oder beſchneiden, ſondern ſo tief, als die Wein-Hacke zu ſeyn pfleget, hinein hacken, damit der unterſte Boden herfür, und die oberſte Thau- oder Tag-Erde fein hinunter komme, nicht weniger das Erdreich wohl locker, auch die Raum-Grube fein eben am Stocke zugezogen werde, damit der Stock neue Thau-Wurtzeln faſſen, und alſo zu ſeinem Wachsthum gelangen möge. Es müſſen auch die aufgeriſſene Erd-Klöſſer recht zerſchlagen, und an den Stock gezogen, die Quecken aber, und das Gras ausgekrautet, und in der Hacke ausgeſchüttelt, in Hauffen geworffen, und aus dem Berge getragen werden. Zuweilen wird dieſe Arbeit zugleich mit dem Bögen verrichtet, und ſtrecket ſich auch manchmahl ziemlich weit in den May hinein, wenn nemlich die Berge groß ſind. Die **Andere Hacke**, iſt die vierzehende Arbeit im Weinberge, und geſchiehet kurtz vor der Blüthe, oder doch bald hernach, wiewohl es beſſer zuvor iſt; aber in währender Blüthe muß man nicht hacken, ſonſt ſtoſſet man die Blüthen ab. Dieſe Arbeit wird um alt Petri und Pauli vorgenommen, auch dabey alles dasjenige beobachtet, was man bey der erſten Hacke verrichtet. Und weil das Erdreich vor dieſer Hacke gemeiniglich von den hellen Winden ausgezogen worden, ſo wartet man gerne bis auf einen Regen, damit man das Land deſto beſſer gewinnen kan. Die ſo genannte **Beer-Hacke**, iſt die letzte Hacke und ſiebenzehende Arbeit im Weinberge, welche um Egidii, oder wenn das Holtz ein Auge zwey oder drey von der Erde zu reiffen anfähet, vorgenommen wird. Dieſe Hacke pfleget man an manchen Orten, ſonderlich an hohen und jählingen Gebirgen gar nicht; ſondern nur in den Sand-Gebirgen, oder auf der Ebene, oder gedeckten mittel- und niedrigen Gebirgen zu verrichten, zumahl, wo es ſehr felſigt, raſigt, oder dergleichen verwachſene Berge, und alſo einen ſtrengen Boden hat; ſo darf auch dieſe Hacke nicht tief geſucht, ſondern der Berg nur ein wenig überzogen werden, damit die Nacht-Fröſte keinen Schaden thun mögen.

Hacke-Beil, oder **Fleiſch-Beil**, iſt ein breites und geſchärfftes Eiſen, an einem höltzernen Helm oder Stiel befeſtiget, womit das Fleiſch zerhacket wird. Es iſt ſeiner Gröſſe nach unterſchieden, wie denn das gröſte, womit das Fleiſch aus dem Gantzen in die Koch-Stücken zerhacket wird, ein Fleiſch-Beil, das aber etwas kleiner und leichter, und etwa zu gantz Kleinhackung des Fleiſches, wie man ſolches z. E. zu Würſten brauchet, wird ein Hacke-Beil genennet.

Hacke-Bret, iſt ein groſſes und breites mit einem hohen Rande umgebenes Bret, von Eichen oder einem andern harten Holtze, worauf die Victualien in der Küche klein gehacket werden.

Hacke-Meſſer, iſt ein langes und ſehr breites geſchärfftes Meſſer, womit man in den Küchen Peterſilien, und andere Sachen, ſo man klein haben will, klar und klein hacket. Wenn es mit

zweyen Hand-Haben verſehen, und die Schneide rund gebogen iſt, wird ſolches ein Schneide-Meſſer oder Wiegen-Meſſer genennet.

Hacken im Kraute, ſiehe Kraut-Hacken.

Hacke-Stock, iſt ein ſtarcker viereckichter oder runder Kloß, und gemeiniglich das Stam-Ende eines Eich-Baumes, zuweilen auf drey Füſſen ſtehend, worauf das Fleiſch in Stücken zerhauen wird, muß einen höltzernen Deckel haben, damit er rein und ſauber gehalten werden kan. In der Schirr-Kammer iſt auch ein ſtarcker Hacke-Stock nöthig, damit der Schirrmeiſter das kurtze Schirr-Holtz darauf ſetzen und behauen könne.

Hackſch, wird an einigen Orten ein ungeſchnittenes Schwein genannt, welches zum Belegen der Mutter-Schweine gehalten wird. Siehe Eber.

Häckerling, Häckerlings-Banck, Häckerlings-Boden, Häckerlings-Schneider rc. ſiehe Heckerling.

Häckgen oder Häcklein, iſt ſonderlich ein länglichter von Drat an der Spitze krum gebogener Haacken, womit am Spinn-Rad das Ende des im Spinnen geriſſenen Fadens durch das Spuhlen-Oehr wieder heraus gezogen wird.

Häckſel, ſiehe Heckerling.

Häckſel-Lade, ſiehe Heckerlings-Banck.

Häfft oder Hefftel, wird alles dasjenige genennet, worbey man entweder etwas angreiffet und beweget, da es ſo viel bedeutet, als eine Schaale oder Hand-Habe, dergleichen das Häfft eines Meſſers oder andern Inſtruments; oder womit auch etwas befeſtiget wird: Alſo braucht man nicht nur Häfft und Schlingen von Drat, ſondern es iſt ein Hafftel auch ein ſtarcker Pflock, womit man eine Leine z. E. an einem Zelt, oder bey der Jägerey die Leinen an den Tüchern und die Wind-Leinen an den Erdboden befeſtiget.

Häge-Holtz, wird ein Stücke Wald oder Holtz genennet, ſo geſchonet wird.

Hägen oder Hegen, heiſſet von dem alten teutſchen Worte: Hag, ſo eine Verwahrung, einen Zaun rc. bedeutet, überhaupt etwas verwahren, vor dem Gebrauch anderer beſchützen und allerhand Mittel darzu anwenden. Man heget ſolcher geſtalt Acker, Feld, Wieſen, Thiere, Menſchen, z. E. liederlich Geſindel oder gute Leute. Bey einigen Haushaltungs-Geſchäfften aber iſt es inſonderheit auch ſo viel, als Schonen oder in Ruhe laſſen. Vornemlich aber iſt dieſes ein der Forſt- oder Wildbanns-Gerechtigkeit abhängiges Recht, einen Wald mit abgehauenem Holtze zu umgeben; oder: die Macht zu hegen, oder ein Gehäge zu machen; oder aber, welches eben dahinaus fället: Das Recht eine Wildbahn zu haben: Oder der Wild-Bann, weil das Wild darinnen gleichſam umſchloſſen oder gehäget wird. Dieſe Gerechtigkeit zu Hägen iſt gröſſer als die Gerechtigkeit zu Jagen, indem in dieſem letztern Fall das Wild in ſeiner Freyheit gelaſſen wird, zu gehen, wo es will; wenn aber der Wald durch Niederhauung der Bäume, oder ſonſten gehäget und geſchloſſen wird, kan durch Hemmung des Wildprets denen Benachbarten dadurch um ſo viel deſto mehr ein Schaden zuwachſen, dahero das Recht zu hägen, auſſer der ſonderbaren Zulaſſung niemand verſtattet wird, als in ſo ferne es ohne der Nachbaren Nachtheil kan exerciret werden; es kommet auch nicht einem ieden, der das Jagen hat, auch das Hägen zu; das alte teutſche paroemium juridicum gilt nicht: Wer kan Jagen, darf Hagen; allein umgekehret: Wer kan Hagen, darf Jagen. Denn das Jagen kan wohl ohne dem Hägen durch Hunde und Netze geſchehen; hingegen iſt gewiß, daß, welchem das Hägen zuſtehet, demſelben auch die völlige Jagd zuſtehen müſſe, weil dieſes das einige Abſehen des Hägens iſt, damit andere von dem Misbrauch des Waldes und Fangung des Wildes ausgeſchloſſen, und das Wild gleichſam daher gebannet, und hieſelbſt geheget werden möge.

Häge-Reuter, iſt ein Forſt-Bedienter, welcher einem Gehäge vorgeſetzet, und verbunden iſt, vornemlich auf die Hägung des Holtz- und Wildes, und denn auf die Vertilgung der Raub-Thiere bedacht zu ſeyn. Es wird dazu ein Jagd- Hirſch- Holtz- und Forſt-gerechter, das iſt, der Forſt- und Jagd-Sachen wohlerfahrner Mann erfordert, welcher nicht allein der wilden Thiere äuſſer- und innerliche Natur und Eigenſchafft dem Leben nach, aus dem Grunde verſtehe, und dieſelben an ihrer Spur und Fährte, als ein Jäger erkenne, ſondern auch in der Anatomie ſolcher wilder Thiere wohl verſiret ſey, auf daß er mit deſto reifferm Judicio, was dieſem oder jenem Thiere zur Nahrung nützlich oder ſchädlich, mithin zur Vermehrung beförderlich oder hinderlich ſeyn möchte, deſto beſſer zu urtheilen wiſſe. Er ſoll ſein Gehäge täglich fleißig bereiten, und daß das an demſelbigen Orte geſchonete Wild vor andern ſeine Ruhe behalten möge, emſig beſorgen, dahero niemanden, wer er auch ſey, in ſolchem ihm anvertrauten Gehäge ſchieſſen und platzen laſſen, vielweniger mit denen Falcken zu baitzen, und mit Windhunden zu hetzen, Hüner und Wachteln zu fangen, Vögel oder Eyer auszunehmen, noch dergleichen Unfug mehr verſtatten, ſondern ſolchen Uibertretern die Flinten, Falcken, Hunde und Netze abnehmen, und gehöriger Orten zur Beſtraffung angeben, die Hunde kleppeln oder erſchieſſen laſſen, denen Schäfern das muthwillige Heide-Brennen, in der Birck-Hüner Lege-Zeit, verbieten, auf die Gras-Mähder, wegen der Rebhüner und Wachteln, daß ſie ihnen die Eyer und Jungen nicht ſtehlen, Acht haben, nicht weniger wegen der jungen Haſen, wie auch Reh- und Wild-Kälber in der Satz-Zeit beſorget ſeyn, die Saltz-Lecken jährlich zu gehöriger Zeit zurichten oder doch wenigſtens verneuern, die Wild-Aecker gebührend beſtellen laſſen, und vornehmlich Winters-Zeit bey groſſer Kälte und Schnee das Wildpret an bequemen Oertern mit Futter genugſam verſorgen, damit es nicht aus Noth gezwungen werde, ſich anders wohin zu begeben, und ſeine Nahrung zu ſuchen. Die Wölffe, Füchſe,

Marder, wilde Katzen, Jltiſſe, ingleichen alle Arten Raub- und Stoß-Vögel, Eulen, Krähen, Elſtern, und insgemein alles und iedes Raub-Wild muß er ſtetig zu vertilgen, hingegen die Behältniſſe und Dickichte im Stande zu erhalten, und in Summa alles, was nur dem Wildpret zur Vermehrung, Unterhaltung und Nahrung dienlich ſeyn mag, ohnnachläſſig zu thun und zu befördern mit allem Ernſt gefliſſen und bedacht ſeyn. Weil auch die Gehäge manchmahl ſo groß, daß es einem Häge-Reuter unmöglich, auf alles behörig Achtung zu geben, ſo werden ihm nach der Gröſſe ſeines Gehäges, ein oder mehrere Fuß-Knechte untergeben, welche ihm in Beobachtung der Reſiere und Holtzungen, Scheit-Schläger, Holtz-Gräſerinnen, Aeſcherer, Kohlen-Brenner, Pech-Hauer oder Hartz-Reiſſer ꝛc. Viſitirung derer Bauer-Zäune, ob etwan Löcher darinnen ſind, und Haſen-Schleiffen geleget werden, auch bey Anweiſ- und Abgebung des verkauften und Deputat-Holtzes hülfliche Hand leiſten, und dabey ſeiner Ordre nach, alles dasjenige zu obſerviren und zu thun ſchuldig ſind, woran er entweder durch die Gröſſe des Gehäges oder auch zuweilen durch andere nöthige Amts-Verrichtungen gehindert wird. An theils Orten wird auch viel darauf gehalten, daß ein ſolcher Häge-Reuter die Wiſſenſchafft von der Faſanerie habe, und wie, und auf was Art ſo wohl ein wildes Faſan-Gehäge, als zahmer Faſan-Garten anzulegen, zu ordiniren verſtehe, ingleichen wie ſie aufzuziehen ꝛc. zu hägen und zu fangen ſeyn, gründlich wiſſe, weswegen auch von ihm die Ameis-Hauffen, Tannen- und Fichten-Dickigte geſchonet, die Faſanen des Herbſts nach dem Rauch fleißig eingefangen, des Früh-Jahrs die Bauren-Katzen im Felde erſchoſſen, die Eulen weggefangen, und die Krähen- und Elſter-Neſter verſtöret werden müſſen, damit dieſer ſchöne Vogel ſich in dem Herrſchafftlichen Gehäge deſto füglicher vermehren könne.

Häge-Säule, Jagd-Säule, iſt eine an den Grenzen eines Gehäges aufgerichtete und mit dem Wappen oder Nahmen des Forſt-Herrn bezeichnete Säule von Holtz, ſo das Anzeichen, daß dem Forſt-Herrn der Orten das Wild gehäget und gebannet, und niemand daſſelbe zu treiben oder zu ſchieſſen berechtiget, ſondern iedermann bey geſetzter Straffe verboten ſeye. Dergleichen Häge-Säulen werden viele um ein Gehäge geſetzet, und ſolches gleichſam damit vermahlet oder vermarket.

Häge-Waſſer, iſt ein Bach, oder anderes zur wilden Fiſcherey gehöriges Waſſer, worinnen die Fiſche und Krebſe geſchonet, und, daß ſie nicht iedermann heraus fangen möge, gehäget werden; dieſem wird entgegen geſetzet das Frey-Waſſer, worinnen iedermann zu fiſchen und zu krebſen frey ſtehet.

Häge-Wieſe, wird eine ſolche Wieſe genannt, welche Garten-Recht hat und gehäget wird, alſo, daß ohne des Eigenthümers Willen niemand darauf weiden darf.

Häher, Heher, auch Heyer und Holtz-Schreyer genannt, iſt ein mittelmäßiger Vogel, deſſen es zweyerley Arten giebt, nehmlich Nuß-Häher und Tannen-Häher, beyde ſind von der Gröſſe, wie die Tauben, (wiewohl ſie, wenn die Federn weg ſind, wegen ihrer ſchmalen Bruſt um ein merckliches geringer ausſehen), und mehrentheils nur der Farbe nach unterſchieden. Der

Nuß-Häher, iſt von Ziegel-brauner Farbe, hat einen ſchwartzen Schwantz, und auf dem Kopffe lange Federn, welche er als eine Krone in die Höhe richten kan, einen kurtzen, kohlſchwartzen ſtarcken Schnabel, von welchem zu beyden Seiten ſchwartze Federlein, die einem Bart ähnlich ſehen, über die Kinnbacken hingehen. Beſonders aber hat er in denen Flügeln blau-weiß- und ſchwartz-färbige, wechſelsweiſe, in der Breite eines Meſſer-Ruckens geſprenckelte Federn, welche um deſto angenehmer in die Augen fallen, ie beſſer das ſchöne Blaue durch die darzwiſchen befindliche ſchwartze Strichlein erhoben wird. Er nähret ſich, wie die wilden oder Krück-Elſtern, denen er mit Füſſen und Schnabel ſehr gleich kommet, mit Luder und Gevögel, welches er in denen Donen, Gängen und Geſchneiden zu ſuchen pfleget, nicht weniger mit allerley Ungeziefer, als Fröſchen, Molchen, Ottern und Eydechſen, Winters-Zeit aber mit Eicheln, Buch-Eckern und Haſel-Nüſſen, welche er zur Herbſt-Zeit im Kropffe, in hohle Bäume und ſpaltige Klüffte häuffig einträget. Merckwürdig iſt, daß dieſer Vogel unter dem Schnee die Eicheln ſo accurat zu finden weiß, daß ihm ſelten ein Stoß mit ſeinem Schnabel mislingen wird. Sein Neſt träget er auf Eichen und andern dicken Bäumen von wenigem Geniſte zuſammen, und bringet meiſtens fünf bis ſechs Junge aus. Sie ziehen zur Herbſt Zeit gröſtentheils hinweg, und werden dahero Winters nur einzeln herumfliegende geſehen. Der Tannen-Häher iſt dem Nuß-Häher faſt in allem gleich geartet, auſſer daß er etwas gröſſer iſt, und ſeinen Aufenthalt nicht in laubichten Hölzern, ſondern in Tannen-Wäldern hat, (daher er auch vermuthlich ſeinen Nahmen bekommen), auch von Farben gantz anders, nemlich am Bauche ſchwartz und weiß geſprengt, wie ein alter Staar, und oben auf dem Rücken dunckelbrauner als jener ausſiehet; er hat einen ſchwartzen Schwantz, mit zwey weiſſen Federn auf beyden Seiten, und einen ſcharffen, doch etwas gebogenern Schnabel, als der Nuß-Häher. Er nähret ſich meiſtentheils mit Tannen- und Fichten-Saamen, wie auch mit allerhand Gewürme. Beyde Arten werden mit Netzen und Schlag-Wänden, auch vermittelſt der Wichtel- oder Eulen-Ruffs auf dem Feld- oder Platt-Baum mit Leim-Spindeln gefangen. Wenn man einen Häher im Vogel-Haus hält, oder in der Stube herum lauffen hat, allwo er ſich ſehr zahm erzeiget, iſt nichts beſſer, als daß man ihn, wie die Krammets-Vögel, an Kleyen in Milch geweichet, gewöhnet; er nimmt aber auch mit Brot, ſauerm Käſe und

gekochtem Fleiſch, ſo man ihm vom Tiſche hin-
weg giebt, vorlieb, und wird am beſten mit Nüſ-
ſen und Eicheln erfriſchet. Abſonderlich will
er ſauber gehalten ſeyn, und mag dahero ein
Geſchirr mit Waſſer, um ſich darinnen baden
zu können, nicht wohl entbehren.

Hälter, ſiehe Fiſch-Hälter.

Hämmeln, heißt ſo viel, als zu Hämmeln ma-
chen, oder die Lämmer männlichen Geſchlechts
verſchneiden, welches gemeiniglich im April
oder Majo geſchiehet, wenn es weder zu kalt
noch zu warm, ſondern ein leidliches und hei-
teres Wetter iſt, und die Geilen ſtarck genug
geworden, weil ſie etwas langſam kommen.
Es wollen zwar einige, man ſolle die Lämmer
nicht eher, auch nicht langſamer Hämmeln, als
bis ſie fünf oder höchſtens ſechs Monat alt ſeyn:
allein man weiß aus der Erfahrung, daß es ih-
nen beſſer ſey, wenn ſie zeitig geſchnitten wer-
den: Denn ie älter das Vieh wird, ie ge-
fährlicher iſt auch der Schnitt; dahero pfle-
get man die alten Widder oder Stähre nicht
gerne mehr zu verſchneiden, weil es ihnen we-
gen der harten Nerven zu ſchmertzlich fällt,
ſondern ſie werden meiſtentheils geſchnüret
oder gekluppet. Deren jenes, nemlich das
Schnüren, darinnen beſtehet, daß man ihre
Hoden mit einer Schnur bindet, ſo ſtehen ih-
nen die Nieren ab, und fallen endlich von ſich
ſelbſten hinweg: Denn die Schnure frißt durch
und wenn der Beutel faulet, ſo gehen die Nie-
ren fort; dieſes aber, das Kluppen geſchie-
het alſo: Man nimmt ein geſpalten Stücke
Holtz, kluppt oder faßt oben an dem Leib den
Beutel, wo er am dünneſten iſt, mit ein, und
bindet es an beyden Enden feſt zu, ſo ſtehen
ihm endlich die Nieren ab und erkalten, daß
man ſie in acht Tagen wegſchneiden kan, als-
denn paßiret er für einen alten Hammel unter
der Heerde.

Händgen den Kindern geben, iſt eine ge-
meine Redens-Art in den Wochen-Stuben, ſo
daher ihren Urſprung hat: Es wird das Kind,
ſo bald es nach der Geburt in dem Bad gerei-
niget, dergeſtalt in Windeln geſchlagen, daß
auſſer dem Kopf weder Hände, Füſſe, noch Leib
insbeſondere zu ſehen, ſondern alles zuſammen
wird anfangs alſo verwahret und eingewickelt,
daß dem Kinde, weil es zu der Zeit am zärte-
ſten, nicht leicht ein Schaden zugefüget wer-
den könne, wenn man mit ihm umgehet. Nach
dem neunten Tag aber, oder auch noch wohl
eher, werden ihm die Hände zuerſt frey gelaſ-
ſen, da man alsdenn eben ſaget: Man habe dem
Kinde die Händgen gegeben.

Hänffling, ſonſt auch Hanf-Finck, Flachs-
Finck genannt, iſt ein kleiner Vogel, in Gröſſe
eines Emmerlings, welcher am gantzen Ober-
Leib mit lichtbraunen Federn bewachſen, unter
dieſen aber etwas ſchwärtzlichte untermenget
ſind; die Flügel und der Schwantz ſind eben-
falls braun, aber ſowohl die Flügel, auf die Art,
wie die Stieglitze das gelbe haben, als auch
theils von denen Schwantz-Federn ſind mit
weiſſen Federn eingefaſſet. An der Bruſt iſt
er düpflicht wie eine Droſſel, doch nicht ſo weiß
als dieſelbe, ſondern der Grund iſt braun und
nur ſchwartz gedüppelt; am Ende der Bruſt iſt
er weiß, wie viel andere Vögel. Die Füſſe ſind,
wenn man ihn fängt, gantz ſchwartz, behalten
aber dieſe Farbe nicht lange, ſondern werden
weißlicht. Der Schnabel iſt hinten etwas dick-
licht, wie ihn die Vögel, welche Körner zerbeiſ-
ſen, haben müſſen, doch gehet er vornen noch
ziemlich ſpitzig zu, u. iſt nicht ſtumpf, wie etwan
der Schnabel eines Gimpels oder Canarien-
Vogels. Das Männlein bekommt im Frühling
ein überaus ſchönes rothes Flecklein vornen am
Kopf, und die Bruſt wird gleichfalls roth, es
bekommt auch am Hals vom Nacken an, bis
auf die Schultern hochgraue, und faſt blau-
lichte Federn, wie denn auch der Schnabel
blaulicht wird. Dis alles legt es im Herbſt
wieder ab, auſſer daß es an der Bruſt etliche
wenige rothe Federn auch über Winter behält.
Das Weiblein bleibt überein, und iſt daran zu
erkennen, daß es am Kopf und Rücken nicht ſo
hellbraun, ſondern mit ſchwärtzlichten Federn
vielmehr als das Männlein bedecket iſt; des-
gleichen iſt es an der Bruſt nicht ſo braun,
ſondern mehr ſchwartzdüppelicht, und gar leicht
noch in dem Neſt zu kennen. Die Hänfflinge
ſind ſehr ſingbegierig, daß ſie auch im Herbſt
bey ziemlich kaltem Wetter, wenn nur nicht
wircklicher Froſt einfället, ihren Geſang conti-
nuiren; ja ob es gleich ſtarck frieret, wenn
nur die Sonne warm ſcheinet, laſſen ſie ſich
doch nicht abſchrecken, auf denen an der Son-
ne gelegenen Bäumen, ihren Geſang zu ver-
richten, welches man, weil meiſtens viele bey-
ſammen ſitzen, ſehr weit hören kan; doch iſt
es lang ſo lieblich nicht, als im Frühling, da
ſie ihre Abwechslung faſt wie eine Nachtigall,
bald innen haltend, bald wieder anſtimmend,
viel lieblicher eintheilen. Sie lernen auch im
Bauer allerhand ihnen vorgepfiffene Lieder
nachſingen, und nähren ſich, wie aus ihrem
Nahmen leicht abzunehmen, mit Hanff-Saa-
men, und weil ſie ſich gerne in kleinen Ge-
büſchen aufhalten, mit Wachholder-Beeren,
wo ſolche zu finden, ingleichen mit dem Saa-
men von den kleinen Blümlein und Gräslein,
wiewohl ſie auch den Rüb-Saamen oder Rieb-
ſen, woraus man das Brenn-Oel ſchlägt, ger-
ne zu freſſen, und davon, wenn ſie zu Zeiten
daneben etwas grünes bekommen, weit älter
zu werden pflegen, als alleine von dem Hanff-
Saamen. Sie ſetzen ihr Neſt, welches ſie mit
kleinen Würtzelein und Reißlein befeſtigen, in-
wendig aber mit Wolle ausmachen, am lieb-
ſten in Wachholder- oder anders mitten im
Felde ſtehendes Gebüſche, ja mehrentheils in
eine Staude hinein, die gar nicht dick iſt, und
an Orte, wo die Sträucher offtmahls gantz ein-
zeln ſtehen. Daſelbſten ſchreiten ſie im April
zur erſten Brut, haben aber zum öfftern im Au-
guſt-Monat noch Junge in ihrem Neſt, wie-
wohl dieſes nur einige alte Paar thun, die
vermuthlich vorher Eyer oder Junge verloh-
ren, denn die meiſten Paar beſchlieſſen ihre
Brut im Heu-Monat. Ihre Junge, deren ſie
meiſtens vier bis fünff auf einmal ausbringen,
lieben

lieben ſie dergeſtalt, daß, wenn das Neſtlein mit denſelben abgenommen, in einen Bauer geſetzt, und derſelbe nach und nach fort, bis zu einem Hauſe ans Fenſter gebracht wird, die Alten dennoch ihre Junge nicht leicht verlaſſen, ſondern ihnen dahin ſo lange ihr Gefräſſe zutragen werden, bis ſie ſelbſten freſſen lernen. Die Hänfflinge ſind den gantzen Winter über entweder gar hinweg, oder bleiben in groſſen Hauffen beyſammen, und werden ſelten einzeln geſehen, es müſte denn ohngefehr die Nacht über ein ſehr groſſer Schnee fallen, da denn in denen Feldern, wo am Abend noch mehr als tauſend Hänfflinge gelegen, den darauf folgenden Tag nicht mehr als einer oder zwey vorhanden, die aber in wenig Stunden ebenfalls vergehen, daß man nicht weiß, wo ſie hingekommen ſind: Doch pflegen die Hauffen, die man im Winter ſiehet, ſo groß nicht zu ſeyn, als diejenige, welche im Herbſt nach der Strich-Zeit (denn im Strich ſiehet man nur zu dreyßig oder viertzig mit einander fliegen) faſt gantze Felder bedecken. Und iſt dieſes noch inſonderheit zu bewundern, daß bey liegendem tieffen Schnee, ſonderlich, wenn heller Sonnenſchein iſt, man immerdar Häufflinge in der Lufft vorüber fliegen höret, welche doch auf den Vogel-Herden nicht einfallen, ſondern nur forteilen, man habe denn einen oder etliche fleißige Lock-Vögel. Wenn man aber im Herbſt oder auch im Martio ſehr groſſe Lerchen-Wände, deren zwey zugleich hierbey gebrauchet werden, auf das freye Feld, wo Haber-Stoppeln ſind, ſchläget, und die Lock-Vögel in Gruben, die man in die Erde gräbet, verſtecket, der Vogel-Fänger ſelbſt auch mit wenigem Reißig bedeckt, in einem Erd-Loch ſitzet, und ein paar angebundene oder angeſtellte Hänfflinge auf dem mit Hanff beſtreueten Platze ſitzen hat, die er vermittelſt eines Fadens regen kan, ſo gehet es wohl an, zumahl, wenn er ſich die Schaar von einem andern zutreiben läſſet, daß er etwan hundert auf einmahl im Vorbeyfliegen mit der Vogel-Wand ertappet und niederſchlägt; es beſtehet aber nur im Glücke, und darf man mit dem Rücken nicht warten, bis ſie ſich ſetzen. Wer ſich dieſe Mühe nicht nehmen will, kan in denen Herbſt- und Winter Monaten die Hänfflinge auch vermittelſt einer Lock, mit Leim-Ruthen, auf kleinen Sträuchen mitten im Feld fangen, immaſſen dieſer Vogel nicht anders, als eine Lerche, das gantze Jahr hindurch ſeinen Aufenthalt in Feldern hat und allein bey der Nacht in die Vorhöltzer und Gebüſche einfällt. Von Hänfflingen und Canarien-Vögeln, laſſen ſich auch ſchöne Baſtarte ziehen. Es giebt noch eine Art Hänfflinge, welche Stein-Hänfflinge genennet werden, und etwas gröſſer, als die vorher beſchriebene ſeyn, auch gar nichts rothes an ſich haben, ingleichen, was die Anmuthigkeit des Geſangs betrifft, unſere Hänfflinge weit übertreffen ſollen. Man muß ſie aber unter die bey uns unbekannte Vögel rechnen.

Hänge-Seil, wird von den Jägern der lange Riemen genannt, daran ſie den Leit-Hund führen.

Häng- oder Zieh-Garn, iſt ein Garn, welches zum Vogel-Fang, inſonderheit aber zum Schnepffen- und Waſſer-Hühner-Fang gebraucht, und dahero ordentlich und hauptſächlich an die Durch- und Zugänge oder Schlufften, die man hier und dar um den Forſt oder Höltzer herum gemacht hat, aufgehänget und geſtellet wird. Dieſe Art Garn und Netze pflegt man auch fliegende Häng- und Zieh-Garn zu nennen, weil ſie nemlich oben mit Ringlein verſehen ſind, und längſt an einem Seil hin, wie ein Vorhang, auf- und zugezogen werden müſſen. Sie werden gemeiniglich aus länglicht gevierten Maſchen oder Schmaſen gemacht, und ſollen nicht über funffzehen Ellen breit, und zwantzig bis vier und zwantzig Ellen hoch ſeyn. Man muß ſie aus zarten, doch feſten Faden bereiten, und an allen Maſchen der oberſten Reihe meßingene Ringlein anhefften, um das Netz zum Auf- und Zuziehen deſto geläuffiger zu machen. Durch dieſe Ringlein ziehet man alsdenn ein mittelmäßiges Seil, oder eines halben Fingers dicke Leine oder Schnur. Auf beyden Seiten muß man auch kleine Schnürlein durch die vörderſten Maſchen ziehen, und zu beyden Enden anbinden, damit man die Pentiere geſchwind auf- und zuziehen könne; welches denn am allergeſchwindeſten geſchehen kan, wenn ein iedes Schnürlein neun bis zwölff Zoll länger als die Höhe von gedachter Pentiere iſt, und weiter herab hänget. Sie ſind darinn ſehr beqvem, daß eine einige Perſon derſelben viel richten und aufziehen kan, und nicht dabey immer Stand halten darf: Maſſen vorgedachte Vögel von ſelbſten ſich darinnen fahen und verwickeln.

Häring, Hering, iſt ſeinem Aufenthalt nach, bey uns zwar ein fremder, aber ſeines Nutzens und Gebrauchs halber, faſt bey allen Nationen in Europa bekannter und beliebter Fiſch, welcher von keiner ſonderbaren Gröſſe, und etwan einem mäßigen Weißfiſch zu vergleichen ſeyn möchte. Er wird vornemlich in der Nord-See an denen Engliſchen und Schottiſchen Küſten, hiernächſt aber auch in der Oſt-See gefangen, wiewohl dieſer viel kleiner und magerer iſt, als jener. Auf dem Rücken iſt er Waſſer- oder dunkelblau, und am Bauche gantz weiß, er ſoll pur alleine vom Waſſer leben, weil er alſobald abſtehet, wenn er aus dem Waſſer kommt, und die Lufft empfindet. Der Häring-Fang gehet an im Sommer, ohngefehr um das Mittel des Junii, oder wenn der längſte Tag und die Sonnen-Wende, Solſtitium æſtivum, vorbey iſt, und währet bis um Bartholomäi, oder den vier und zwantzigſten Auguſti; davon denn zu mercken, daß die erſten, ſo um Johannis gefangen werden, zwar ſehr fett, aber daher auch leichte anbrüchig werden, aber die letzten um Michael herum dauern beſſer. Die zu dieſem Fang benöthigten Fahr-Zeuge, werden Buiſen oder Härings-Buiſen genennet, und derſelben alljährlich etliche hundert bis tauſend ausgerüſtet, welche ſich um die beſtimmte Zeit in dem Meer ausbreiten, da denn die Netze an denen Orten, wo der Fiſch am meiſten ſtreichet, aus-

ausgeworffen werden. Wenn ſie gefangen, werden ſie in die Körbe geworffen, von andern in die Tonnen gelegt, und mit grobem See-Saltz eingeſaltzen, davon des Lübeckiſchen Stadt-Phyſici Neuerantzens *Tractat de Harengo* mehrere Nachricht geben kan. **Neuer Häring** heiſſet der erſte, ſo aus der See gebracht wird. Der friſche Häring wird grüner Häring, und wenn er geſaltzen iſt, **Böckel-Häring** genennet, weil ſelbige einzuſaltzen, von einem Wilhelm Bockel genannt, im vierzehenden Seculo zuerſt erfunden worden. Die Fiſch-Händler machen einen Unterſchied von dreyerley Sorten, und nennen die erſten **Maikens-Häringe**, welche ein ſehr zartes und fettes Fleiſch, aber gar keine Küte oder Eingeweide haben ſollen. Denen folget der **volle Häring**, welcher gegen Bartholomäi gefangen wird, und deswegen dieſen Nahmen führet, weil er den Bauch voll Rogen oder Milch hat. Die dritte Sorte macht der **Brant-Häring**, welcher von dem vorhergehenden vollen nur darinnen unterſchieden iſt, daß er ſpäter gefangen, und gleich ſo dicht gepacket wird, daß er nicht, wie die beyden erſten wieder umgepacket werden darf, ſondern alſobald an gehörige Orte verſendet werden kan. Gedachtes Umpacken der Maickens- und vollen Häringe muß unter freyem Himmel geſchehen. Man hat zwar noch eine vierte Sorte, welche man den **Hohl-Häring** nennt, der aber, weil er ſchmal und mager, nicht geachtet wird. An einigen Orten, da groſſer Handel damit getrieben wird, werden die Tonnen, darein ſie geſchlagen, durch hierzu verpflichtete Perſonen bezeichnet, woraus alsdenn die Güte dererſelben abzunehmen: alſo bedeutet ein gantzer Circkel, ſo darauf geriſſen, das beſte Gut, ein halber Mittel-Gut, ein drey Viertel-Circkel aber iſt noch geringer als dieſes. Die in der Lufft getrocknete und nachmahls geräucherte Häringe werden **Böcklinge** oder **Bicklinge** genennet, und, weil ſie zum theil in gewiſſe Fäſſer, theils aber in Stroh eingepacket und verführet werden, dahero in **Tonnen-Böcklinge** und in **Stroh-Böcklinge** unterſchieden, wovon jene ſehr hart geſaltzen, dieſe aber etwas beſſer und ſüſſer ſind. Ob nun zwar faſt das gantze Jahr durch die Häringe gut zu genieſſen, ſo werden doch nach Johannis die neuen Häringe, als eine beliebte Speiſe, ſonderlich gerühmet. Uiberhaupt geben ſie eine nützliche Haus-Speiſe ab, und können ſie auf allerhand Art gebraten, geſotten, marinirt, und gleich friſch von der Tonne weg, ſo ſie nur durch das Waſſer einmahl gezogen und gehäutelt worden, aus Eſſig und Baum-Oel mit Zwiebeln und Aepffeln, oder auch Meerrettig und anderm Rettig genoſſen werden. Die Vorbereitung aber zu denen erſten drey Arten beſtehet darinnen, daß man ſie zuförderſt wäſſere; wenn ſie nun zwey bis drey Tage in friſchem Waſſer gelegen, ſo, daß man einige mahl das alte Waſſer davon und friſches wieder darauf gegoſſen, werden diejenigen, ſo man zu braten und zu mariniren gedencket, mit ſpitzigen Höltzern durch die Augen angeſpieſſet und aufgehangen, daß ſie gantz trocken werden. Will man ſie nun braten, werden ſelbige, wenn ſie recht abgetrocknet, mit etwas Mehl oder Grieß beſtreuet, nachdem ſie vorher mit Butter beſtrichen, und ſodenn auf den Roſt geleget, öffters mit Butter betropffet, und bey einem gelinden Feuer fein Gold-gelb gebraten, darbey nur ſich vorzuſehen, daß ſie fein gantz bleiben. Zu dieſem Ende pflegen ſolche von einigen auch auf folgende Weiſe gebraten zu werden: Sie hacken den Häringen Kopff und Schwantz gantz knap ab, ſtreichen einen halben Bogen Papier dick mit Butter, wickeln den Häring darein, beſtreichen das Papier auch auſſen noch mit Butter, legen es auf den Roſt, und braten bey gelindem Feuer, damit das Papier nicht anbrenne, den Häring alſo gar ſchön und gantz. Bey dem **Mariniren** nimmt man dasjenige in Acht, was bereits bey den Forellen erwehnet worden, nur daß man ſie, wie gedacht, vorhero wäſſert, wohl abtrocknen läſſet, und endlich gantz, doch ohne Mehl oder etwas darüber zu ſtreuen, auf dem Roſte ſauber brätet. Bey denen Geſottenen iſt in Acht zu nehmen, daß, wenn ſie nun gewäſſert, man ſolche gleich, ohne daß ſie trocken werden müſſen, mitten entzwey ſchneidet, ſie in einem Keſſel mit Waſſer zum Feuer ſetzet, und ſelbige, wenn das Waſſer einen weiſſen Giſcht bekommt, ſogleich wieder vom Feuer nimmt, und dazu eine Soſſe mit Zwiebeln, Butter, Erbſen, Majoran, Kümmel und dergleichen darüber machen kan. Ein Häring auf die Nacht gegeſſen, und nichts darauf getruncken, vertreibet den Huſten. Etliche Härings-Seelen (einige ſetzen die Zahl auf neun) in heiſſem Brunn-Waſſer ſo lange umgerühret, bis ſie zergehen, und ſolches den Patienten, dem der Harn verſtanden iſt, ſo warm er es leiden kan, austrincken laſſen, oder auch dieſelben nur gepülvert eingenommen, ſollen den Harn von Stund an befördern. Einen Häring über den Rücken geſpalten und auf die Fuß-Sohlen gebunden, mildert die Hitze in Fiebern, ziehet die Flüſſe vom Haupt, und verzehret die Waſſerſucht. So giebt auch die Härings-Lacke, wenn ſie mit kleinen Roſinen oder Corinthen abgekocht wird, ein geſchwindes und ſonderlich gutes Clyſtier in der Waſſerſucht. Mit einem Milcher-Häring kan man die erfrörten Glieder curiren, wenn man dieſelbe erſtlich mit der aus dem Häring genommenen Milch, und hernachmahls mit dem gantz in Schmaltz geröſteten Häring über und über wohl ſchmieret.

Häſeling, Häßlen, iſt ein Fiſch, welcher an Geſtalt, wie ein Alten oder Alt-Fiſch, und wie ein Norffling, einen Quer-Strich auf beyden Seiten, nach der Länge hat. Er iſt edler als jene, und geringer, als dieſe; wird gröſſer als ein Häring, und bisweilen über ein Pfund ſchwer. Er hat auſſer dem Rück-Grad wenig Gräten, und ein weiches, gutes, wohlgeſchmacktes Fleiſch, ſo beſſer abgeſotten als gebraten iſt.

Ihren

Ihren Nahmen ſollen ſie von denen Haſen her haben, weil ſie gleich denenſelben geſchwind u. hurtig ſind, ſo gar, daß, wenn ſie friſch gefangen worden, und man ſie in ein Geſchirre thut, ſie offtermahls aus ſolchem wieder heraus ſpringen, daher daſſelbe mit einem Deckel wohl zu verwahren, und ihnen dieſe Freyheit zu benehmen. In der Doſſe, welche ſich in die Havel ergeuſt, und in der Oder ſind ſie gantz gemein zu fangen. Sie laichen mitten im April; zu Zeiten ſollen Würmer in ihnen wachſen, vor welchen man ſich hüten ſoll, als vor Gifft. An etlichen Orten werden ſie May-Fiſche genennet. Im Winter ſind ſie mager und nicht gut zu eſſen, ſonderlich diejenigen, ſo in ſtehenden Waſſern ſich aufhalten; auſſer dieſer und ihrer Laich-Zeit, laſſen ſie ſich geſotten oder gebacken ziemlich genieſſen.

Hätſchapetſchen, werden in Oeſterreich die Hage- oder Hahnebutten genannt.

Häusgen, ſiehe Abtritt.

Häusler, werden auf dem Lande und in kleinen Städten gemeiniglich diejenigen Perſonen genennet, welche keine eigene Güter oder Häuſer haben, folglich auch kein Nachbar- und Bürger-Recht genieſſen, und dahero, auſſer des Obrigkeitlichen Schutzes, wenig von der Gemeine Nutzen theilhafftig werden können.

Häuteln, iſt eine den Köchen bekannte Redens-Art, wenn ſie nemlich mit einem ſcharffen Meſſer die über den geſtreifften Haſen iedesmahl noch befindliche zähe Haut, ſauber herunter ſchneiden, um dieſes Wildpret zum verſpeiſen dienlich zuzubereiten.

Hafen, ſiehe Topff.

Hafer, Hafer-Boden, Hafer-Grütze, ſiehe Haber.

Hafftel, zu den Leinen in denen Tüchern iſt bey denen Jägern ein ſtarcker Pflock. Zu denen Wild-Leinen aber iſt es ein mächtiger Pflock. Solche und andere Kunſt-Wörter im Jagd- und Forſt-Weſen, im Ackerbau, der Viehzucht, dem Berg-Wercks-Bau haben ihren Urſprung aus der alten teutſchen Sprache gemeiner Leute, die ſich am erſten mit denen ſingularibus dieſer Geſchäffte beſchäfftigten, und die Dinge nach ihrer erſten ſinnlichen Vorſtellung oder dem nächſten Zweck und der nächſten Wirckung, wie es ihre Einfalt und Mund-Art mit ſich brachte, nenneten. Denn alle Wiſſenſchafften und Künſte haben ihren Anfang aus denen ſingulariren erſten ſinnlichen Erfahrungen und Verſuchen.

Hage-Butte, Hagen-Butte, von Hagen, Zäunen, daran ſie wachſen, auch **Hahne-Butte, Ham-Butte, Hayn-Butte**, in Oeſterreich **Hätſchapetſche**, und anderswo **Hiefe** und **Wiepe** genannt, iſt die bekannte Frucht des Hagedorns oder wilden Roſen-Stocks, welche länglicht-rund, aber gegen ihren ſchwartzen Butzen oder Schnuppe, ſo gleichſam ihr Deckel iſt, gantz zugeſpitzt, glatt und von einer ſchönen hoch-rothen Farbe, inwendig aber mit vielen weißlichten harten Haaren und rauhen eckigten Saam-Körnern angefüllet iſt. Sie werden, wenn ſie Winters-Zeit teig, nicht nur roh genoſſen, ſondern es kan auch, wenn ſie von denen Haaren und Kernen oder Steinlein geſäubert worden, eine geſunde Salſen oder Syrup etwas dicklicht mit Zucker daraus geſotten, hernach mit Moſt oder Wein angemacht und zum Gebratens auf die Tafel gegeben werden; oder ſie werden bey gemächlicher Wärme abgetrocknet, und als ein Zugemüs, worunter man groſſe Roſinen oder Cibeben miſchet, in Wein abgekocht, oder gute Suppen daraus bereitet, oder auch an andere Speiſen, ſonderlich an das Fleiſch gelegt, da ſie denn gar ſchön wieder aufſchwellen, und das Eſſen ſehr angenehm und wohlgeſchmackt machen. Man braucht ſie auch zur Artzney, weil ſie den Stein und Grieß kräfftiglich treiben; zur Winters-Zeit aber werden ſie von den Füchſen, Rehen und Hirſchen geſucht. Sonſt giebt es auch noch eine Art Hagebutten, welche faſt ſo groß als Caſtanien ſind, und eigentlich **Wiepen** genennet, auch eben, wie die kleinen, zur Speiſe gebraucht werden.

Hage-Dorn, ſo auch **Roſen-Dorn** und **wilder Roſen-Buſch** genennet wird, iſt eine Art von denen allerſchlechteſten Gebüſchen, ſo nirgend wohin, als zu Verwahrung der Zäune zu gebrauchen iſt: Denn es hat dieſer Dorn-Buſch ein weiches und ſtarck-körnichtes Holtz, welches zwar in einem Sommer ungemein in die Höhe ſchieſſet, aber von keiner langen Dauerhafftigkeit iſt, ſondern, ſo bald es in die Höhe kommt, wieder verdorret, und dadurch einen ſolchen Uibelſtand in einer Waldung verurſachet, dem nicht beſſer, als mit der völligen Ausrottung, zu helffen iſt. Wegen ſeines guten Wuchſes pfleget man auch die jungen Stämme zu pfropfen, wie ſie denn allerley Reiſer von Kern- und Stein-Obſt gerne annehmen. Es hat dieſer Hage-Dorn lange und geſchlancke Zweige, welche mit vielen denen Luchs-Klauen nicht ungleich formirten, und mit ihren Spitzen wechſelsweiſe über ſich und unter ſich ſtehenden Stacheln verſehen ſind, wodurch derjenige, welcher durch dergleichen Gebüſche hindurch muß, nicht wenig an- und aufgehalten, und an ſeinem Gange verhindert wird. Seine Blätter ſehen aus wie die andern gemeinen Roſen-Blätter, nur daß ſie etwas kleiner ſind, ſeine Blüthe oder Blume aber iſt eine einfache Roſe, weißlicht, und theils auch mit etwas Leibfarbe vermiſcht, welche das beſte und dienlichſte am gantzen Buſche iſt, weil daraus ein Roſen-Waſſer gebrannt werden kan, ſo von vielen für beſſer gehalten wird, als das, welches man aus den Garten-Roſen gebrannt. Die nach der Blüthe folgende Frucht iſt die obbeſchriebene Hage-Butte. Die andere Art des wilden Roſen-Strauchs, ſo die groſſen Hagebutten, oder ſogenannten Wiepen trägt, hat auch gröſſere und röthlichtere Blumen. Es wachſen auſſer dieſen Hagebutten oder Hiefen, auf dem Hagedorn-Buſche zwiſchen denen Aeſten gelb-röthliche rauhe Knoſpen, denen der Nahme Roſen-Schwämme oder Schlaf-Aepffel beygeleget, und unter andern die Tugend zugeſchrieben wird, daß ſie demjenigen, der nicht ſchlaffen kan, unter das Haupt geleget, oder um daſſelbige gebunden,

bunden, den Schlaf bringen ſollen. Ein mehrers hievon ſiehe unter dem Wort Schlaf-Apffel.

Hagel, Schloſſen, ſind Regen-Tropffen, welche von der Kälte der mittlern Lufft zu kleinen theils runden, theils eckigten Eiß-Kugeln gefroren ſind, ſiehe **Philoſophiſch Lexicon.** Sie ſind ſehr gemein im Sommer, und thun, wo ein ſolches Hagel- oder Schloſſen-Ungewitter trifft, ſo wohl an Ziegel-Dächern und Fenſtern, als auch an Feld- und Baum-Früchten groſſen Schaden, doch macht es, nach dem gemeinen Sprichwort, keine Theurung. Denn es gehet derſelbe nur Strich-Weiſe. Uiber dem kan man offt auch das verhagelte Feld wieder umpflügen und beſtellen, mithin doch noch etwas bauen. Wo der Hagel denen Reben Schaden zugefüget hat, muß man in dem nächſt darauf folgenden Schnitt alles verletzte und unſaubere glatt wegſchneiden, ſo erholen ſich dieſelben wiederum, und können deſto luſtiger treiben; hingegen, ſo es unterlaſſen wird, giebt es mit der Zeit unluſtige und unfruchtbare Stöcke. Es heißt auch

Hagel, der kleinſte Schroot oder geſchnitten Bley zum Schieſſen.

Hagel-Gänſe, ſiehe **Wilde Gänſe.**

Hagen, ſiehe **Hägen.**

Hagen-Buche, ſiehe **Buch-Baum.**

Hager-Falck, ſuche **Falck.**

Hahn, Haus-Hahn, wird der Mann und Führer der Haus-Hüner genennet. Er iſt gröſſer als ſeine Weiber, hat mehrentheils hohe mit Sporen gewaffnete Füſſe, einen langen Hals, auf dem Kopfe eine fleiſchige hoch-rothe einfache oder doppelte Krone, ſo man den Kamm nennet, und einen dergleichen von zweyen abhangenden Läpplein beſtehenden Bart. Die Farbe ſeiner Federn iſt unterſchiedlich, zuweilen einerley, weiß oder ſchwartz, meiſtentheils aber ſind ſolche von allerley Farben ſchön gemengt. Er verkündiget des Tages Anbruch mit dem früheſten durch das Krähen, und hält meiſtentheils ſeine Ordinari-Stunden, z. E. das erſte mahl um halb zwey Uhr, das andere mahl um halb drey, und denn zum dritten mahl gegen Morgen, auſſer, wenn etwan ein anders Wetter vorhanden iſt, denn krähet er auch zur Unzeit, und giebt ſolches, als ein Prophet dem Hausvater zu erkennen, damit er ſich zu Veränderung des Gewitters vorbereiten, u. ſeine angeſtellte Feld-Arbeiten entweder befördern und fortſetzen, oder ſolche aufſchieben kan. Denn es iſt ein Thier, welches von ſehr zarter Empfindung iſt und die Veränderung der Lufft ſehr leicht fühlet, die ſeiner hitzigen Natur zuwider iſt. Weil ein Hahn über zwölff bis funffzehen ſeiner Weiber nicht leichte mit Nutzen, und wenn man viel Junge ziehen will, beſtreiten kan, ſo muß man auf einem groſſen Hof, wo viel Hüner vorhanden mehr als einen Haushahn haben, doch müſſen ſie mit einander auferzogen ſeyn, ſonſt leiden ſie einander nicht; wenn ſie ſich auch mit einander beiſſen, ſo muß man ſie bald aus einander jagen, weil derjenige, der überbiſſen wird, und die Flucht ergreiffen muß, hernach den Muth verliert, und nicht mehr vigilant bey denen Hünern iſt. Es wird aber zu einem Haus-Hahn inſonderheit ein ſolcher auserwählet, welcher einen kurtzen, dicken und etwas krumm gebogenen Schnabel, eine helle und ſtarcke Stimme, einen rothen und lebhafft ausſehenden Kamm, einen langen und abhängigten Bart, ſchwartze und gläntzende Augen, breite und weiſſe Ohren, einen mittelmäßigen, iedoch mehr groſſen als kleinen Leib, groſſe und ſtarcke Flügel, einen anſehnlichen krumm gebogenen Schwantz, ſtarke Beine und groſſe Klauen und Sporen hat, damit er ſich vor ſeinen Mitbuhlern und Feinden wehren könne: Denn ie mehr ſich ein Hahn mit andern herum beiſſet, ie beſſer er iſt. Man will auch die Güte eines Haus-Hahns aus ſeinem muthigen, gravitätiſchen und trotzigen Gang, und aus der Farbe, wenn er recht ſchwartz, oder hübſch roth-gelb iſt, ingleichen aus ſeinem getroſten und ſtarcken Geſchrey erkennen, und weiß man, daß vor dergleichen Geſchrey ſich auch der behertzteſte Löwe fürchte. Er muß gerne bey ſeinen Hünern bleiben, und ſie mit ſeinem anlockenden Ruff allezeit um ſich behalten, auch die Körnlein und Würme, die er im Aufſcharren findet, mit ihnen theilen. Welche Hahnen man nicht zur Zucht behalten will, läſſet man in ihrer Jugend kappen, ſiehe **Capaun** und **Capaunen.** Diejenigen Hahnen, ſo nur umher lauffen und freſſen, aber nicht krähen, noch zur Zucht dienen, werden Spieß-Hahnen genennet; dieſe ſind am beſten auf die Maſt geſtellet und abgeſchlachtet, denn ſie taugen auch nicht einmal zum kappen oder capaunen. Ein Hahn, dem das vorderſte Spitzlein an der Zunge hinweg geſchnitten, oder ein Ring von Wein-Reben- oder anderm Holtze um den Hals geleget worden, ſoll nicht mehr krähen. Daß die Hahnen, wie vor dieſem von vielen irrig geglaubet worden, Eyer legen, und aus ſelbigen Baſilisken erzeuget werden ſollen, wird heut zu Tage nicht unbillig für eine ungegründete Fabel gehalten. Die zu Paris Anno 1719 ans Tagelicht gekommene Obſervations curieuſes ſur toutes les Parties de la Phyſique melden, es habe ein Bauer einem gewiſſen Gelehrten zu Montpellier verſchiedene Eyer gebracht, und von denenſelben vorgegeben, als ob ſie von einem jungen Hahn, welchen er gantz alleine unter den Hünern auf ſeinem Hofe gehabt, wären geleget worden. Dieſer habe einige davon aufgemacht, aber darinnen, eben wie ihme der Bauer zum voraus geſagt, nichts gelbes, ſondern nur ein kleines Zäſerlein, in Geſtalt einer zuſammen gewundenen Schlange gefunden. Hierauf ſey ihm auch der Hahn ſelbſt von dem Bauern gebracht worden, und nach geſchehener Section ſo viel zu erſehen geweſen, daß der Hahn in Ermangelung der dazu erforderlichen Theile dieſe Eyer ohnmöglich habe legen können; nach einigen Tagen aber habe der Bauer, (welcher, ohnerachtet der beſchuldigte Hahn todt, dennoch wieder dergleichen

chen Eyer gefunden) diejenige Henne, welche dieſelbigen geleget, nebſt deren Eyern gebracht, da ſich denn beym Eröffnung gedachter Henne befunden, daß es gar kein Wunder geweſen, wenn ſie keine andere gute, ſondern nur lauter unvollkommene Eyer geleget, angeſehen ſie in dem Leibe anbrüchig und voller Fehler geweſen. Die Geſtalt der Schlange, welche ſich in dieſen Eyern antreffen laſſen, und deren man niemahls mehr als eine gefunden, würde wohl nichts anders als das vertreugte Gelbe geweſen ſeyn. Einige, die in denen Hahne-Kämmen eine ſonderbare Delicateſſe gefunden, pflegen ſelbige auf folgende Art zugerichtet mit gutem Appetit zu genieſſen: Es werden nemlich dieſelben geputzet, gewäſſert, mit Waſſer zum Feuer geſetzet und weich gekocht; hierauf leget man ſolche nebſt einem Stücke Schmaltz in einen Tiegel, wirfft eine gantze Zwiebel darzu, und läſſet die Butter alſo zerſchmeltzen. Wenn das geſchehen, wird gute Brühe und ein wenig Wein hinzu gegoſſen, mit Muſcaten-Blüthen, Ingwer und Citronen-Schalen gewürtzet, und dieſes Gericht durch einander gekochet; ferner ſchläget man 4 bis 5 Eyer-Dottern in ein beſonderes Töpffgen, gieſſet einige Tropffen Wein-Eßig daran und qvirlt es klar, gieſſet endlich die Brühe, wenn ſie im kochen iſt, an die Eyer-Dottern, die darbey fleißig geqvirlet werden müſſen, damit ſie nicht zuſammen lauffen, und richtet ſodenn dieſe abgeqvirlte Brühe, nachdem die gantze Zwiebel davon genommen iſt, über die Hahnen-Kämme in eine Schüſſel an, ſprenget ein wenig zerlaſſene Butter darüber, und drücket ein wenig Citronen-Safft daran, ſo iſts gut.

Hahn, wird auch das Männlein von verſchiedenen Sorten fremder und wilder Hüner, als Pfauen, Truthüner, Trappen, Auer- Birck- Haſel- und Rebhüner, auch anderer kleinerer Brut und Sing-Vögel genennet.

Hahn, iſt ein von Meßing hohl gegoſſenes oder auch aus Holtz gedrehetes Inſtrument, welches man in das an dem Boden eines Wein- oder Bier-Faſſes befindliche Zapffen-Loch ſtecket, den Wein oder das Bier vermittelſt deſſelben beqvem abzuzapffen. Es beſtehet aber ein ſolcher Hahn in einer nach Proportion des Gefäſſes langen und weiten, vorn mit einem unter ſich gekrümmten Mundſtücke verſehenen, in der Mitte bauchichten, hinten aber etwas ſpitzig zulauffenden, zugemachten, und damit nichts unreines durchlauffen möge, mit kleinen Löchern durchbohrten Röhre. Aus einer Feder oder Drehe-Würbel, welche auch der Schlüſſel genennet wird, ſo in das, quer durch gedachte lange Röhre gehende, oben etwas weit und unten etwas engere Loch geſteckt wird, und wodurch nach der Qvere ebenfalls ein Loch, nach der Weite der Röhre gebohret iſt, damit, wenn die Feder herum gedrehet wird, und derſelben Loch auf die innere Oeffnung der Röhre kommt, der Liquor gerade durchlauffen könne. Es muß aber dieſe Feder oder Drehe-Würbel ſo knap und gedrang herum gehen, damit kein Tropffen darzwiſchen durchlauffen könne, oben iſt dieſer Drehe-Würbel mit einem Ringe oder andern Figur verſehen, wobey man denſelben mit den Fingern ergreiffen und herum- oder auf- und zudrehen kan. Und dieſes heiſt ein gemeiner Hahn. Wo aber die Feder oder der Dreher oben keinen Angriff, ſondern nur zwey kleine Löcher und einen kleinen darzwiſchen in die Höhe ſtehenden Dorn hat, darein ein Schlüſſel geſteckt, folglich damit die Feder oder das Drehe-Schloß herum gedreht, und der Hahn geöffnet und wieder zugeſchloſſen werden kan, ſolches wird ein Schließ-Hahn genennet.

Hahn, heiſt auch dasjenige Theil eines Muſqveten- Büchſen- Flinten- oder Piſtolen-Schloſſes, worinnen die Lunte oder der Stein feſt gemachet wird.

Hahn, nennet man auch die in Form eines Hahnens aus Blech verfertigte Fahne, wie man dergleichen auf hohe Gebäude zu ſetzen pfleget, um durch deren Bewegung die Wendung und Veränderungen des Windes, wo er nemlich herkommt, daran abzunehmen; und weil eben die Beſchaffenheit des Wetters durch den Wind unterſchieden wird, immaſſen bekannt, daß, wenn der Wind zwiſchen Abend und Mitternacht herkommt, ſo regnet es beſtändig, der Mittags-Wind bringet Regen und auch warmes Wetter, veränderlicher Wind, der ietzo von Mittag, und bald darauf wieder von Mitternacht gehet, iſt gern der Vorbote eines Ungewitters; alſo heiſſet man auch dergleichen Fahnen einen **Wetter-Hahn**.

Hahne-Balcken, ſiehe **Balcken**.

Hahnebutte, ſuche **Hagebutte**.

Hahnehütleins-Buſch, ſiehe **Spindel-Baum**.

Hahnen-Fuß, ſuche **Ranunculen**.

Hahnen-Kamm, ſiehe **Mayer**.

Hahnen-Stein, ſuche **Capaunen-Stein**.

Hahnen-Wäcker, iſt eine an manchen Orten eingeführte Redens-Art, und bedeutet ſo viel als ein Frühſtück, welches bey Hochzeiten, Kindtauffen und dergleichen Zuſammenkünfften und Gaſtereyen denenjenigen Perſonen vorgeſetzet wird, welche ſich nach der eingenommenen Abend-Mahlzeit mit Tantzen und anderen Ergötzlichkeiten unordentlicher Weiſe, bis zu des Hahnen erſter, oder auch wohl offt letzten Ausruffung und Verkündigung des Tages die Zeit vertrieben, und beſtehet ſolches meiſt in kalten abgebratenen Speiſen, Geleen, Gallerten, gebackenen Kuchen u. ſ. f. um dem durch die gehabte Bewegung ausgeleerten Magen wiederum in etwas Kräffte zu geben.

Halb-Bauerey, iſt eine gewiſſe Art einer Verpachtung, da der Eigenthümer eines Land-Gutes den Acker- oder Feld-Bau um die Helffte beſäen und arbeiten läſſet, doch alſo, daß die Felder vor der Ubergabe erſtlich ordentlich beſäet und beſtellet ſeyn müſſen, welche denn der Annehmer oder ſogenannte **Halb-Mann** oder **Halb-Bauer** in eben dergleichen Zuſtande wieder abtreten muß, heißt auch **Halb-Pacht**. Was denn von Jahren zu Jahren

an Frucht und Getraidig erwächſet, davon wird erſtlich der Saamen, ſo viel man nemlich künfftig wieder auszuſäen geſonnen iſt, zuvor hinweg genommen, und alsdenn das übrige an Körnern richtig getheilet. Die Vieh-Zucht und Schäfereyen werden gleichfalls gemeiniglich denen Halb-Leuten um ein gewiſſes Geld verpachtet, oder aber, gleich dem Feld-Bau, auch auf die Helffte des Nutzens und Schadens ausgethan. Es müſſen aber mit den Halb-Bauern oder Halb-Leuten, des ausgeſäeten, eingeerndteten und wöchentlich ausgedroſchenen Getraidigs halber ordentliche Kerb-Hölzer und Gegen-Regiſter gehalten und darauf geſehen werden, daß mit aller Beſtellung recht umgegangen, die Felder zu Recht wohl gearbeitet, beſäet, beſchicket, pfleglich gebrauchet, und nicht ausgeſömmert oder verſäumet werden, und da hierinnen Ungelegenheit und Unfleiß vorgienge, daß ſo bald und ohne Verzug ein ernſtes Einſehen vorgewandt, damit die Aecker nicht in Verwüſtung gerathen und Schaden erfolge, ſondern demſelben zeitlich vorgebogen werde. Was nun einem Halb-Bauern oder Halb-Mann Inventariums-Weiſe übergeben und eingeantwortet wird, iſt er zur Abtretungs-Zeit wiederum zu erſetzen verbunden; die Vorwercks-Gebäude aber werden ohne der Halb-Leute Koſten., oder Beytragung der aufgewendeten Bau-Koſten in baulichem Weſen erhalten, doch daß ſie die Fuhren dazu thun, und an welchem Ort Schob- oder Stroh-Dächer ſind, müſſen gemeiniglich die Halb-Leute ſolche Dachung erhalten. Wünſch im Memoriali oeconomiæ hat Muſter ſolcher Halb-Pacht-Contracte. Der Halb-Pacht iſt ſonderlich im Cleviſchen und auch noch bisweilen einzeln bey Lein- oder Flachs-Felde hier und da ſonſt gebräuchlich. Man erlanget aber bey dieſer Art der Verpachtung den Zweck nicht, den man bey Verpachtung der Güter unter andern ſuchet, nehmlich ſich der Mühe der Wirtſchafftlichen Adminiſtration ſeines Gutes zu entheben. Uiber dem iſt man verdrießlichen Berechnungen in der Gemeinſchafft (einer Mutter der Zänckereyen, ſonderlich bey Wirtſchafften) unterworffen. Indeſſen wo die Vermuthung iſt, daß die Früchte währenden Pacht-Jahren ſehr ſteigen möchten, da iſt er vor den Verpachter meiſtentheils austräglicher, als der Gantz-Pacht, auſſer dem aber meiſtens ſchädlich.

Halb-Bier, heißt ein Bier, welches mit allem Fleiß ſchwach, und gegen dem ordentlichen und gewöhnlichen Bier dünner und geringer gebrauet worden. Eine Art ſolchen Halb-Biere ſind die in Sachſen bekannte Scherpen. Siehe Cofent.

Halbe Maſt, ſiehe Maſt.

Halb-Ermel, ſind kleine von ſauberer Leinwand, Cotton und dergleichen weiſſen Zeug zubereitete Ermel, ſo meiſt nur um was weniges bis über den Ellenbogen langen, und zur Bedeckung der beſudelten Hemden-Ermel dienen.

Halbe Rundung, ſiehe Rundung.

Halb-Fiſch, Platt-Eiß, Butte, Scholle, iſt ein platter und faſt Rauten-förmiger Meer- und See-Fiſch, welcher einen dunckel-grauen Rücken und weiſſen Bauch hat, und faſt von beyden Seiten mit Floß-Federn umgeben iſt, die ſich in dem Schwantze mit einer eintzigen Breite endigen. Er begiebt ſich zuweilen aus Begierde zum ſüſſen Waſſer in die groſſen Ströme, darinnen er aber ſehr weichlich wird, und nicht ſo gut bleibet, als der im hohen Meer gefangen wird, iſt auch leicht an der ſchwartzen Farbe zu erkennen. Die Holländer, welche dieſen Fiſch in groſſer Menge fangen, pflegen ihn an der Sonne zu trocknen, in Gebünde zuſammen zu binden, und alſo häuffig zu verſchicken, welche denn, abſonderlich die fleiſchigten, im Sommer zur guten Hauskoſt dienen. Die in der Oſt-See gefangene werden in Preuſſen und Liefland auf eine beſondere Art geräuchert, und unter dem Nahmen Rigiſcher Butten verführet. Dieſe werden meiſt rohe gegeſſen, können aber auch auf dem Roſt gebraten werden; wie denn die Holländer die erſtere Art, nemlich die an der Sonne getrocknete Halb-Fiſche offt trocken eſſen und Brantewein dazu trincken; es ſoll aber ſolcher Leute Excrementum ſ. v. hernach diejenigen ſchwartzen Fliegen hervor bringen, welche zum gröſten Verdruß derer Holländiſchen Gärtner alles Obſt verderben. Bey uns werden dieſe Fiſche nicht roh verſpeiſet, ſondern auf folgende unterſchiedene Weiſe zugerichtet. Ihre Vorbereitung aber beſtehet in dieſer Küchen-Arbeit: Man ſchneidet alles daran hangende fäſige bis an das Fleiſch hinweg, machet aus reiner Aſche und friſchem Waſſer eine Lauge, und wenn dieſelbe fein abgekläret, werden in ſelbiger die Halb-Fiſche bis in die 24 Stunden gewäſſert. Wenn man ſie nun nach dieſer Zeit annoch täglich 3 bis 4 mahl in friſchem Brunnen-Waſſer ausſpület, und von einem mahl zu dem andern darinnen liegen läſſet, ſo werden ſie in drey bis vier Tagen gar vortrefflich auflauffen und ſchön weiß werden: einige bedienen ſich hierzu an ſtat der Lauge auch wohl des Kalckes, iſt aber nicht ſo dienlich und viel eher ſchädlich; noch andere brauchen weder Lauge noch Kalch, und bleiben bey dem Waſſer allein, in dieſem Falle aber müſſen dieſe Fiſche länger wäſſern. Nach dieſem Wäſſern pflegen einige erſt ſie auf den Roſt und zwar mit der Seite zu legen, wo ſie die Haut haben, damit ſie ſolche, wenn ſie erwarmet, herunter ziehen können, welches ſich auch eher thun läſſet, als wenn ſie noch nicht gewäſſert worden; hierauf wäſchet man ſie nochmahlen ſauber aus, ſetzt ſie mit kaltem Waſſer zum Feuer, und ſobald ſich ein weiſſer Giſcht oben auf dem Waſſer ereignet, ſetzet man ſie wiederum davon, denn das Sieden iſt ſolchen Fiſchen nicht gut, doch muß durch ſtarckes Feuer auch nicht gedachter weiſſer Giſcht ſo bald verurſachet werden. Hierauf kan eine Butter-Soſſe mit und ohne Peterſilien, eine Rahm-Soſſe, grüne Erbſen und dergleichen

gleichen darüber angerichtet werden: Oder man machet ſie mit brauner Butter und geriebener Semmel; oder man bereitet ſie gantz ſchlecht, indem nur ein wenig Butter und Mehl über dem Feuer etwas gelblicht gemacht, zu der Brühe, darinnen die Fiſche gekocht, gethan, und dieſes noch einige Zeit auf dem Feuer paſſiret wird, die Gewürtze dazu ſind Saltz, Ingwer und Pfeffer, wozu einige noch ſetzen klein geſchnittene Zwiebeln und Saffran, ſo aber auch wegbleiben kan. Man pfleget über dieſes auch von ihnen faſt eine Art einer Griſette folgender Geſtalt zuzurichten: Wenn nemlich dieſelben abgeſotten, ſondert man ſie von den Gräten, pflücket und ſchneidet die Helffte davon gantz klein, und leget dieſe nebſt in Milch eingeweichter und wieder ausgedruckter Semmel in eine Schüſſel; hierauf ſchläget man acht Eyer-Dottern darzu, würtzet es mit Saltz, Muſcaten-Blüthen und Saffran, gieſſet ſüſſen Rahm hinzu, und rühret alles nebſt klein gehackter Peterſilie wohl durch einander. Hiernächſt machet man einen Krantz von Teig auf eine Schüſſel, beſchmieret dieſe wohl mit Butter, daß inzwiſchen die ausgepflückte Halb-Fiſche mit einer gantzen Zwiebel nebſt ein wenig Muſcaten-Blüthen in Butter über dem Feuer paßiren, und gieſſet die Helffte des Abgerührten, darein vorhero noch ein Stücke Butter zerlaſſen worden, in die Schüſſel, thut die abgepaßirten Halb-Fiſche darauf, ſtreuet klein geſchnittene Citronen-Scheller darüber, und ziehet endlich die andere Helffte des abgerührten vollends drüber her, leget oben Butter darauf, beſtreuet es oben mit geriebener Semmel, und bäcket es ordentlich im Ofen als eine Paſtete, welches Eiſen warm aufgetragen werden muß, und eigentlich gefüllte Halb-Fiſche heiſſet.

Halb-Pacht, ſiehe **Halb-Bauerey**.

Halb-Traid, oder beſſer **Halb-Getraid**, ſiehe **Gemang-Korn**.

Halffter, iſt ein von Riemen zuſammen geſetztes Haupt-Geſtelle, welches einem Pferde, wenn es abgezäumet, in dem Stalle an den Kopf geleget, und ſolches damit vermittelſt des daran geknüpfften Strickes an die Rauffe angebunden wird. Die Halfftern mit Stricken werden gemeiniglich nur, wenn man über Land reitet, am Pferde bey ſich geführet, und in fremden Ställen gebrauchet; zu Hauſe aber hat man

Halffter-Ketten, welche etwan zwey Ellen, oder auch etwas länger, und an beyden Seiten mit Knebeln verſehen ſind, wovon der eine durch den an der Krippe feſt gemachten Ring, oder das durch dieſelbe gebohrte Loch, der andere aber durch den an der Halffter befindlichen eiſernen Ring geſtecket wird, damit dieſe beſtändig am Pferde-Stand verbleibe, und nicht verworffen werden, ſondern, wenn man das Pferd in ſeinem Stande abgezäumet, ſogleich bey der Hand ſey, und demſelben umgethan werden könne. So ſind auch die Halffter-Ketten dauerhaffter, und reiſſen nicht ſo leichtlich als die Stricke.

Halm, iſt der Stengel, oder dasjenige Theil des Getraides, ſo zwiſchen der Wurtzel und der Aehre oder Riſpe ſich befindet. Er iſt inwendig hohl und mit etlichen Knoten abgeſetzet, wird, wenn er gantz trocken, und die Frucht daraus gedroſchen iſt, alsdenn **Stroh** genennet. Die zwey unterſten oder näheſten Knoten an der Wurtzel dienen zu der Vermehrung und Beſtaudung des Haupt-Halmes: denn wenn ſelbige in die Erde oder nur an dieſelbige zu liegen kommen, ſchlagen ſie beſondere Wurtzel, und treiben neue Neben-Hälme, deren unterſte Knoten wieder von eben der Beſchaffenheit ſeyn, wie bey dem Worte **Saat** weitläufftiger gedacht wird.

Halm-Brache, ſiehe **Stoppeln** oder **Stürtzen**.

Hals, wird der gantz bekannte Theil eines Menſchen und Viehes genennet, der unmittelbar nach dem Kopffe folget, und die Lufft- und Speiſe-Röhren, als die zwey unentbehrlichſten Canäle, in ſich begreiffet. Man hat aber daher auch Gelegenheit genommen, andere Sachen, die ſowohl der Forme nach, als auch wegen ihres gleichmäßigen Nutzens mit dieſem überein kommen, ebenfalls mit dieſem Nahmen zu belegen: alſo nennet man den langen Theil an einer Flaſchen und dergleichen Geſchirr, welcher an derſelben Bauche gleich aufſitzet, wodurch eine flüßige oder andere Materie ſich hinein füllen läſſet, einen **Hals**: Mit nicht wenigerm Rechte führet eben dieſen Nahmen der lange Theil einer Violine, Laute und dergleichen Inſtrumenten, wo man durch Niederdrückung der Finger auf die darüber gezogene Saiten, dieſelben nach iedem vorgegebenen Ton ſtimmen, und eben den Laut damit wie in der Singe-Kunſt vermittelſt des Halſes zu wege bringen kan, u. ſ. f.

Hals-Band, iſt ein Schmuck von Gold oder Silber, oder aus Silber und vergoldt nach gar verſchiedener Art zuſammen geſetzet und zierlich ausgearbeitet, ja mit Edelſteinen oder Perlen und Schmeltz ausgeſetzet, deſſen ſich das Frauenzimmer gewöhnlicher Maſſen bedienet, um ſolchen um den Hals zu binden.

Hals-Band, iſt auch ein ledernes, zuweilen mit Meßing oder Silber zierlich beſchlagenes, öffters auch mit eiſernen Stacheln, oder Schweins-Borſten beſetztes Band, welches man denen Hunden um den Hals leget, damit ſie dadurch vor dem Anfall beißiger Hunde deſto mehr geſichert ſeyn mögen, auch bey dem in der Mitte des Hals-Bandes befeſtigten Ringe um ſo viel beſſer geführet werden können.

Hals-Sucht, iſt eine Kranckheit des Mundes und Halſes bey Menſchen und Vieh, und heißt die **Bräune**. Was das Vieh anbetrifft, ſiehe dieſes Wort.

Hals-Tuch, iſt ein meiſt viereckigt geſchnittenes und geſäumtes Tuch von Seide, Flohr, Caton, Neſſel- und anderm zarten Tuch, feiner Leinwand und dergleichen zubereitet, welches über Eck ordentlich zuſammen geleget, das Frauen-Volck theils zur Nothwendigkeit, theils

theils in einer Zierat um den Hals zu ſchleiffen in Gewohnheit hat. Es ſind dieſelben entweder ſchlecht, oder mit Spitzen, Zäcklein und dergleichen an den Canten umſtochen, friſiret, auch offt durch und durch genehet, bald mit Mahler-Naht, wie die Catonen und Neiſel-Tücher, bald aber wie die von Flohr oder Mouſſelin mit Gold und Silber, wie auch bunter Seiden. Bisweilen werden dieſe auch Bogenweiſe an den Seiten ausgeſchnitten, und mit Zäcklein oder Spitzen-Rand umſtochen; oder es werden ſolche mit Gold- oder Silber-Lahn, oder auch weiſſer Seide und Zwirn-Fäden in gewiſſer Maaß und Abtheilung durchzogen, und an die hintere Zipffel machet man auch kleine Qoaſten und Tretteln.

Halt-Kette, auch **Deichſel-Kette** genannt, iſt eine ungefehr fünff Viertel Ellen lange, an dem einen Ende mit einem Kloben, an dem andern aber mit dem ſogenannten Deichſel-Ring verſehene Kette, welche vermittelſt erſtgedachten Klobens an die Bruſt-Kette angehänget, mit dem Ringe aber zwiſchen die beyden vornen an der Deichſel befindliche Haacken geſtecket wird, wodurch die Pferde die Deichſel nicht nur regieren, und vermitteſt dieſer dem gantzen Wagen ſein Gelencke geben, ſondern auch den Wagen, wenn er Berg abwärts gehet, zurücke halten, damit er ihnen nicht auf den Hals lauffen, und ſie übern Hauffen rennen kan.

Ham-Butte, ſiehe Häge-Butte.

Hame, ſuche Fiſch-Hame.

Hamen und Treibe-Zeug vor die Rephüner, ſiehe Rephun.

Hammel oder **Schöps**, iſt der Nahme eines verſchnittenen Widders, Schaaf-Bocks, Stähres oder Männleins von Schaafen. Sie werden ihrem Alter nach eingetheilet in Hammel-Lämmer, Jährlings-Hämmel, Zeit-Hämmel und alte Hämmel. Den erſten Nahmen führen ſie von der Zeit an, da ſie von den Schaaf-Müttern gefallen, bis um Michaelis, da ſie alsdenn Jährlings-Hämmel genennet werden. Im andern Jahr heiſſet man ſie Zeit-Hämmel, und wenn ſie ihr drittes Alter-Jahr antreten, werden ſie alte Hämmel genannt. Weil auch die Schaafe ſich gerne vergeſellſchafften, ſo, daß ſie nicht nur unter einander zuſammen halten, und wo eines hingehet, die andern alle ihm nachfolgen, ſondern auch ſich gar bald zu dem Menſchen gewöhnen laſſen, daß ſie ihm wie ein Hund nachlauffen; ſo haben die Schäfer-Knechte im Gebrauch, ſich insgemein einen Hammel abzurichten, der ihnen auf den Winck folget, vermittelſt deſſen ſie nächſt einem guten Schäfer-Hunde, hernach Augenblicks die gantze Heerde leiten und anführen können, wohin ſie nur wollen, und dergleichen abgerichteter Hammel wird ein Leit-Hammel genennet. Die Hämmel ſind unter einer Heerde leicht zu erkennen, indem ſie ihre völlige Schwäntze haben, da hingegen ſolche denen Schaafen abgeſchnitten oder verſtutzet worden. Das Verſchneiden macht, daß ſie fetter werden und ein zartes Fleiſch bekommen. Siehe Schöpſen-Fleiſch, Schaaf.

Hammel-Ochſe, ſiehe Brummer.

Hammer, iſt ein bekanntes Werckzeug, deſſen Haupt allezeit von Eiſen, und in der Mitte mit einem Loch, welches man das Auge nennet, verſehen, worinnen ein höltzerner, und nach der Gröſſe und Schwere des Hauptes proportionirter Stiel befeſtiget wird. Das Haupt daran wird eingetheilet in die Bahn, ſo deſſen breite Fläche oder das untere Theil, in die Pfinne, welches das oberſte ſchmale Stücke, und denn in die Backen, worunter die Seiten verſtanden werden. Bey einer Landwirtſchafft haben die dazu in verſchiedener Gröſſe benöthigten Hämmer ihren Platz in der Schirr-Kammer; und ſind entweder Hand-Hämmer oder Dengel-Hämmer, von welchen letzten ſiehe Dengel-Zeug.

Hammer, Hammer-Werck, iſt eine Machine, meiſtens aus drey verſchiedenen groſſen und zwey bis drey Centner ſchweren Hämmern beſtehend, davon der gröſte der Streck-Hammer, der mittelmäßige der Abricht-Hammer, und der kleineſte der Zain-Hammer heiſſet, welche vom flieſſenden Waſſer durch das Waſſer-Rad, und die an der Wellen befindliche Heb-Arme aufgehoben werden, durch deren ſchweres Niederfallen hernach das auf groſſen Amboſſen unterlegte Gar-Kupffer, Stahl, Eiſen ꝛc. geſchmiedet, und nach des Hammer-Meiſters Belieben dergeſtalt zugerichtet wird, daß es nachmahls von den Kupffer- und Eiſen-Schmieden durch die kleinen Hämmer leichtlich mag gezwungen werden. Die Blaſebälge oder das Gebläſe, welche das Feuer in der Eſſe erhalten, werden auf Bedürffniß zwar gezogen, nach der neuen Invention aber am füglichſten durch das treibende Waſſer-Werck zugleich auf und nieder gehoben, und hierdurch das glühende Eiſen ꝛc. in ſeiner Glut und Kohlen durch ſteten Wind erhalten, womit man alſo dabey einige Leute erſparen kan. Man pfleget die Hammerwercke in Stab- und Blech-Hämmer zu unterſcheiden; hiernächſt werden zu einem vollkommenen Hammer-Wercke, auſſer denen Berg- und Fuhrleuten, Köhlern, Holtzhackern und Tagelöhnern, annoch folgende Perſonen erfordert, als Vor-Schmiede, Friſcher, Aufzieſſer, hohe Ofen-Arbeiter, Blech-Meiſter, Herd-Schmiede, Gleicher, Lehr-Knechte, Zerrinner, u. a. m.

Hammerſchlag, wird dasjenige genennet, was vom Eiſen abſpringet, ſo man ſchmiedet. Man ſchreibet dieſem eine medicíniſche Krafft zu, will die daraus gezogene Tinctur ſo gar der Stahl- und Eiſen-Tinctur ſelbſt vorziehen, und leget es gerne in das Geträncke derer Hüner und des andern Viehes, welches ſie vor den Zips und andrrn Zufällen verwahren ſoll, auch läſſet ſich daraus ein wohlbindender Kitt bereiten.

Hamſter, iſt ein höchſtſchädliches Thier, welches den gröſſeſten Ratten an Gröſſe nichts nach-

nachgiebet, und für eine Art groſſer Feld Mäuſe gehalten wird, ob es gleich mit denenſelben wenig Gleichheit hat: Denn die Farbe des Rückens kommt ſchier denen Haſen bey, am Bauche ſieht er ſchwartz, auf beyden Seiten hellroth, auf ieglicher Seite noch drey weiſſe Flecken habend; die Schläfe ſind röthlicht, der Hals weiß, die Füſſe kurtz, und nach der Dicke des Leibes proportioniret. Die Haare ſtehen ſo feſte auf der Haut, daß ſich ehender die Haut von dem Fleiſch, als die Haare von der Haut abſondern laſſen. Er wohnet in der Erde, darein er ein tieffes Loch gräbet, und ſeinen Bau auf eine wundernswürdige Art macht, auch in denſelben allerhand Getraide-Körner, als Weitzen, Roggen, Dinckel, Gerſte, Erbſen und dergleichen, in groſſer Menge einträgt, und auf den Winter zu ſeiner Speiſe aufhebet; Solch Eintragen aber verrichtet er mit denen im Maule an beyden Backen von der Natur ihme mitgetheilten Beuteln oder Säcken, welche er voller Körner ſammlen kan, ohne daß man ein einiges in ſeinem Rachen ſiehet, und ſolche auch wieder dergeſtalt auszuleeren weiß, daß keines darinnen bleibet. Dieſe Säcke oder Beutel kan man, wenn er todt iſt, zum Maul heraus ziehen, und umkehren, wie die Schubſäcke. Sein Bau oder unterirdiſche Wohnung iſt groß und weitläufftig, in verſchiedene viereckigte nett und glatt-gebaute Zimmer abgetheilt, davon er eines zu ſeiner Wohnung, und eines zu ſeinem Abtritt brauchet, in dem übrigen Gebäude aber findet man ſeinen Vorrath an Getraid- und Hülſen-Früchten, und zwar iede Sorte beſonders ſo ſchön aufgeſchüttet, daß es auf einem wohl eingerichteten Getraide-Boden nicht ordentlicher gefunden werden kan: Denn hier liegt allein ausgekörnter Weitzen, an einem andern Ort Korn oder Roggen, dort Erbſen, und ſo fort; von iedem auch nicht wenig, ſo gar daß mancher Hamſter-Fänger nur an dem von zehen bis zwantzig Hamſtern eingetragenen Vorrath ſich und die Seinigen auf den Winter mit Brot und Hülſen-Früchten verſehen kan. Es bleibet aber der Hamſter iederzeit gerne in dieſer ſeiner künſtlich erbauten Höhle, läſſet ſich auch nicht leichtlich daraus vertreiben, man gieſſe ihm denn Waſſer, welches er gar übel vertragen kan, in dieſelbe, oder grabe ihn aus; ſobald er dieſes letztere mercket, ſo ſtellet er ſich in der erſten Kammer in Poſitur zur Gegenwehr, und machet ſich mit Springen und Beiſſen trefflich unnütze; wenn er aber den Ernſt ſiehet, und die Todes-Angſt empfindet, ſo läufft er von einem Zimmer in das andere, bis er endlich nicht weiter kan, alldorten erwartet er ſeinen Tod mit groſſer Hertzhafftigkeit, ſpringet allen denen, ſo ihme zu nahe kommen, unvermerckt nach dem Geſichte, und wo er einen erwiſcht, ſo bezahlet er ihn dergeſtalt, daß er wünſchte, er wäre dem ergrimmten Hamſter nicht ſo nahe getreten; trifft man ihn aber mit einer Spade oder Rade-Hacke auf den Rücken, ſo iſt er augenblicklich todt, denn allda iſt er am ſchwächſten, welches dieſes ſchlaue Thier auch wohl weiß, darum wird es niemahls gerne den Rücken bloß geben, ſondern gemeiniglich auf den zwey Hinter-Füſſen ſitzend mit der Schnautze und den Vörder-Füſſen ſich in den Streit einlaſſen. Eben dergleichen Poſitur macht er auch, wenn er friſt, indem er, wie die Eichhörnlein, wenn ſie Nüſſe haben, auf den Hinter Füſſen ſitzet, und mit denen Vörder-Füßlein die Speiſen hält. So wird er auch von etlichen, wie die Eichhörnlein, gebraten und gegeſſen, doch kommt er nicht auf die Bäume. Sein Fleiſch ſoll ſehr ungeſund ſeyn, und im Uibermaß genoſſen, Grind und Ausſatz verurſachen. Jedoch, damit man dieſes alles nicht etwan nur vor eine bloſſe Anmerckung aus der *Hiſtoria animali curioſa*, und nicht *oeconomica* von Hamſtern anſehen, die Wirtſchaffts-Kunſt aber davon keinen Vortheil haben möge, wie mehrentheils die *Hiſtoria animalis* tractiret wird, ſo ſiehet man hieraus, daß es theils ein dem Acker-Bau ſehr ſchädliches, bey dem allen aber doch auch ein Thier von einigem Nutzen ſey. Wegen des erſten trachtet der Land-Mann nach ſeiner Ausrottung. Dieſes kan aber ſchwerlich durch andere Mittel, als durch das in ſeinen Bau gegoſſene Waſſer und durchs Ausgraben geſchehen. Das Waſſer treibt ihn endlich heraus, da man denn Hunde, wozu ſich die Dachs-Hunde gut ſchicken, in Bereitſchafft haben, und ſie todt beiſſen, oder aber todt ſchlagen muß. Es iſt aber ſehr mühſam, ſo viel Waſſer und zwar bisweilen an entlegene und auf hohe Felder hinzuführen, und über dem bekommt man ſie nicht alle, mithin muß man das Fell entbehren, ja auch ihren Vorrath an Getraide einbüſſen. Allein das Ausgraben iſt nicht nur ein leichter Mittel ſie auszurotten, ſondern auch mehr Nutzen zu ziehen. Denn da man ſolches arme Leute verrichten, und ihnen das eingetragene Korn und Getraide zu ihrem Nutzen überlaſſen kan, ſo kommt ſein Sammlen dem Menſchen, oder doch andern Vieh zu gute, und hiernächſt bekommt man die Bälge, welches bey uns nächſt den Wolffs- Fuchs- Marder- und Katzen-Bälgen, das beſte, leichteſte und dauerhafftigſte Rauch-Werck zum Unter-Futter iſt, und theils im Hauſe ſelbſt verbrauchet, oder verkaufft werden kan. An einigen Orten iſt man von Seiten der Jagd-Herrſchafft darauf gar merckſam, und verpachtet gantze Gegenden und Diſtricte, wo ſich viel Hamſter finden, vor ein Stück Geld jährlich, welches denn in reichen Getraide-Gegenden ein anſehnliches macht. Man iſt auch zu ſolcher Anſtalt beynahe von wegen der Policey genöthiget. Denn man könnte dieſe armſelige Jagd ſowohl, als den kleinen zufälligen Nutzen dem Bauer vor ſeinen vielen Schaden, den ihm das Thier thut, gar wohl laſſen, wie auch an denen meiſten Oertern geſchiehet: aber ſie ſind ſelbſt nachläßig, daher muß man andere Mittel brauchen, maſſen die Anſtalt an vielen Orten gemacht iſt, daß die Unterthanen zu denen Gütern eine gewiſſe Anzahl Bälge, wie an Sperlings-Köpffen liefern

fern müſſen. Allein wo dieſes nicht iſt, und ein jeder nur auf ſeinem Felde, oder doch nur mit Bewilligung des Eigenthümers graben darf und kan, bey dem letzten ſich aber unter denen unfriedlichen Leuten viele Schwürigkeiten ereignen, und inſonderheit derjenige, der wenig Feld hat, ſolcher geſtalt auch wenig Nutzen vom Hamſter-Graben hat, ſo laſſen ſolches viele Nachbarn gar bleiben. Mithin gräbt der eine, der andere aber nicht, maſſen ſelten Einigkeit und Gemeinſchafft unter denen Leuten eines Dorffes, geſchweige unter vielen Dörffern iſt, die doch alle zuſammen dieſen Feind verfolgen müſſen, wenn es helffen ſoll. Wenn alſo auch einer und der andere gräbet, ſo weicht der Hamſter eine Zeitlang in das andere Feld, kommt aber doch, und ſchleppt ſeine Säcke aus jenen voll dahin. Dadurch aber wird dieſem Getraide-Diebe nimmermehr völlig geſteuert. Daher iſt man auf den obengedachten Hamſter-Pacht gefallen. Denn wenn man einem allein oder etlichen eine und mehr Fluren auf gewiſſe Jahre verpachtet, und ihm das Getraide, um ſolches zum Futter vors Vieh zu verkauffen, für ſeine und ſeiner Arbeiter Lohn, da dieſes Getraide ohnedem an Seiten der Eigenthümer ad derelicta gehöret, überläſſet, nachhero aber wegen der Hamſter-Felle ein gewiſſes Pacht-Geld geben läſſet, ſo wird das Feld ſeine Diebe los, der Jagd-Herr bekommt eine kleine Jagd-Revenue, das gemeine Weſen eine gute Rauch-Waare, und verſchiedene Leute haben eine ziemliche Nahrung davon. Wie denn gemeine arbeitſame Leute, die es ausarbeiten, auch das Hamſter-Fleiſch ohne Schaden, ſonderlich wenn es gebraten wird, eſſen können und zu eſſen pflegen. Die aufgegrabenen Hamſter-Gebäude müſſen auch über dem von denen Hamſter-Pächtern wieder zugeworffen werden, und ſind aus verſchiedenen Urſachen insgemein fruchtbarer als das andere Land. Im übrigen aber ſchreibt man denen Hamſter-Pächtern noch andere Bedingungen vor, damit der Zweck des gemeinen Beſtens hierbey nicht wegen ihres Privat-Nutzens leide. Mit was vor Behutſamkeit aber das Hamſter-Graben geſchehen müſſe, das lernet man ebenfalls aus obiger natürlichen Geſchichte von dieſem ſchädlichen, liſtigen und grimmigen Thiere.

Hand-Becken, wird insgemein dasjenige untere Geſchirr von Zinn, Porcellain, Thon und dergleichen Materie genennet, welches man gebrauchet, die Hände darin zu waſchen, und das dadurch unrein gemachte Waſſer darinnen zu ſammlen.

Hand-Dienſte, ſiehe Frohn-Dienſte.

Handel und Wandel, iſt nichts anders, als die Verwechſelung des Eigenthums, ſo bey einer Sache, die mit einer andern gleichen Werthes verkauffet wird, entſtehet, unter welchem Werthe auch vielmahlen die Dienſte und Bemühungen begriffen ſind, und um ein gewiſſes Geld angeſchlagen werden. Der Anfang dazu ward gemacht, da die erſten Menſchen ſich ſehr vermehret, und einer bald dieſer, der andre bald jener Handthierung nachgegangen, folglich einer nicht alles, was er benöthiget geweſen, auch ſelber machen und ſich zubereiten können, ſondern bey ſo geſtalten Sachen einer dasjenige, was er im Uiberfluß und nicht benöthiget, einem andern gegen Verwechſelung deſſen, ſo jener ebenfalls nicht nutzen können, abgenommen. Allein da ſich endlich die Menſchen ſehr ausbreiteten und viele Länder nicht hatten, was doch nicht nur die Nothdurfft, ſondern auch die Beqvemlichkeit des Lebens, die der Menſch doch auch nach göttlichem Willen zu ſuchen befugt iſt, ja der Unterſchied der Stände auch ſolches immermehr erfoderte; ſo legten ſich einige Menſchen darauf, von allerhand Gütern zu gewiſſen Zeiten und an gewiſſen Oertern, ſonderlich aber wegen mehrerer Sicherheit und Beqvemlichkeit in Städten allerhand Vorrath zuſammen, und von entferneten Oertern herbey zu ſchaffen, ſolche aber denen, die ſie brauchten, nicht aber ſelbſt ohne viele Mühe, Koſten, Zeit-Verderb und Verſäumniß in andern doch auch nöthigen Geſchäfften, einzeln daher holen konten, auf beqveme Weiſe vor andere Güter oder Geld zu liefern, zu verhandeln, zu vertauſchen, zu verkauffen und zu verkehren, und vor ſolche Gefälligkeit, ihre Mühe, Aufwand, Gefahr und Abgang einen billigen Gewinn zu nehmen. Und eben dieſes ſind diejenigen Leute, die im beſondern Verſtande Handelſchafft und Kauffmannſchafft treiben, welche von denen, ſo nur ihre gewonnene Güter einander überlaſſen, wohl zu unterſcheiden. Daraus ſind nun eine groſſe Menge Commercien und Handlungs-Geſchäffte im groſſen und im kleinen, im ganzen und im einzeln u. ſ. f. entſtanden, welche zwar, wie alles Gute, von dem Geitz, der Wolluſt, dem Pracht und Stoltz, öffters von Käuffern und Kauffleuten ſündlich gemisbrauchet werden. Allein, den Urſprung der Sache an ſich aus der Wolluſt und dem Geitz herzuleiten, und ſie verkauffen wollen, iſt ein Vornehmen, welches aus übertriebenen und irrigen Begriffen in der Moral entſtehet. Indeſſen, da dieſe Sache eigentlich nunmehro unter die Stadt-Nahrungs-Geſchäffte gehöret, wo ſie durch die Policey vermittelſt vieler anderer Anſtalten, als Meſſen, Märckte, Manufacturen, Fabriqven, Niederlagen, Stapel-Gerechtigkeiten, Geſellſchafften u. ſ. w. befördert werden, ſelbige auch von ungemeiner Weite ſind; ſo kan allhier davon nicht umſtändlich gehandelt werden, ſonderlich da wir hier die Stadt-Nahrungs-Geſchäffte nur eines theils in ihrer allgemeinen Beſchreibung und andern theils nur ſo weit berühren, ſo weit ſie mit denen gemeinſten Land-Wirtſchaffts-Geſchäfften, ſo hier eigentlich zu ſuchen ſind, zuſammen hängen, und ſo weit ein Wirt überhaupt davon Nachricht nöthig hat, und die groſſe Weite ſolcher Geſchäffte nicht eigene Lexica erfodert. Das iſt die Urſache, warum man hier auch nicht alles erkläret findet, was man der Vollkommenheit nach von dem

dem Schmeltz- Sied- und Saltz- und von dem Bergwercks-Weſen, von denen Handwerkern und Manufacturen, Künſten und Wiſſenſchaften, ſo auch als Stadt-Nahrungs-Geſchäffte betrachtet werden, ingleichen vom Handels- und Commercien-Weſen, wiſſen muß. Sondern wenn ein Wirt ſeinem Stande nach ſich darum beſonders, und nicht nur insgemein bekümmern will, ſo kan er ſich derer Bergwercks-Lexicorum, wo auch vom Saltz- und Schmeltz-Weſen gehandelt wird, dergleichen Minerophilus zu Chemnitz ediret hat, ingleichen des allgemeinen Kauffmanns-Lexici, ſo zu Leipzig Heinſius verleget hat, und des Natur- und Kunſt-Lexici bedienen. Von Handwerckern und Manufacturen fehlt uns zwar ein nur einiger maſſen vollſtändiges Lexicon noch. Allein vielleicht erſcheinet auch dieſes in der heut zu tage wegen der Real-Lexicorum bemüheten Welt einmahl, nachdem dieſelbe denenjenigen Leuten, die mit dieſen Geſchäfften zu thun haben, und ſie nicht als Gelehrte Wiſſenſchafften, da ſie keine Gelehrte ſind, ſtudiren können, vortrefflich nützen und zum Aufnehmen ſolcher gantz practiſchen Dinge dienen. Inzwiſchen muß man ſich mit einigen beſonderen Schrifften von Manufacturen behelfen, dahin Marpergers Manufactur-Haus und andere gehören.

Hand-Faß, iſt eigentlich das von Zinn, Thon oder anderer Materie auf mancherley Art verfertigte Gefäß, darein das zum Handwaſchen vorräthige Waſſer, gewöhnlicher maſſen aufgehaben wird. Man begreifft aber auch vielmahlen zugleich das Hand-Becken mit darunter, nebſt dem Geſtelle, darauf es geſetzet, oder daran es gehangen wird, es ſey dieſes nun an die Mauer entweder feſt gemacht, oder es beſtehe aus einem freyſtehenden und beweglichen Poſtement, welches man zuweilen mit Umhängen von feinem weiſſen Caton, zarter Leinwand und dergleichen, woran unten herum Spitzen oder Striche von mancherley Art genehet, auszuzieren, und die Stuben damit aufzuputzen, ehemalen in Gewohnheit gehabt, welche Umhänge daher auch in das Waſch-Inventarium, unter dem Titel Hand-Faß-Tücher, eingetragen worden.

Hand-Fröhne, ſiehe Fröhne.

Hand-Fröhner, ſuche Fröhner.

Hand-Gaul, ſuche Hand-Pferd.

Hand-Griff, wird nicht nur dasjenige Stücke Holtz oder Eiſen genennet, ſo an einer Sache angemachet iſt, um dieſelbe daran bequem zu faſſen, und damit zu bewegen; ſondern man verſtehet vielmahls in der Ausübung dieſer und jener Wiſſenſchafft oder Kunſt auch diejenigen Vortheile darunter, ſo man ſich durch lange Uibung zuwege gebracht, um die vorhabende Verrichtung in einem weit kürtzern Wege zu vollziehen, als ein anderer durch mehrere Umwege kaum vermögend iſt, ſogleich nachzumachen.

Hand-Kauff, wird dasjenige Geld genennet, welches zu allererſt aus einer Waare gelöſet wird, nachdem man dieſelbe zum Verkauff ausgeſtellet oder feil geboten.

Hand-Korb, iſt ein von gantz weiſſen oder untermengten ſchwartzen Ruthen länglicht rund und zuſammengeflochtenes Behältniß, obenher mit einem groſſen Spriegel, auch zuweilen mit einem Deckel verſehen, worinnen Fleiſch und andere Victualien, füglich nach Hauſe können getragen werden. Man findet bisweilen auch in dergleichen Hand-Körben einen von Kupffer getriebenen Einſatz, ſo auf den Boden des Korbes geſenckt wird.

Hand-Leuchter, iſt ein von Silber, Zinn, Meßing- oder Eiſen-Blech getriebener, gantz platt und niedriger Leuchter, ohne Fuß oder Geſtelle, an deſſen ſtat aber, mit einer flachen Vertieffung verſehen, dabey ein beqvemer Griff oder Hand-Habe, wormit man in dem Hauſe herum zu gehen pfleget.

Hand-Mühle, ſiehe Mühle.

Hand-Pferd, Hand-Gaul, wird dasjenige Pferd genennet, welches dem Sattel-Pferde zur rechten Hand an der Deichſel gehet.

Hand-Pferd, heiſſet man auch ein geſatteltes Pferd, welches ſich ein Herr durch ſeinen Reit-Knecht an der Hand nachführen läſſet, entweder auf Reiſen ſich deſſen im Fall der Noth bedienen zu können, oder ſolches bey einem Aufzuge zum Staat zu gebrauchen.

Hand-Qvehlen, heiſſen zum Unterſcheid der Küchen- und Putz-Qvehlen die, welche man aus Damaſt, Zwillig und Leinwand verfertiget, in den Wohn-Stuben zum Gebrauch aufgehangen werden, um ſich zu aller Zeit die Hände daran zu trocknen und abzuwiſchen. Sie werden von ungleicher Länge, und zuweilen wohl gar dergeſtalt groß gemacht, daß ſie doppelt über einander oder an einander herab hangen.

Hand-Ruthe, (Hand-Habe) iſt ein dritthalb Ellen oder auch bisweilen nur neun Viertel Ellen langer Stecken, etwas mehr als Daumens dick, und von Häſeln- Maßellern- Holunder-Holtz, glatt gearbeitet, ſo zum Stiel an dem Dreſch-Flegel dienet. Siehe Dreſch-Flegel.

Handſchuhe, heiſſen diejenigen Uiberzüge, darein ſo Manns- als Weibs-Perſonen die Hände zu ſtecken pflegen, und ſind entweder aus ſauberm Bock- Hirſch- Hund- Katzen- Reh- Schaaf- und Ziegen-Leder verfertiget, welches theils glaſurte, und nicht zum Waſchen dienliche, theils aber Waſch-Handſchuh; oder ſie ſind, ſonderlich die vor das Frauen-Zimmer, von Seiden, klarem Zwirn, Baum-Wollen und dergleichen geſtrickt oder gewirckt, und bald mit Fingern, welche theils gantz zu, theils aber an den Spitzen offen, bald ohne Finger, und nur mit Klappen, welche erſte Art Finger-Handſchuh, die letzten aber Klappen-Handſchuh genennet werden. Die Männer-Handſchuh, die insgemein lederne, ſind entweder ordentliche ſchlechte, oder geſtreiffte und auf den Rücken geſteppte, auch wohl über dieſes noch an denen

nen Blättern herum, ſauber mit Gold und
Silber geſtickte, und nach ihrem unterſchie-
denen Gebrauch, auch an der Stärcke unter-
ſchieden: anders ſind demnach die Fechter-
und Reit-Handſchuh, und anders, die man
auf den Tantz oder zur Zierath gebrauchet;
ſo hat man auch noch andere, deren man ſich
des Winters bedienet, die entweder aus
Rauch-Waaren beſtehen, oder aus Biber-
härnen und andern wollenen Garn gewircket
oder gewalcket ſind, u. ſ. f.

Hand-Seiffe, ſiehe Seiffe.

Hand-Spritze, ſuche Feuer-Spritze.

Hand-voll, begreiffet ſo viel, als eine er-
wachſene Perſon in eine Hand zu faſſen ver-
mögend iſt. Es wird dieſes Wort bey gar
vielen Sachen gebraucht, inſonderheit bey
Schneidung des Getraides, da der Schnitter
eine Handvoll Hälmer mit der in der rechten
Hand haltenden Sichel, unter der lincken
Hand, auf einmahl durchſchneidet, und ſodenn
aus vielen ſolchen Hand-vollen eine Garbe zu-
ſammen bindet.

Hand-Weiffe, ſiehe Weiffe.

Handwercker, werden diejenigen Perſonen
genennet, welche vermögend ſind, nach einem
vorgegebenen Muſter oder einer Idee eben der-
gleichen Sache aus einer gewiſſen Materie,
wenn ſie auch noch ſo unförmlich, ohne beſon-
dere Kunſt vermittelſt gewiſſer Inſtrumenten
zuzubereiten. Es machen dieſe den nöthig-
ſten und wichtigſten Theil der Stadt-Oeco-
nomie aus, und laſſen ſich am füglichſten ein-
theilen in die Claſſe, welche zur Speiſe gehö-
ren, als da ſind Becker, Brauer, Fleiſcher,
Müller und dergleichen, und in diejenigen,
welche zur Kleidung, Zierde und Wohnung des
Leibes dienen, worzu alle übrige nur erſinnli-
che Arten der Handwercker zu rechnen. Viele
zu dieſen gehörige Stücke wird man auch in
gegenwärtigem Buche erkläret und abgehan-
delt finden, ſo viel nemlich davon einem ſorg-
fältigen Haus-Wirt zu wiſſen nöthig: das
andere aber, welches etwa die Hiſtorie und ei-
gentliche Beſchaffenheit derer Handwercker
anlanget, findet man zum Theil in dem Na-
tur-Lexico vorgetragen, zum Theil auch ins-
beſondere von anderen beſchrieben, unter de-
nen vornehmlich Weigels Abbildung aller
Stände gute Nachricht geben kan. Siehe
Handel. Noch etwas umſtändlicher wird aber
davon unter dem Worte: Manufactur, jedoch
nur in ſo weit, als ein Wirt insgemein davon
Nachricht haben muß, gehandelt.

Hanff, iſt ein Feld-Gewächs, welches einen
eintzigen geraden, viereckigten, rauhen, hohlen,
und an manchen Orten offt einer Manns-
Länge hohen Stengel treibt, deſſen Rinde
eigentlich zum Geſpinſte gebraucht, und gleich
dem Flachs zubereitet wird. Die Blätter
ſind länglicht, ſchmal, ſpitzig und in etwas ge-
kerbt, und wachſen in Geſtalt einer offenen
Hand, haben eine dunckelgrüne Farbe, und
einen widerwärtigen ſtinckenden Geruch. Es
iſt aber der Hanff zweyerley, männlich- und
weiblichen Geſchlechts: Das Männlein,
welches den Nahmen Hanff behält, trägt keine
Blumen, oder Blüthen, ſondern nach der Länge
des Stengels runde, Wirtelförmige Saamen-
Häuslein, in denen ein grauer oder Aſchen-
farbner, rundlichter, gläntzend, und mit einem
weiſſen Marck oder Kern angefüllter Saamen
ſtecket. Das Weiblein verlieret den Nahmen
Hanff, und wird der Fimmel oder Femel,
und in Oeſterreich Bäſtling genennet, treibt
einen zärtern Stengel, und bringt gelblichte
Blumen, die zu Staub werden und keinen
Saamen hinter ſich laſſen. Es wird aber die-
ſes Weiblein oder Fimmel viel eher zeitig,
als das Männlein oder der Hanff, bringet auch
zärteres Werck und Baſt; weswegen man es,
ſobald die Blumen anheben zu ſtäuben, auszie-
hen, und in Büſſen oder Peſen binden, den
Hanff aber ſtehen laſſen muß, damit derſelbige
deſto beſſer zeitigen möge. Die Erbauung des
Hanffes belangend, ſo wächſet derſelbe nicht
gerne in leimigten und ſtarcken, auch nicht in
denen allzu hohen ſteinigten Aeckern, ſondern er
will einen gar gelinden, milden, gut gedüngten,
und wohl zugerichteten Acker haben; daher
pfleget er auch in denen gegrabenen Aeckern
viel beſſer zu wachſen, als wenn man ihn ins
Feld, dem Pfluge nach, ſäet: weil die Erde
mit dem Graben weit beſſer, als mit dem
Pfluge durcharbeitet wird. Wenn der Hanff
nicht in das Sommer-Feld, ſo vorher zur er-
ſten Art gedüngt worden, kommen ſolle, ſo
muß der Acker hierzu vor Winters noch ge-
düngt, und (wenn der Miſt bald gebreitet)
derſelbe ſowohl, als das zum Hanff beſtimmte
Saamen-Feld, gleichfalls noch vor Winters,
etwa im October geſtürtzet werden, und alſo
über Winters liegen bleiben. Im Früh-Jahr,
um die Faſten-Zeit, wird ſodenn ſolcher Acker
nur bald mit den Egen überfahren und einge-
eget, folglich im April geackert, oder welches
beſſer iſt, wenn man Zeit und Leute hat, ge-
graben, und denn das Hanff-Korn eingeſäet.
Solches geſchiehet gemeiniglich gegen das
letzte Viertel des Mertz-Scheins, um das Mit-
tel des Aprils, und in dieſen Landen meiſt um
Marcus oder auch kurtz nach Walpurgis, eben-
falls im abnehmenden Monden. Der Saa-
men ſoll neu und friſch ſeyn, und wenn man
ein gutes und klares Geſpinſte haben will, fein
dicke (doch nicht ſo dicke, als der Flachs) ge-
ſäet, endlich aber wohl unter- und eingeeget,
auch, wie ſonſten gebräuchlich iſt, zwiſchen
den Beeten die Furchen ausgefahren, aber
keine Waſſer-Furchen gemacht werden. Ehe
der Hanff gantz reif, wird er geſimmelt, das
iſt, man läſſet die oben beſchriebene Hanff-
Weiblein, oder den ſo genannten Fimmel,
nemlich die kleinſten und ſubtilſten Stengel,
ſo keinen Saamen tragen, weil ſie eher, als
der andere Hanff, oder das Männlein zeitig
werden, ausziehen, auf dem Felde ausbreiten
und abdörren, nachmahls in Gebünde einbin-
den, und wenn ſolche eingeführet, zugleich mit
dem Hanff einröſten. Im Auguſto um Bar-
tholomäi, wird der Hanff gerauffet, und in
Häufflein zuſammen gelehnet, ſo daß die Kno-
ſpen

ſpen oder Saamen in die Höhe kommen, (welches man Stauchen heiſſet), und alſo bleibet er, wenn die Hauffen vorhero für den Vögeln mit Stroh-Schütten wohl zugedeckt und verwahret ſind, etliche Tage, auch wohl ein paar Wochen, oder ſo es vonnöthen thut, noch länger ſtehen, damit ſowohl die Korner recht abdorren, als auch der Baſt zur Gnüge welcke, weilen der Hanff deſto beſſer und feſter davon wird; und eben deswegen darf er auch hernach, wenn man ihn röſtet, nicht zu lange im Waſſer liegen, damit es ihme an ſolcher Feſtigkeit nicht ſchade. Wenn die Körner ausgetrocknet und wohl gedorret ſind, ſo werden die Hauffen in Stroh-Seile eingebunden, die Mandeln gezählet, und endlich vom Acker eingeführet, und in die Scheune gebracht; daſelbſt muß der Hanff (nicht aber die Fimmeln, denn dieſe haben, wie obgedacht, keine Körner) alſobald in Büſſeln zu beyden Seiten, wie beym Dreſchen derer Feld-Früchte angewieſen zu finden, abgedroſchen werden, denn ſolchergeſtalt läſſet er ſich eben wohl dreſchen, iſt nicht ſo zähe, wird denen Mäuſen, welche, wenn er lange im Stroh liegt, groſſen Schaden darinnen thun, aus dem Wege geräumet, und kan man auch deſto zeitiger mit ihm zur Röſte kommen. Die gröbſten Spreuer werden alsdenn abgerecht und in den Miſt geſchüttet, denn ſie ſind ſo wohl, als das Stroh, keinem Vieh gut; hierauf wird der Hanff geſiebet, was durchfällt, auf einen Hauffen geſtoſſen, und denn behörig gewurfft, endlich geſackt, und fein dünne auf einen für den Mäuſen wohlverwahrten Boden geſchüttet, damit er vollends recht austreugen, und dürre werden kan. Was übrigens das Röſten, Dörren, Rumpeln oder Bläuen, Brechen und andere Arbeiten anbelangt, hat es mit dem Hanff gleiche Beſchaffenheit, wie mit dem Flachs: Denn man läſſet ihn, wenn er den Winter über an einem wohlverwahrten und trockenen Orte gelegen, im Frühling, wenn die Weiden anfangen auszuſchlagen, acht oder zehen Tage lang im Waſſer (NB. aber in keinem Fiſch-Waſſer) röſten; hierauf mus man ihn, wenn die Rinde locker wird, und ſich gerne vom Kerne und Marck abſchälet, aus dem Waſſer ziehen, Hauffen-weis legen oder ſtellen, darnach wohl trocknen und nach Haus führen, ferner in einer beſondern Darre oder Dörre fein fürſichtig dörren, nachgehends mit beſondern Schlegeln klopffen, und in denen Brechen, wie den Flachs, wohl brechen, damit die Agen davon fallen, endlich wohl ſchwingen und hecheln, auf daß das Marck oder die guten Haare von dem Werck und Flocken abgeſondert werden. Aus dem Hanffe macht man Tuch, deſſen ſich abſonderlich gemeine Leute mancher Orten in ihren Haushaltungen bedienen, ferner allerhand Seile, Stricke, Stränge, Leinen, Tauen, Seegel- und andere Tücher, mancherley Netze und Garn zum Jagen, Fiſcherey und Vogel-Fang ꝛc. Was man über den Saamen an Hanff-Körnern übrig hat, wird verkaufft, zum Vogel-Futter verbraucht, oder zu Oel geſchlagen, welches man mit unter die Wagen-Schmiere zu nehmen, die Oel-Kuchen davon aber den Kühen ins Trincken zu geben, und denen Schweinen die Spreu mit anzumachen pflegt. Es gebrauchen auch die Fiſcher ſolche Oel-Kuchen zum Fiſch-Köder ſehr nützlich, immaſſen die Fiſche mit Verwunderung darnach in die Reuſſen gehen. So ſieden auch die Fiſcher das Hanff-Kraut im Waſſer, und gieſſen hernach das geſottene Waſſer an die Oerter, wo die Regen-Würmer ſich aufhalten, die dadurch aus der Erde hervor kriechen, und alsdenn zur Fiſcherey gebrauchet werden können. Wenn die Seide (Flachs-Seide oder Filtz-Kraut) in die Flachs-Aecker kommt, darff man nur folgendes Jahr Hanff hinein ſäen, welcher dieſelbe bald vertreiben wird. Einem ſo ſtarcken Hanff-Stengel zu zeugen, daß auch Löffel daraus gemachet werden können, ſoll man ein Gans-Ey völlig aushöhlen, und wenn es gantz mit Hanff-Saamen wieder angefüllet, zur rechten Saat-Zeit, wenn nemlich anderer Hanff geſäet wird, dergeſtalt in die Erde ſtecken, daß das Löchlein im Ey über ſich ſtehe. Wer alltäglich drey oder vier Hanff-Körner nüchtern verſchluckt, ſoll für der Peſt ſicher und bewahrt ſeyn. Von Hanff-Saamen, mit Roſen-Hollunder- oder Eiſenhart-Waſſer eine Milch gemacht, und ein darein genetztes Tüchlein über die Stirn gebunden, befördert den Schlaf, und ſtillet in hitzigen Fiebern das Haupt-Weh: eingenommen, ſtillet ſie den Durſt, lindert den Huſten und heilet die Bruſt-Schwären. Das Hanff-Oel wird über obangeführten Nutzen auch zur Artzney gebrauchet, geſtalt es nicht nur die harte Geſchwulſten erweichet und zertheilet, und die Narben von den Blattern oder Pocken heilet, ſondern auch mit einer Lauge von ungelöſchtem Kalck vermiſchet, und in Tüchlein übergeſchlagen, den kalten Brand ſtillet. Die von den Blättern geſottene Brühe, wird den Rindern und Pferden wider den Durchlauf und die Würme eingegeben. Man pflegt auch mit dem Kraute die Pferde zu reiben, damit ſich keine Fliegen oder Bremen darauf ſetzen.

Hanff-Agen, ſiehe Agen.

Hanff-Breche, ſuche Breche.

Hanff-Darre, ſiehe Flachs-Darre.

Hanff-Finck, ſuche Hänffling.

Hanff-Heede, wird dasjenige genannt, was aus dem Hanff, wenn er reine gemacht worden, ausgehechelt wird.

Hang-Matten, ſind ſtat der Betten von geſtrickter Seide, Baumwollenen oder anderen Zeug verfertigte Planen, welche man in die Schwebe hangen, und an Pfähle oder Bäume feſte binden kan, um darinnen als in einem Bette zu liegen. Es bedienen ſich derer die in warmen und hitzigen Ländern befindliche Inwohner, damit ſie vor gifftigen und anderen herum kriechenden Ungeziefer ſicher ſchlafen können; ſo haben ſie auch ihren guten Nutzen auf Schiffen.

Haras, iſt ein Ort, dem man beqvem ein-

und zugerichtet hat, die Beſcheeler zu denen
Stuten zu laſſen.

Harcken, ſiehe Rechen.

Harisken-Baum, ſuche Cornel-Baum.

Harn oder Urin, iſt bekannt. Daß derſelbe
wohl, doch nicht zu häufig und ſtets, ſo der
Harn-Fluß heißt, abgehe, iſt bey Menſchen
und Thieren ein Zeichen der Geſundheit.
Das Urin- oder Harn-Beſchauen aber, wird
von verſtändigen Aertzten ſehr betrüglich be-
funden. Indeſſen kan man doch verſchiede-
nes aus ſeiner Menge, Farbe, Geruch und ſei-
nem Grund-Satz bey denen Menſchen ſchlieſ-
ſen, ſo von der Kranckheit zeuget. Man hat
auch verſchiedene Haus-Mittel vom Harn.
Die Hände mit Urin waſchen, vertreibet die
Krätze. Ein geſchwelltes Pferd kan man mit
Urin waſchen, es hebt die Entzündung. Die
Augen alle Morgen damit gewaſchen, erhält
ein helles und beſtändiges Geſicht, und zur
Peſt-Zeit trincket man den Morgen-Harn zum
bewährten Praeſervativ.

Harn-Kraut oder Bruch-Kraut treibt den
Urin, Nieren- und Blaſen-Stein, und heilet
die Brüche.

Harn-Mängel der Pferde, ſind vornem-
lich dreyerley: Die Harn-Winde, der lau-
tere Stall, und das Blut-Stallen. Bey
den Harn-Winden werden wieder dreyerley
Unterſchiede gefunden, als nemlich die Stran-
gurie, Dyſurie und Iſchurie. Die Strangurie
oder die kalte Seiche iſt, wenn ein Pferd den
Harn Tropffenweiſe, mit einer Nöthigung
von ſich läſſet, welches man denn auch inſon-
derheit die Harn-Winde nennet. Welche
vors erſte meiſtentheils von ſcharffen Flüſſen,
oder von Gebrechen der Nieren und Leber her-
kommt. Zum andern, wenn ein Pferd ſehr er-
hitzt, und mans jähling aus kaltem Brunnen-
Waſſer trincken läſſet, als davon ſie nicht al-
leine die Harn-Winde bekommen, ſondern
ſich auch offtmahls gar rähe ſauffen. Die
dritte Urſach iſt, wenn die Kräffte der Blaſen
durch die Verhaltung des Harns dermaſſen ge-
ſchwächt, daß ſie nicht vermögen, den Harn
fortzutreiben, dadurch denn die Blaſe gantz
und gar verſchwillt, und allzu ſehr ausgedeh-
net wird. Viertens, wenn ſich die Phlegma-
tiſche Feuchtigkeiten ſamt dem Geblüte in die
Blaſe ſetzen, und wie der Stein, vor dem Aus-
gang liegen und verſtopffen. Aeuſſerlich wird
dieſes Uibel meiſtentheils verurſachet, wenn
ein Pferd zu ſehr überritten wird, und zum
Stallen nicht kommen kan.
Die Dyſurie oder Harn-Strenge iſt, wenn
ein Pferd beſchwerlich und mit Noth, und dar-
zu gantz wenig, iedoch ohne Abſatz, und nicht
wie bey der Strangurie, Tropffen-weiſe, ſtallet.
Die Urſache ſolches Gebrechens ſind die ſchwa-
chen Kräffte der Blaſen, wenn dieſelbe ſehr
erkaltet, folglich von kalten dicken Flüſſen ver-
ſtopffet wird. Man kan es aus dem Stallen
eines Pferdes ſehen, wenn der Harn dünn und
weiß iſt; und wenn er dick und weiß, ſo iſts
die inwendige kalte Feuchtigkeit, die den
Durchgang hindert; und in ſolchen Fällen

muß man wärmende und öffnende Artzneyen
brauchen, oder aber das Pferd in einer war-
men Stube, oder bey einem Feuer auch äuſſer-
lich erwärmen. Die
Iſchurie oder Harn-Verſtopffung iſt, wenn
ein Pferd gar nicht ſtallen kan, davon es ſehr
geſchwillt, und in Lebens-Gefahr geräth. Es
entſtehet dieſes Uibel entweder von Aufblä-
hung der Därmer und böſer Däuung des Ma-
gens; oder wenn die Pferde bisweilen etwas
ſchädlich- und giftiges gefreſſen oder geſoffen
haben; oder wenn man ein Pferd im Reiten
übereilet, und nicht ſtallen läſſet, wenn es gerne
ſtallen wollte; oder wenn ein Pferd, nach groſ-
ſer Hitze, zu bald erkaltet, oder an einen kal-
ten Ort geſtellet wird; bisweilen wird es auch
von den Spul-Würmern verurſacht. Wider
die erſte Art der Harn-Winde, nemlich die
Strangurie, ſoll man ein Loth Lorbeern in ein
Nöſſel gut alt Gerſten-Bier werffen, ſolches
ein wenig warm machen, und dem Pferd in
den Hals gieſſen. Oder Lorbern und Ingwer
pulveriſiret und dem Pferd in Wein gegeben.
Man ſoll auch ein damit behafftetes Roß von
der ſpitzigen Kletten-Wurtzel trincken laſſen.
Die andere Art, nemlich die ſogenannte Dyſ-
uria, oder Harn-Strenge, wird curirt, wenn
man geſtoſſene Krebs-Augen auf einen Schnit-
ten Brot ſtreuet, und es dem Roß zu freſſen
giebet. Oder ein oder zwey Muſcaten-Nüſſe
pulveriſirt, und dem Pferde in ſüſſem Wein
eingegoſſen: Oder zu Pulver geſtoſſene Kar-
pfen-Steine mit Knoblauch-Safft und gutem
weiſſen Wein vermenget, dem Pferd in den
Hals gegoſſen; wo aber dieſes nicht gleich hel-
fen ſollte, ſo darf man nur Peterſilien-Wur-
zeln ſchälen, mit Wein und Waſſer abſieden,
und es ihme alſo eingieſſen. Sonſten brau-
chet man auch insgemein vor die Harn-Winde
folgendes: Nehmet Zunder-Stein oder Schla-
cken aus der Schmiede, leget die ins Feuer,
daß ſie glüend werden, thut ſie in eine Pfan-
ne, und haltet ſie dem Roß unter den Schlauch,
darauf ſüſſe Milch gegoſſen, und den Dampf
davon etliche mahl darzu gehen laſſen. Wenn
aber ein Pferd die Iſchurie oder Harn-Ver-
ſtopffung hat, daß es gar nicht ſtallen kan,
ſo nehmet die obern Gipffel von Eiter-Neſſeln,
Benedicten-Wurtzel, mit ein wenig Saltz, und
gebet ſolches dem Pferd ein. Oder man ſiedet
auch nur Haber in Wein, und läſſet den drit-
ten Theil einkochen, und gieſſet es dem Roſſe
warm ein. Oder: Nehmet wohlgeriebenen
Saffran, und ein wenig Eßig mit etwas Eiſen-
Roſt, und gieſſet es dem Pferd in den Hals;
es wird in einer Viertel-Stunde ſtallen. Oder:
Nehmet ohngefehr eine halbe Eyer-Schale
voll von Bilſen-Saamen und Rus von einem
Keſſel, reibets fein klein unter einander, und
gieſſet es dem Roß mit Milch laulicht ein,
führet es denn in einen Stall, und laſſet es
gehen. Ein guter Einguß, wenn ein Pferd
nicht ſtallen kan, iſt auch folgender: Nehmet
geſtoſſene Lorbeer, geſtoſſene Krebs-Augen,
weiſſen Weyrauch, oder Teuffels-Dreck und
Fenchel-Saamen wohl zerrieben, Campher,

Peterſilien-Wurtz ſamt dem Kraut, und dieſes zuſammen in Eßig und Wein geſotten, und dem Pferd eingegoſſen, gebet ihme darauf Erdbeer-Kraut und Mangolt zu eſſen; ſchiebet ihme auch Seiffen mit Baum-Oel in den Hintern, und ſchmieret ihme das Geſchröte mit altem Schmeer, Saltz und Seiffen wohl. Oder man nimmt friſchen langen Pfeffer, und machet den in ein Wachs-Licht zum Dacht, zündet das Licht an, daß der Pfeffer mit dem Lichte brennet, und läſſet den Rauch von dem Pfeffer dem Pferde in den Schlauch oder in den Ziemer gehen; iſt es ein bös Pferd, ſo ſtecket man das Licht an einen Stab. Oder man nimmt Karpffen-Steine, Herings-Seelen, Herings-Milch, zu Pulver gemacht, thut es in ein wenig Saltz-Waſſer, und gieſt es dem Roß in den Hals; und denn nimmt man auch gepülverte Herings-Milch, und bläſet ſie dem Roß in den Schlauch, ſo wirds von Stund an ſtallen. Oder man führe ein ſolches Pferd nur in einen Schaaf-Stall, und ſtelle es über warmen Schaaf-Miſt, ſo daß ihme der Dunſt davon in das Gemächte gehet, ſo wird es auch bald ſtallen.

Der lautere Stall, iſt anders nichts, als wenn das Pferd das Waſſer, eben ſo, wie es ſolches getruncken, wieder lauter harnet, welches von Schwächung der innerlichen Glieder herkömmt, die den Tranck nicht lange halten können, bis er recht verdauet wird, und eine andere Farbe an ſich nimmt, als welches ein gewiſſes Anzeigen einer böſen Dauung iſt. Dafür nehmet Heu-Blumen, ſiedet ſie mit Waſſer, bis ſie weich werden, und bindets dem Roß mit einem Bett-Tuch unten an den Bauch, ſo warm als man es an der Hand erleiden mag (doch daß es nicht über den Schlauch gebunden werde), und gebet ihm ſodenn in ſeinem Tranck Bibinellen-Waſſer zum freſſen: Oder machet Erlen-Laub, und Rinden von einer jungen Eichen zu Pulver, gebets dem Pferd unter dem Futter zu freſſen und im Waſſer zu trincken; oder: Gieſſet ihme den Safft vom Kraut Hüner-Darm ein, ſo vergehet es ihme auch. Oder nehmet ein Stücke glüenden Stahl, löſchet ihn in des Pferdes Trincken ab, und thut eine gute Hand voll oder zwey Roggen-Mehl darein, laſſet das Pferd drey Tage trincken, und alſobald gemach darauf reiten, daß es nicht ſtalle, bis es die Noth dringet. Oder miſchet klein geſtoſſenes Eiſen-Kraut und Ingber mit Eßig unter einander, und gieſſet es dem Pferde ein. Oder nehmet weiſſen Campher einer welſchen Nuß groß, Bein-Bruch zwey Loth, ſtoſſet es zuſammen klein, und laſſet das Pferd darüber ſauffen. Einige laſſen Wachholderbeer, Kletten-Wurtzeln, Pappeln und Knoblauch mit einander in Wein ſieden, gieſſen es dem Pferde laulicht ein: oder vermengen Stärcke, damit man die Wäſche ſtärcket, mit Waſſer, und laſſen es das Pferd etliche mahl trincken. Das Blutſtallen iſt ein Zeichen einer hitzigen und ſchwärenden Blaſen. Dieſem gefährlichen Uibel abzuhelffen, nehmet vier Ziegel-Steine, die zuvor noch nie gebraucht worden, ſondern erſt vom Brenn-Ofen kommen, leget ſie in ein Feuer oder Glut, und laſſet ſie wohl heiß werden, bis daß ſie glüen, darnach ſchafft die Streu aus dem Stand, und leget ihme die heiſſen Ziegel-Steine unter den Bauch oder den Schlauch, daß das Pferd darauf ſtallen kan, und ihme der Rauch oder Dampff in den Leib gehen möge, das thut alle Tage drey oder viermahl, es hilfft. Oder brennet rohe Gerſten zu Pulver, und gebt ſie drey Tage dem Roſſe zu freſſen, ſo vergehets. Ein bewährtes Mittel iſt auch, wenn man eine Schüſſel voll Hüner-Miſt ſtoſſet, und wenn ſolches geſchehen, ihn in Waſſer drücket, und dem Roß zu trincken giebet. Oder man nehme Lieb-Stöckel und Rauten und drücke den Safft daraus, thue daran Wein und Eßig, und gebe es dem Pferde fünff oder ſechs Tage lang, und zwar alle Tage gegen den Mittag; man laſſe ihm auch die Spann-Adern auf beyden Seiten, und das thue man ohngefehr zwey oder dreymahl aufs meiſte, ſo wird das krancke Pferd wieder geſund.

Harn-Winde, Kalte Piſſe, iſt der ſchmertzlichſte Zwang, den ſich der Menſch im Harnlaſſen anthun muß, bis einige Tropffen mit Brennen abgehen. Zum Haus-Mittel dienet, ſich äuſſerlich warm zu halten, hiernächſt präparirte Krebs-Augen, weiſſen trockenen Balſam, und Muſcaten-Nuß zu einem Pulver gemacht, und in warmer Brüh einzunehmen. Viel warmer Thee und etwas Saltz auf der Zunge ſchmeltzen laſſen, hilfft auch.

Hartes Futter, ſiehe Futter.

Hartes Holtz, darzu werden gerechnet die Bircke, Buche, Eiche, Eller oder Erle, Ahorn, Rüſter, Apffel- Alsbeer- Birn- Cornel- oder Harlsken- Eſchen- Ilmen- Lein- oder Fliegen- Lerchen-Maſſellern- Nuß- Eiben- oder Taxus- Pflaumen- Eber- Eſchen- und Wachholder-Baum.

Hartheu, iſt ein Kraut, dem Johannis-Kraute faſt gleich. Der Saamen mit Honig-Waſſer purgiret, die Blumen in Wein gekocht, helffen wider das Hüfft-Weh.

Hart-Riegel, ſuche Rhein-Weiden.

Hartz, iſt eine fette, ölichte und flieſſende, auch trocknende Materie, welche entweder aus hartzigten Bäumen flieſſet und tröpffelt, oder aber durch Kunſt zubereitet wird. Das meiſte Hartz geben die Fichten und Tannen, von welchen letztern dasjenige, ſo von den Weiß-Tannen geſammlet wird, beſſer als das von den Roth-Tannen iſt. Eine andere Art iſt dasjenige, ſo am todten Meer in Judäa geſammlet wird, und Juden-Hartz oder Pech heiſſet; dieſes muß ſchwärtzlich, ſtarckriechend und gläntzend ſeyn, ſich auch gerne zermalmen laſſen. Es werden die Schlag-Balſame und einige Salben damit ſchwartz gefärbet, und iſt ſehr rar und theuer. Das gemeine Hartz wird zu Pech geſotten, und ſchaffet vielen

Nutzen, davon das Wort Pech weiter nachzuſchlagen.

Hartz-Eicheln, ſiehe Eicheln.

Hartz-Holtz wird das Fichten-Kiefern-und Tannen-Holtz genennet, ſo auch ſonſten den Namen Schwartz- ingleichen Tangel-Holtz führet.

Hartz reiſſen oder Hartz ſcharren, ſo auch Pech hauen oder Pech ſcharren genennet wird, iſt zwar eine beſondere, aber auch, wo es unordentlich fürgenommen, und kein Unterſchied dabey beobachtet wird, eine höchſt ſchädliche Nutzung der Fichten-Wälder, da nemlich die Fichten-Bäume gelacht oder geriſſen, und das heraus flieſſende Hartz mit gewiſſen beſonders dazu verfertigten Meſſern abgekratzet, und Pech davon gemachet wird. Dieſes Hartzſcharren oder Pechhauen muß in denen Wäldern, wo es Herkommens und erlaubet iſt, von niemanden verrichtet werden, auſſer, wem es inſonderheit um einen gewiſſen Zins vergönnet worden iſt. Es haben aber dieſe ſogenannten Hartz-Scharrer oder Pech-Hauer folgende Puncten, welche ihnen wohl eingebunden werden müſſen, zu beobachten: 1) Daß ſie an keinem andern Ort die Fichten-Bäume angreiffen, und denenſelben laſſen ſellen, als wo es ihnen angewieſen worden: Denn gute Haushalter, die ihre Holtzung vor der Verwüſtung bewahren, und doch das Hartz-Scharren darneben leiden wollen, haben in Gewohnheit die Wälder in drey Theile oder Oerter abzutheilen, von denen ſie ihnen jährlich nach der Ordnung einen Platz anweiſen, nach verfloſſenen dreyen Jahren aber, wieder von vornen anfangen laſſen, denn in ſolcher Zeit verlauffen ſich die gemachten Oeffnungen völlig wieder mit Hartz. Hierdurch wird alles Herumſchweiffen der angenommenen und heimlichen Hartz-Scharrer und Pech-Hauer meiſtentheils darnieder geleget, und die Bäume werden in gutem Stand erhalten, dieweil ſie allezeit nach beſchehener Läſſe, zwey Jahr ausruhen können. 2) Daß ſie keine Bäume reiſſen, ſo nicht ihre gewiſſe und abgemeſſene Dicke haben; weswegen denn gemeiniglich denen Forſt-Bedienten gewiſſe eiſerne Rincken, ſo man Loch-Rincken nennet, zugeſtellet werden, welche die Dicke derer Fichten, ſo man zu reiſſen erlaubet, anzeigen. 3) Daß ſie am jungen Holtze keinen Schaden thun: Denn dieſe Art Leute ſind manchmahl ſo unbeſcheiden, daß ſie, um deſto beſſern Raum und weitern Platz um die Hartz-Bäume zu haben, die nebenſtehende junge Schößlinge und das junge Holtz-Gewächs ohne Unterſchied abhauen und verſtümmeln. 4) Daß ſie nicht mit Holtz-Aexten, ſondern mit ihren darzu gehörigen Inſtrumenten, die Hartz-Bäume reiſſen. Denn die Zimmer-Beile und Holtz-Aexte taugen nicht zum Hartz ſcharren, und mag man damit faſt umgehen, wie man will, ſo wird man in den Stamm oder in das Holtz hinein hauen. Es iſt aber bekannt, daß man von denen Hartz-Bäumen, auſſer der bloſſen Rinde, ſonſt nichts hinweg ſchneiden, noch hauen ſoll, weil auf ſich begebenden widrigen Fall, das angeſchnittene Holtz, nach und nach dürr muß werden, und das Hartz nicht mehr aus dem Schnitt wird flieſſen laſſen können; daher haben die Hartz-Scharrer ihre eigene Beile dazu, die man Meſſer heiſſet, welche in die Runde herum etwas krumm gebogen, und alſo zur Abſchälung auf das beſte tauglich ſind. Und 5) daß ſie die Tannen-Bäume nicht reiſſen, weil dieſelben dadurch mercklich ins Verderben gerathen. Eine Haupt-Regel, ſo man beym Hartzſcharren wohl zu beobachten hat, iſt dieſe: daß in denen Jahren, wenn viel Zapffen und Saamen auf denen Fichten befindlich ſind, das Reiſſen eingeſtellet werde, indem es zu ſolcher Zeit denen Bäumen ſehr ſchädlich und dazu vergeblich iſt, weil das Hartz, welches dieſes Baumes Safft iſt, genug über ſich zu thun hat, den Saamen vollkommen zu machen. Mit dem Hartz-Reiſſen oder Pech-hauen ſelbſt wird alſo verfahren: Die Hartz-Scharrer, oder wie ſie an etlichen Orten heiſſen, Hartz-Scherer oder Pech-Hauer (welche, damit ſie ihre Hemden und Kleider nicht beſchmutzen mögen, mit kurtzen bis an den Nabel reichenden Röcklein, die ſie Hartz-Kappen nennen, bekleidet ſind), machen im Monat Majo im abnehmenden Monden, in der Höhe, ſo hoch ſie mit einer Zimmer-Art reichen können, die Rinden an denen Fichten los, etwan drey quer Finger breit, und ſchälen die Rinden bis auf zwey Schuh hoch von der Erden herab, laſſen hiernächſt einer Hand breit Rinde ſtehen, und machen abermahl eine drey Finger breite Wunde der vorigen gleich, und fahren alſo fort, bis der Baum um und um, bis auf die dazwiſchen gelaſſene Räume alſo verwundet oder geriſſen iſt. Hierauf fänget alſobald das Hartz an, durch das Holtz heraus zu dringen, welches ſie mit ihren krummen Meſſern herunter ſchaben, und in ihren höltzernen Kübeln ſorgfältig auffangen. Wie ſie hierauf ferner mit dem Hartz verfahren, kan unter dem Wort Pech nachgeſchlagen werden. An gewiſſen Orten wird das Hartz-Scharren oder Pech-Hauen alſo erlaubet, daß erſtlich der Grund-Obrigkeit von allem Peche der Zehend abgerichtet, und darnach das übrige Pech mit derſelben noch halb getheilet werden muß, ſo dürffen auch die Hartz-Scharrer an vielen Orten kein Pech von dem ihrigen verkauffen, wo ſie nicht ſolches vorher der Herrſchafft und deroſelben Unterthanen zu feilem Kauff angeboten haben.

Haſe, Haaſe, iſt ein bekanntes vierfüßiges, und unter die Nieder-Jagd, oder das kleine Weydwerck gehöriges Wildpret, über alle maſſen furchtſam, und ſich einig und alleine auf die Geſchwindigkeit ſeiner Füſſe verlaſſend. Seine äuſſerliche Geſtalt belangend, übertrifft er an Gröſſe die Caninichen, ſeine vördern Füſſe ſind ungleich kleiner als die hinteren, er hat einen kurtzen dicken Kopff, lange und ſpitzige Ohren, einen kurtzen Schwantz, an dem obern Theil des Mauls eine häßliche Scharte, groſſe

groſſe herausgetriebene Augen, und kurtze, oder gleichſam abgeſchnittene Augen-Lieder, dahero es kommt, daß er die Augen allezeit offen hält, ja ſo gar mit offenen Augen ſchläfft. Das Männlein, oder der Rammler, iſt auch von dem Weiblein, ſo die Häſin, der Mutter-Haſe oder der Satz-Haſe genennet wird, darinnen unterſchieden, daß jener von Natur etwas kleiner, aber länger und geſchwinder iſt, als die Häſin, welche etwas dicker vom Leibe, und nicht ſo hurtig auf ihren Füſſen. Ferner iſt der Rammler auf den Vorder-Blättern und Schultern roth, auf dem Rücken ſchwartztüpfflicht, und hinten herum weiß, als wenn er berupffet wäre; hat einen dicken kurtzen Kopff, lange Haare am Bart, Backen und Augen-Braunen, auch kurtze, weite und weißlichte Ohren, welche er ſteiff träget, und im Spitzen und Horchen eins nach dem andern geſchwind in die Höhe recket; im Lager aber die Ohren nach dem Hals beyſammen leget. Die Häſin oder der Satz-Haſe hingegen hat einen längern und ſchmalern Kopff, bisweilen auch ein Bläßlein auf der Stirn, groſſe lappichte und etwas hangende Ohren, am Rücken falbichte, und überhaupt mehr Aſch-Farbe und graulichte, als röthlichte Haare. In der Setz-Zeit iſt abſonderlich ein Rammler in dem Lager vor einer Häſin daran zu erkennen, daß er ſeine Ohren gerade auf den Rücken zurück- und beyſammen leget, auch eher aus ſeinem Lager aufſtehet, als eine Häſin; dahingegen dieſe, wenn ſie den Leib voller Jungen hat, ſich in dem Lager zu drucken und feſte zu ſitzen pfleget, da ſie denn ihre Ohren gantz von einander zu beyden Seiten des Leibes hinunter leget, und mit dem Hinter-Theil hoch ſitzet. Sie rammlen im Februario, auch wohl gar ſchon im Januario, nachdem nemlich das Wetter gelinde iſt, und zwar mit ſo groſſer Begierde, daß offt hinter einer Häſin drey oder vier Rammler herlauffen, wiewohl ſolche frühzeitige Junge, wenn ſie nach vier Wochen (denn ſo lange trägt die Häſin) geſetzet werden, mehrentheils von der groſſen Kälte und dem ſtarcken Schnee wieder umkommen: Wenn aber ein harter Winter einfällt, müſſen ſie dieſe Kurtzweile bleiben laſſen. Sonſten ſetzen ſie ordentlicher Weiſe im Martio, wo alt Gras, dicke Saat oder Farren-Kraut iſt, in Sträuchlein, oder an einen kleinen Erdhügel, und zwar nachdem die Satz-Häſin alt iſt, ein oder zwey Junge. Der andere Satz geſchiehet im Majo ſchon beſſer, und bekommen ſie alsdenn meiſtens dreye. Beym dritten Satz, ſo im Julio geſchiehet, bekommen ſie bisweilen vier bis ſechs Junge, die ſie ſchon beſſer, als bey den erſten beyden Sätzen, im Getraide verbergen können. Im September oder zur Erndte-Zeit, folget der vierte Satz, bisweilen auch nicht, nachdem ſie nemlich Friede haben, ſo, daß die alten Jäger haben pflegen zu ſagen, der Haſe gehe im Früh-Jahr ſelb ander vom Holtze ins Feld, und gehe um Bartholomäi ſelb funffzehen bis ſiebenzehen wieder zu Holtze. Sie werden nicht blind gebohren, wie die Caninichen, Eichhörner, Hamſter und dergleichen, welche alle bis in den neunten Tag blind liegen müſſen, ſondern haben gleich ihre Augen offen, ſo bald ſie zur Welt kommen. Sonſten iſt die Häſin eine ſehr ungetreue Mutter: Denn ſie läſſet ihre Junge über vier bis ſechs Tage nicht an ſich ſaugen, darnach verläſſet ſie dieſelben, und läufft aus groſſer Geilheit dem Rammler wieder nach, welcher die Jungen, wenn er ſie friſch geſetzt findet, gantz und gar auffrißt, damit er die Mutter deſto eher wiederum frey bekommen möge. Die Raben und Krähen thun denen Haſen viel Schaden, ſo wohl wenn ſie noch jung, als auch, wenn ſie alt und erwachſen ſind, und können zwey Krähen einen alten Haſen ſo gut ſtoſſen, als ein Raub-Vogel. Wenn der Haſe ein Jahr alt worden, iſt er zu ſeiner Vollkommenheit gelanget. Wo er geſetzet worden, bleibet er am liebſten; dahero kommen die Holtz-Haſen, die nemlich in groſſen Waldungen geſetzet worden, gar wenig, oder doch nicht weit in die Felder, weil ſie nächſt demjenigen, was ſie zu ihrer Nahrung allenfalls auf dem Felde finden, auch Eicheln und allerley Holtz-Kräuter freſſen. Die in den kleinen Feld-Höltzern geſetzte aber lauffen alle Nächte nach ihrer Nahrnng ins Feld, und gehen frühe, zumahl wenn es windig, wieder zu Holtze. Dieſe Holtz-Haſen ſind ſchon etwas ſchwerer zu hetzen, weil ſie den Jäger mit den Hunden mehr ſcheuen, und zum öfftern ſchon der Jagd entgangen, ſiehe Nacht-Jagd. Die Feld-Haſen hingegen, das iſt, diejenigen, ſo in denen weiten und flachen Feldern geſetzet worden, bleiben auch meiſtens daſelbſt beſtändig, ändern aber ihr Lager oder Geſäſſe im Jahr unterſchiedliche mahl: Denn im Früh-Jahr, wenn Froſt und Schnee vorbey, ſetzen ſie ſich gerne an die Ränder in die Miſt-Stücken oder Sturtz-Aecker; wenn aber die Saat ſo hoch gewachſen, daß ſie ſich darinnen bergen können, ſo ſuchen ſie ihre Retirade in derſelben, bis zur Erndte-Zeit, da ſie ſich denn immer aus einem Stück Getraide in das andere jagen laſſen, bis es alles geſchnitten oder niedergehauen iſt: alsdenn ſetzen ſie ſich in das alte annoch ſtehende Gras, und in die Haber-Schwaden; entkommt ihnen aber auch dieſes, ſo machen ſie ſich in die Korn-Stoppeln, Flachs-Aecker, Kraut-Stücken und dergleichen; zur Winters-Zeit und bey tieffem Schnee, machen ſie ſich in die Windwehen, auch in die Weiden- und Erlen-Gründe, wo ſie in der Gedult ſitzen können. Ihr Geäſe iſt allerhand grüner Saamen, Kraut, Haber, auch was die Holtz-Haſen ſind, zur Herbſt-Zeit Eicheln: Im Winter aber nähren ſie ſich, wenn ſie wegen Tieffe des Schnees nicht zur grünen Saat kommen können, von denen Rinden und Schalen der Bircken- und anderer jungen, inſonderheit aber der Obſt-Bäume, welches die Gärtner und Haus-Väter öffters mit ihrem groſſen Schaden erfahren. Zu gedachter Winters-Zeit pflegen ſie mit vielen Spuren, Wieder-Gängen und Abſprüngen vorſichtig herum zu lauffen, wie ſolches aus der Tab. IV befindlichen Fig. 4 deutlich abzuneh-

zunehmen. Nemlich wenn ein Haſe vom Felde A zu Holtze B gehet, und ſein Lager P abgeſehen hat, kehret er auf ſelbiger Fährde zurücke aus B in C und ſpringet zur Seite ab in D, laufft wieder etliche Schritte, und thut wieder einen Abſprung, aus E in F, manchmahl auch noch mehr, bis er aus O ins Lager P ſeinen letzten Sprung thut, dergleichen Abſprünge in der Figur mit ablangen Vier-Ecken angemercket, die Ordnung ſeines Ganges und Wieder-Ganges aber, durch die Buchſtaben, ſo wie dieſe auf einander folgen, angedeutet worden, und dieſes alles geſchiehet von ihm zu ſeiner Sicherheit. Sie vermercken von Natur das Wetter und den Wind, und verändern daher ihr Lager: denn wenn ein Regen-Wetter vorhanden, machen ſie ſolches ins Feld an einem Hügel, Furche, Stamm oder Wurtzel, alt Gras oder Farren-Kraut, graben vor ſich eine längliche Grube gegen den Wind, und ſetzen ſich mit dem Hintern rückwärts hinein, weil ſie zu ſolcher Zeit in dem Buſch nicht bleiben, noch ſich die Regen-Troppfen von den Blättern beunruhigen laſſen können; wenn es hingegen kalt und windigt iſt, ſuchen ſie das Gehöltze und die Büſcher. Im Winter machen ſie ihr Lager gegen die Sonne; im Sommer aber wegen des Schattens gegen der Nord- oder Winter-Seiten: wenn ſie des Nachts vom Thau oder Regen naß worden, trocknen ſie ſich bey Tage und bey Sonnen-Scheine in denen Furchen wieder ab. Wenn ein paar alter Haſen eine Gegend zu ihrer Wohnung eingenommen, laſſen ſie daſelbſt keine fremde auffkommen, ſondern beiſſen und kratzen ſie weg, auſſer diejenigen, die von ihnen gebohren werden; diejenigen Haſen, welche in moraſtigen und wäſſerigen Brüchen wohnen, ſind gemeiniglich anbrüchig, ungeſund und haben die Pocken. Die Haſen aber, ſo ſich auf den Bergen und trockenen Gegenden aufhalten, ſind viel geſünder, hurtiger und geſchwinder, und werden inſonderheit die halb-gewachſenen für weit delicater zur Speiſe gehalten, als die alten. Die Loſung eines Haſen iſt klein, trocken und eckigt, ſeiner Häſin aber gröſſer, runder und feuchter. Die Haſen werden, ſonderlich an denen Grentzen, mit Haſen-Garnen, Lauſch- oder Lücken-Netzen, auch Schleiffen oder Drat-Schlingen gefangen, oder da ſie durch Stöber-Hunde aufgejagt, an denen Wechſeln mit Schrot geſchoſſen, mit Falcken und Habichten gebaitzet, oder auch mit Wind-Hunden gehetzet; wovon an behörigen Orten ein mehrers zu finden. Sonſten haben ſie ein ſchwaches Leben, und ſterben von einem leichten Druck, leben auch auſſer dem über acht Jahr nicht. Wenn man das Alter eines Haſen erkennen will, ziehet man ihm die Ohren von einander; giebt das Fell nach, ſo iſt es eine Anzeige, daß er noch jung ſey, hält es aber feſt, ſo iſt er alt; wenn auch die Glieder an den vordern Sprüngen ziemlich groß ſind, kan man ihn gleichfalls für alt halten. Die Weydmänniſche Redens-Arten vom Haſen ſind: Der Haſe rammlet, ſetzet, weidet, wird von denen Hunden gerahmet, wenn ſie ihn nehmlich ſo einhohlen, daß er ſich umwenden muß; gehetzt, gefangen, genickt, erwürgt, zerriſſen, abgeſtreiffet. Er hat einen Balg, nicht Fell; Löffel, nicht Ohren; Sprünge, nicht Hinter-Füſſe; Ihm werden Garn- und Feder-Gericht geſtellet. Einen Abſprung thut er, wenn er einen Widergang gethan, und denn davon auf die Seiten ſpringet. Er drückt ſich, wenn er ſich gantz auf die Erde niederleget, den Kopff niederbücket, und ſich alſo zuſammen ziehet, daß er nicht geſehen wird. Ein Männichen macht der Haſe, wenn er nur auf den hintern Läuffen ſitzet, und die vördern in die Höhe hält. In der Küche wird zuförderſt dem Haſen der Balg abgeſtreifft, und ſodenn werden die jungen Haſen gantz gelaſſen, von den alten aber wird das Vordertheil, ſo man das Haſen-Kleint, an einigen Orten aber das Vorhaß zu nennen pflegt, zum Haſen-Schwartz genommen. Der Rücken des Haſens mit dem Hinter-Theil, wird allein gebraten, da man denn die Haſen, ehe man ſie an den Spieß ſtecket, vorhero häutelt, das iſt, die Haut, ſo am Wildpret klebet, ſauber mit einem ſcharffen Meſſer herunter ſchneidet, und damit das Weidloch kan reine gemachet werden, ihm das Schloß hinten zugleich entzwey ſchneidet, auch eine Stunde lang in Eßig zu legen pflegt. Hierauf wäſchet man ſelbigen ein wenig aus, ſpeilet ihn hinten durch die zwey Viertel, und vorne durch den holen Leib, ſpicket ihn recht niedlich, ſaltzet ihn ein, läſſet ſolchen noch ein wenig verſchwitzen, und ſodenn ſteckt man ihn an Spieß, brät ſelbigen bey einem gelinden Feuer, gieſſet bey dem Anrichten ein wenig Braten-Brühe darunter, giebt braune Butter, die fein Giſcht haben muß, dazu, und ſtreuet ein wenig geriebene Semmel und Citronen-Schalen darüber ſ. i. g. Man kan ſie auch in Paſteten ſchlagen, oder mit Sauer-Kraut im Back-Ofen, nicht weniger das, ſo übrig geblieben, mit Capern, Kümmel, geröſteten Zwiebeln, Citronen, geſaltzenen Limonien ꝛc. zurichten. In der Artzney ſind faſt alle Stücke vom Haſen zu gebrauchen. Die Aſche von einem gantzen zu Pulver gebrannten Haſen, von einem Scrupel bis zum Qventgen eingenommen, iſt gut wider den Blaſen- und Nieren-Stein; andere verbrennen nur den friſch abgeſtreifften Balg mit ſamt den Haaren; wieder andere ſtecken einen lebendigen Haſen in einen Topff, verlutiren den Deckel, und verbrennen ihn alſo, und geben drey Löffel von dem Pulver in Wein oder einem andern beqvemen Vehiculo ein, ſo ſoll ſolches gleiche Wirckung haben. Die Aſche von einem verbrannten Haſen-Kopf mit Honig vermiſchet, iſt gut wider das Haar-Ausfallen, und machet unter das Zahn-Pulver vermenget, die Zähne weiß; das Geblüte auf die Sommerſproſſen und andere Flecken, auch Mähler des Angeſichts geſtrichen, vertreibet dieſelbe; gedörret aber, ſtillet es den Durchfall, rothe Ruhr und Stein-Schmertzen. Die

Lunge gegeſſen benimmt den ſchweren Athem und Engbrüſtigkeit. Das Gehirn auf das Zahn-Fleiſch der kleinen Kinder geſtrichen, macht, daß ihnen die Zähne leichter hervor kommen; welches auch die Haſen-Zähne thun, wenn das Zahn-Fleiſch damit gerieben wird. Das Hertz eines Haſen, welcher wohl gehetzet worden, in drey gleiche Theile zerſchnitten, und allmählig getrocknet, auch iedesmahl vor dem Paroxyſmo oder Antritt eingenommen, vertreibet das viertägige Fieber. Die Nieren und Geilen getrocknet und pulveriſiret eingenommen, ſind gut wider den Stein und für allerley Blaſen-Beſchwerungen. Der Haſen-Sprung und die Gelenke des Schwantzes gepülvert, dienen wider den Stein, fallende Sucht, ſonderlich aber wider das Bauch-Grimmen, von fünf bis dreyßig Gran ſchwer eingenommen. Das Haſen-Fett, beſonders wenn es alt iſt, zeitiget die Geſchwüre, und ſoll nicht nur die Splitter aus der Haut ziehen, ſondern auch hinter die Ohren geſchmieret oder geleget, die Zahn-Schmertzen ſtillen.

Haſel-Eiche, ſiehe **Eiche**.

Haſel-Huhn, iſt eine Art wilder Hühner, ſo unter das Feder-Wildpret gehöret, und um ein gutes gröſſer als das Rebhun iſt. Der Hahn ſo wohl als die Henne, haben kurtze, dicke und ſchwartze Schnäbel, graue Köpffe, und zu oberſt auf denſelben ſchwartze Federlein; die Federn an ihren Leibern ſind mannigfältig, theils grau oder Aſchen-Farb, theils ſchwartz, theils Caſtanien-braun und weiß unter einander geſprengt. Sie haben am Bauch mehr weiſſes, als die Rebhüner, und am Rücken mehr röthlichtes, doch alles mit Flecken vertheilt; der Bauch iſt weißlicht und die beyden Seiten ſind mit ſchwartzen Flecken eingetheilt, der Schwantz iſt graulicht, ſchwartz und weiß, mit einem Fingerbreiten ſchwartzen Over-Strich; die längſten Schwing-Federn ſind gar nahe Aſchen-Farb, mit ſchwartz vermiſcht. Die Füſſe ſind beyden, gleich dem Birck-Wildpret, von Natur bis an die Klauen mit Federn bekleidet, die Zähen aber ſchuppicht. Doch iſt der Hahn von dem Huhn darinnen unterſchieden, daß er ſchöner an Federn, und ein klein wenig gröſſer, als dieſes; daß er am Kopfe und unterm Halſe etwas mehr ſchwartz gezeichnet iſt, als das Huhn, auch mercklich dickere Backen hat, denn dieſes, und über denen Augen roth gezeichnet iſt, wie ein Rebhuhn. Sie halten ſich gern in ſchwartzem Holtze, Tannen- und Fichten-Dickichten, iedoch meiſtens in ſolchen Gegenden und Gründen auf, wo viel Haſel-Nuß-Stauden zu finden, (als wovon ſie ihren Nahmen haben) weil ſie die Haſel-Zäpfflein oder Käutzlein gerne genieſſen, auſſer dieſen aber auch von Wachholder- und rothen Hollunder-Beeren, nicht weniger von Ebereſchen-Beeren, Stein-Klee, und andern grünen Blättern ſich nähren. Sie fliegen ſehr raſch, begeben ſich aber niemahls aus dem Holtze, und ſetzen ſich auf die unterſten Aeſte, ſehen allezeit mit einem Auge über ſich, und fürchten ſich ſehr vor denen Raub-Vögeln. Ihre Pfaltz iſt im Früh-Jahr in der Faſten-Zeit, da ſie einander pfeiffen, und ſich zuſamen ruffen, zu welcher Zeit man die Männlein mit einer des Weibleins Stimme u. Ruff gleichlautenden Pfeiffe zu ſich locken und dieſelben nicht ohne ſonderbare Luſt ſchieſſen kan: Denn die Weiblein oder Hüner ſoll man, um der Nachzucht willen, billig ſchonen. Um acht Uhr Vormittags und Abends um drey Uhr iſt die beſte Zeit zum Schieſſen. Das Huhn hat, gleich dem Auer- und Birck-Wildpret, ſeine Brut auf der Erden, und bringet ſechs, ſieben bis acht Junge ohne Hülffe des Hahns, (denn ſie ſich, wie das Birck-Wilpret auch nicht paaren) gantz alleine in der Zeit von drey Wochen aus. Dieſer Vogel ziehet nicht, wie anderes Feder-Wildpret, Herbſt-Zeit hinweg, ſondern hält ſeinen Ort oder Gegend Jahr aus Jahr ein accurat. So bald die Jungen fliegen können, zeiget ihnen die Alte andere Gelegenheiten. Sie werden, wie obgedacht, geſchoſſen oder auch in ſolcher ihrer Pfaltz-Zeit vermittelſt vorermeldten Pfeifleins in Steck-Garnen, wie die Wachteln, oder in Lauff-Donen, wie die Schnepfen an der Erden, oder auch mit Ebereſchen-Beeren in den groſſen Donen an denen Bäumen gefangen. Es ſind wilde Vögel, die ſich nicht leicht lebendig erhalten laſſen. Am häuffigſten werden ſie in Schleſien, Pohlen und Litthauen gefunden. Ihr Fleiſch iſt viel weiſſer, als das Rebhüner-Fleiſch, läßt ſich auch viel mürber braten, dahero ſie als ein geſundes, wohlverdauliches und gute Nahrung gebendes Wildpret recommendiret werden. Man pfleget ſie, gleich andern Hünern zu braten, nur daß die Federn am Kopffe gelaſſen werden, theils zur Zierlichkeit, theils daß man den Vogel daran erkennen möge; ſie werden auch mit gantzen Nelcken und Peterſilien-Wurtzeln gekocht, oder in Paſteten geſchlagen. Drey Haſelhüner-Mägen, mit allem, was darinnen iſt, gedorrt, und denen engbrüſtigen Pferden eingegeben, ſoll denſelben wieder einen guten Athem machen.

Haſeling, iſt ein Fiſch ſo groß wie ein Häring, weiß, auf dem Rücken dunckel, an denen Floß-Federn röthlich; der Schwantz ziehet ſich auf blau; wird in der Oder, Doſſe und Havel gefangen, ſein Fleiſch iſt weich und von gutem Geſchmack, dienet aber beſſer zum Sieden als Braten, ſ. **Häſeling**.

Haſel-Maus, ſiehe **Maus**.

Haſel-Miſtel, wächſt auf Haſel-Stauden, wenn ſie zwiſchen denen zwey Frauen-Tagen abgenommen, wird ſie ſehr wider die ſchwere Noth gerühmet.

Haſel-Nuß, iſt die bekannte Frucht von der Haſel-Staude oder Haſel-Strauch, welche billig unter das Buſch-Holtz gezählet wird, weil ſie nie zu einem ſonderlichen Stamm kommet, ſondern, wenn ſie gleich in die Höhe ſteiget, dennoch allezeit wiedlicht und dünne verbleibet: Denn die beyden groſſen Haſel-Stauden, oder vielmehr Haſel-Bäume, davon der eine zu Pfortzheim geſtanden, und am Stame drey wohlgewachſener Männer ſtarck:

Der andere aber zu Franckfurt am Mayn in Herrn Jacob du Fay Garten, und ſieben und achtzig Werck-Schuh hoch, auch dabey am Stamme ſo dick geweſen, als vier Männer am Leibe ſtarck ſeyn mögen, ſind als Wunder der Natur anzuſehen, und als auſſerordentliche und ſehr rare Exempel hieher nicht zu ziehen. Es ſchläget und ſchoſſet dieſes Holtz auf allen Seiten, und ſo gar zu unterſt bey der Wurtzel aus, dahero es in dem Unterwuchs oder Buſche ein nutzbares und zum Brennen dienſames Holtz iſt. Das Laub davon iſt breit-rund, vornen mit einer kleinen Spitze und haaricht, auf der untern Seite aber gantz hell-grün, am Rande herum zerkerbt, und kommet bald dem Erlen-Laube gleich. Es hat eine leichte, dünne braun-rothe, und mit kleinen weiſſen Flecken beſprengte Rinde. Aus den Zweigen wachſen im Herbſte lange runde Zäpfflein, welche man auch Haſen-Kätzlein nennet, welche aus vielen Schuppen-weiſe über einander gelegten kleinen Blätlein zuſammen geſetzet ſind. Dieſe Zäpflein werden im Frühling gelb, ehe ſie abfallen, und kommet das Laub nicht ehe herfür, als bis ſie ihre Farbe zu ändern beginnen. Die Früchte, nemlich die Haſel-Nüſſe, kommen zwar an eben denen Zweigen und Aeſten, wie die Zäpfflein, aber nicht, wo dieſelbe geſtanden, ſondern, nach vorher gehender aus kleinen Zinnober-rothen Fäſerlein beſtehenden Blüthe, an andern Orten hervor, und ſind entweder länglicht, oder bey nahe rund; in der äuſſern harten Schale, welche noch mit einem grünlichten und gleichſam gefrantzten Futteral zum theil umgeben iſt, ſtecket ein weiſſer, und nach Geſtalt der äuſſern Schale entweder länglicht oder faſt runder Kern, von einem angenehmen Geſchmack, und der noch beſonders in eine rauhe, und unter dieſer in eine weiſſe zarte Haut eingewickelt iſt. Das Holtz iſt nicht nur, wie obgedacht, zum brennen, ſondern auch, wegen ſeines zwieſelichten Wuchſes zu den Hecken ſehr dienlich; die Siebmacher bedienen, nebſt denen Saalweiden, ſich deſſelben gerne, indem ſie die Sieb-Böden davon machen. Die Haſel-Stauden-Kohlen aber werden zum Schieß-Pulver verbraucht; ſo giebt auch dieſes Holtz ſchöne Reiff-Stäbe, Hand-Ruthen zu Dreſchflegeln, Rechen- oder Harcken-Stielen und dergleichen. Sonſten wächſet es überall, kommt gar leichte fort, ſonderlich im magern, kalten, feuchten und ſandigten Boden, den Schatten aber kan es eher, als die Sonne leiden. Auſſer dieſer wilden Art Haſel-Nuß-Stauden, welche in Wäldern und Brahnen von ſich ſelbſt aus dem in die Erde gefallenen Kern wachſen, giebt es auch zahme, welche in denen Gärten an Wänden und Spalieren gebauet und aufgezogen werden, aber nicht ſowohl am Holtz und Laub, als nur vielmehr an den Früchten von einander unterſchieden ſind. Davon hat man dreyerley Gattungen, als 1) die gemeinen weiſſen Haſel-Nüſſe, welche gröſſer und am Geſchmack lieblicher ſind, als die wilden. Es rühret aber dieſer Unterſchied nur von der Wartung her, welche darinnen beſtehet, daß man etliche ſchöne wilde Haſel-Stauden im Herbſt um Allerheiligen in den Garten verſetze, und nachgehends das übrige Holtz nebſt der inwendigen Brut fleißig ausſchneide. Dieſe Haſel-Nüſſe ſind, wie die wilden rundlicht, und gleich oder ohne Ecken. 2) Die groſſen runden Leoniſchen oder Spaniſchen Haſſel-Nüſſe, welche faſt noch einmahl ſo groß, als die gemeinen, auch beyneben nicht gantz gleich, ſondern etwas eckigt ſind. Und 3) die langen roth-ſchaligten Haſel-Nüſſe, deren wieder zweyerley Gattungen ſind, nemlich Lombardiſche, oder ſogenannte Lamperts-Nüſſe, welche auch Bart-Nüſſe genennet werden, und Zeller-Nüſſe, welche ihren Nahmen von dem Kloſter Zell bey Würtzburg her haben, weil ſie häuffig alldorten herum wachſen, und von dannen Sträuche und Früchte an andere Oerter gebracht werden. An beyden iſt, wie nur gedacht, die auswendige harte Schale roth; das inwendige zarte Häutlein um den Kern aber iſt an jenen, nemlich denen Lamperts-Nüſſen, Scharlach-roth, an den Zeller-Nüſſen aber weiß. Die Lamperts-Nüſſe, weil ſie wider die rothe Ruhr dienen, werden deswegen auch Ruhr-Nüſſe genennet. Von denen gemeinen Haſel-Nüſſen wird folgender Geſtalt ein Oel gemachet: Man nimmt geſchälte und gedörrte Haſel-Nüſſe, ſtöſſet ſolche in einem Mörſel, mit einem höltzernen Stämpfel, ziemlich ſachte, daß ſie wie ein Kuchen werden, denn gieſſet man ein wenig heiſſes Waſſer daran, und läßt es eine Stunde alſo ſtehen; hernach ſtöſſet man ſie ſtärcker, als zuvor, und preßt ſie zwiſchen zweyen Bretlein, oder auf einer Preſſe aus, ſo bekommt man das Oel, welches in einem Geſchirre aufgefangen, und fleißig verwahret wird. Dieſes Haſel-Nuß-Oel, deſſen man von drey Pfund geſchälter Nüſſe ordentlich zwey Pfund bekommt, iſt ſüß, wie Mandel-Oel, und kan nicht nur zum brennen, ſondern auch an die Speiſen mit Nutzen gebrauchet werden. Die Haſel-Stauden verlangen einen ſchatten-reichen, doch lufftigen Ort im Garten, damit der Wind den Thau und Regen bald von ihnen abbringe: Denn dieſe zwey ſind denen Haſel-Nüſſen, abſonderlich wenn ſie blühen, ſehr ſchädlich, indem ſie davon wäſſerig, wurmſtichicht und abfällig werden. Ihre Vermehrung und Fortpflanzung geſchiehet auf dreyerley Art, 1) durch die Nüſſe, 2) durch Abſencken der langen Ruthen, wie beym Weinſtock, und 3) durch die Brut. Wenn man ſie von der Frucht erzeugen will, gleich wie die Eicheln, womit es jedoch ſehr langſam zugehet, darf man nur die Nüſſe, welche vollkommen, groß und fett am Kern ſeyn ſollen, in Moos oder Laub den Winter über im Keller halten, und hernach im Frühling nicht tieffer als eine Hand breit in die Erde ſtecken, denn wenn man der Lehre derjenigen folgen wolte, welche die Anweiſung geben, daß man ſie einen Schuh tief in die

Erde

Erde legen ſoll, würden ſie erſticken; die Grube ſoll man auch nur halb zudecken, und denn das andere Jahr, wenn das hervor geſchoſſene Reiß die Grube überſteigen will, erſt ſelbige vollends vergleichen. Wenn man ſie aber von eingelegten Zweigen oder Ruthen fortbringen will, machet man nahe an denſelben eine Grube, ſencket hiervon eine ſchwache Ruthe oder Aſt, ſcharret die Grube zu, daß nur der Gipfel ein wenig hervor rage, und tritt das andere feſt ein, hernach, wenn es eingewurtzelt, wird es von dem Mutter=Stamm abgelöſet. Die beſte und gewiſſeſte Art iſt, wenn ſie durch die von der Wurtzel ausſproſſende Brut fortgepflantzet werden. Alljährlich ſoll man ſie im neuen Monden umhacken, und die Brut oder Nebenſchößlinge, welche dem Haupt=Strauch viel an ſeinem Wachsthum hinderlich ſind, davon hinweg nehmen, auch ſie von allen Waſſer=Schößlingen ſäubern, nicht weniger die alten Stämme, wenn ſie von ihren Kräften kommen, und ihre Früchte nicht mehr vollkommen gerathen, ſondern wurmſtichig werden, behörig aushauen, damit der Stock durch Treibung neuer Schößlinge ſich wieder verjüngere. Die Haſel=Stauden tragen lieber auf den Hügeln, als in der Ebene, noch gedeylicher aber, wenn man ihnen nicht gar zu viel Aeſte läſſet. Sie ſollen eine ſonderbare Antipathie mit denen giftigen Thieren haben, und wenn die Haſel=Nüſſe wohl gerathen, ſollen auch, nach theils abergläubiſcher Leute Meinung, in ſelbigem Jahre viel Hochzeiten werden. Auf den Haſel=Stauden wächſet ein Miſtel oder Kenſter, welcher nächſt dem Eichen=Miſtel vor den beſten gehalten, aber ſelten gefunden wird. Von den Haſel=Stauden werden auch die Wünſchel=Ruthen, wordurch man Gänge und Ertzte, Schätze und anders finden will, geſchnitten, und zwar im Frühling oder Herbſt, drey Tage nach dem neuen Mond. Man wählet hierzu einen Zweig, der zweyſproßig, zweyzinckig oder zwieſelig, gerad und von eines Jahres Wuchs, auch etwa zwey Spannen lang iſt. Die beſten Stauden hierzu ſind, die auf Bergen wachſen, wo Ertzt=Gruben ſind. Uiber obbeſchriebene Gattungen Haſel=Nüſſe giebt es noch eine Art, welche doch mehr zur Zierde als zum Gebrauch dienet, indem ihr Kern zwar den Haſel=Nüſſen gantz ähnlich, aber nicht ſo gut zu eſſen iſt; die davon wachſende Bäumlein machen gleich einer Ceder ſchöne und wohlgeformte Pyramiden, die den Gärten ein ſonderbares gutes Anſehen geben.

Haſel=Oehrlein, auch **Eich=Schwämme** genannt, ſind groſſe graue und bleichfärbige Erd=Schwämme, ſehen faſt wie ein bereitetes Kälber=Gekrös aus, und wachſen bey den Wurtzeln der Eich=Bäume und werden wie ſonſt die andern Schwämme oder Piltze zubereitet.

Haſel=Wurtz, iſt eine kleine, vielfältig über einander geſchrenckte und mit vielen Zäſerlein behängte Wurtzel, welche einen ſcharfen widrigen Geſchmack hat, und wegen ihres nicht unangenehmen, und den Narden faſt gleichkommenden Geruchs, die wilde Narde genennet wird. Sie hat runde, breite glänzende Blätter, zwiſchen welchen nahe bey der Wurtzel an zarten und langen Stielen, braune Purpur farbene wohlriechende Blumen in kleinen Hülſen, wie am Bilſen=Kraute, hängen, darinnen ein eckigter den Wein=Körnlein nicht ungleicher Saamen wächſet. Man findet ſie in ſchattichten Orten, in Wäldern und Gärten. Sowohl die Wurtzel als die Blätter, haben eine ſtarck purgirende Krafft, und wer die Scharbocks=Blätter, die mit ihnen eine ziemliche Gleichheit haben, zum Salat ſammlen will, mag ſich wohl vorſehen, daß er nicht über dieſe gerathe. Das Kraut, wenn man es mit der Blüthe im Frühling brauchen will, muß man an der Sonnen und nicht im Schatten dörren. Die Wurtzel mit Ziegen=Molcken genommen, führet den gallichten Schleim aus, und treibet den Harn. Ein Qvintlein geſtoſſene Haſel=Wurtz in einem Trunck weiſſen Wein, früh Morgens nüchtern eingenommen, und ſich, wie bey dem Gebrauch anderer purgirender Artzneyen, verhalten, eröffnet die verſtopffte Leber, Miltz, Mutter und verhärtete Geſchwulſt, iſt alſo eine nützliche Artzney wider die Waſſer=und Gelbe Sucht, eingewurtzeltes Hüfftweh, Engbrüſtigkeit, kurtzen Athem und Huſten, inſonderheit aber für alle drey=und viertägige Fieber, denn ſie reiniget den Leib von allen böſen Feuchtigkeiten, und iſt ein gutes Mittel für ſtarcke Handwercks=Leute und Bauren. Etliche geben die Blätter den Pferden unter ihr Futter, davon ſie ſich reinigen und muthig werden. So legen auch einige Weiber die friſchen Blätter in die neu=gemolckene Milch, und glauben, ſie werffe beſſer auf, und gebe mehr Milch=Raum.

Haſen=Baitze, ſiehe Baitze.

Haſen=Geyer, ſuche Geyer.

Haſen=Hetzen, ſiehe Hetzen.

Haſen=Kaſten, iſt ein kleiner, von ſehr dünnen Tannen=Bretern zuſammen geſchlagener Kaſten, welcher nur, wie eine Schube=Lade, mit einem Deckel verſehen, und nicht gröſſer iſt, als daß ein Haſe, welchen man lebendig von einem Ort zum andern bringen will, darinnen ſitzen könne, iedoch muß er genugſame Lufft haben. Man hat auch vor die Haſen gedoppelte Kaſten, von acht bis zehen Fachen, ſo lang als ein Wagen, darinnen man ſo viel Haſen, als Fache ſind, auf einmal fortbringen kan. Die Käſten pflegen grün angeſtrichen, und die Thiere, für welche ſie gehören, darauf gemahlet zu werden.

Haſen=Klee, **Katzen=Klee**, iſt ein kleines Kraut, welches an den Korn=Feldern wächſet, ſchmale Blätlein, ie drey beyſammen, und wolligte Knöpflein träget, die wie ein kleines Haſen=Pfötlein ausſehen. Es wird äuſſerlich zu Wunden und Brüchen, innerlich aber in Wein oder Waſſer für das Blutſpeyen und andere Blut=Flüſſe nützlich gebraucht.

Haſen-Kleint, junger Haſe oder Vorhäß, wird das vordere Theil vom Haſen genennet, woraus man in denen Küchen mit dem Haſen-Schweiß, das ſo genannte Haſen-Schwartz zu machen pflegt. Es beſtehet aber dieſes aus dem Vorder-Theil, ſo zuſammt dem Kopff bis an die Büge weggeſchnitten wird, worzu der Schweiß des Haſens folgendergeſtalt aufzufangen: Wenn der Balg herunter geſtreifft wird, ſetzt man eine Schüſſel unter den Haſen, ſpület ihn inwendig mit Eßig aus, ſo laufft der Schweiß alle davon, worauf dieſes auf nachgeſetzte Art vollends zubereitet wird: Wenn nemlich der kleine Haſe zu ſeinen Koch-Stücken gehackt, die Galle von der Leber gethan, der Kopf entzwey geſpaltet, das Gehirn bey Seite gethan, alles geſaltzen und mit Waſſer, Eßig und Bier durch einander wohl gekocht; ſo kühlet man dieſes gekochte Eſſen aus, richtet es in einem Tiegel an, ſeihet von der abgekochten Brühe etwas darzu, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, reibt etwas Pfeffer-Kuchen daran, oder nimmt an deſſen Stelle braun gebrannt Mehl, brennet braune Butter hinein; wer gerne von Zwiebeln iſſet, kan derer auch eine Portion geſchnittene hinzu thun, und alsdenn läſſet man es nochmahlen aufkochen. Inzwiſchen qvirlt man den aufgefangenen Schweiß mit etwas Zucker ab, und wenn nun dieſes Eingerichte in vollem kochen iſt, läſſet man dieſen durch einen Durchſchlag hinein lauffen, und rüttelts wohl durch einander. Bey dem Anrichten ſtreuet man geſchnittene Citronen-Schaalen darüber.

Haſen-Kohl, ſiehe Gänſe-Diſtel.

Haſen-Königlein oder Küllen, ſuche Caninichen.

Haſen-Netze, iſt ein von gutem klaren Hechel-Hanff geſtricktes Netze, welches bey der Haſen-Jagd gebraucht wird. Es ſtellet dergleichen Netze gemeiniglich hundert Schritt lang: Die Schlag-Leinen ſind neun Garn-Faden dicke, das Garn, woraus das Netz geſtricket wird, iſt von ſtarkem Bind-Faden dreyſchäfftig: Die Maſchen oder Schmaſen, ſind drey Zoll ins vierkantigte, und das Netz ſechzehen dergleichen Schmaſen, das iſt, vier Fuß hoch, welches über drey und dreyßig Pfund nicht ſchwer ſeyn ſoll, und würde alſo, wenn das Pfund daran vor fünff Groſchen gerechnet wird, das Netze etwan ſechs Thaler, ein und zwantzig Groſchen zu ſtehen kommen; wo aber Koſt und Hanff darzu gegeben wird, pflegt man das Macher-Lohn insgemein mit vier Thalern zu bezahlen. Die Haacken, Hefftel und Furckeln, werden nach Proportion klein und leichte, gemachet: Ingleichen gehören auch hierzu ein paar eiſerne Stichel oder ſo genannte Pfahl-Eiſen, um die Löcher in der Eile zu ſtoſſen, wie auch auf ieden Flügel ein paar Schlägel, die Hefftel hinein zu ſchlagen, denn mit den Aexten ſchallet ſolches zu ſehr, daß die Haſen in Zeiten ausreiſſen. Bey dem Stellen hat man folgendes zu beobachten: Wenn der Stell-Mann das Netze aufgebunden, und den Hefftel in der rechten Hand, auch das Garn zum Ablauffen gefaſſet hat, und den Haacken verkehrt auf der linken Schulter träget, ſo nimmt ein andere ihme den Hefftel und etwas Netze vom Haacken, ſchläget ein oder bindet an, und läſſet den Mann mit dem Netze ablauffen, dann wird ſolches ſcharff angezogen, hinten nach ausgeſchlagen, daß es nicht verdrehet werde, und deſto beſſer ſtelle. Hierauf wird wieder ein anderes genommen, und auf gleiche Art damit verfahren, bis alle Netze, nach Verlangen geſtellet ſind. Dieſe Haſen-Netze, welche bey manchem von Adel oder Pacht-Innhaber der Nieder-Jagd, gemeiniglich nur des Haſen-Handels halber, in ziemlicher Menge anzutreffen ſind, ſolten billig, weil die Haſen durch ſelbige ſehr dünne gemacht werden, anderſt nicht, als nur auf denen Gräntzen zu brauchen erlaubet, wenigſtens nicht iedermann, ſolche zu misbrauchen, verſtattet werden.

Haſen-Oehrlein, ſiehe Maus-Oehrlein.

Haſen-Pappel, ſuche Pappel.

Haſen-Pfötlein, iſt eine Klee-Art, klein und groß, beyde bringen rauhe Aehren, wie Haſen-Pfoten, wächſt an Korn-Feldern. In Wein wird es für Blutſpeyen und äuſſerlich bey Wunden und Brüchen gebraucht.

Haſen-Scharte iſt eine Spalte an der Ober-Lippe, die zugleich an das Zahn-Fleiſch angewachſen. Sie wird angeboren und entſtehet auch aus Verwundungen, item vom Alter. Ein geſchickter Wund-Artzt kan bey jungen Leuten durch den Schnitt der Sache helfen.

Haſen-Sprung, iſt ein kleines Beinlein, bey einem Haſen in den Gelencken der Hinter-Läuffte ſitzend, welches gepülvert wider den Stein und fallende Sucht, vornehmlich aber wider das Bauch-Grimmen und die Colic, von fünff bis dreyßig Gran ſchwer eingenommen, ingleichen in harter Geburt ſehr gerühmt wird. Wenn man Haſen-Sprünge einem Pferd in den Tranck-Eimer wirfft, und ſolches daraus ſauffen läßt, ſo verfänget es ſich nicht, wenn es ſich auch noch ſo ſehr erhitzt hätte.

Haſen-Tücher, ſiehe Tücher.

Haſpel, ſiehe Weiffe.

Haſpel-Pumpe, heiſt eine Waſſer-Kunſt, ſo mit Händen gezogen wird.

Haſpen, ſind Winckel-rechte Haacken, woran der eine, und zwar der längſte Schenckel ſpitzig wie ein Nagel oder Banckeiſen geſchmiedet iſt, und in die Pfoſten eingeſchlagen wird; der andere aber, ſo etwas kurtz und recht perpendicular auf den erſten geſetzet ſeyn muß, und wegen ſeiner Geſtalt auch der Dorn genennet wird, iſt derjenige, um welchen ſich das Band mit ſeinem Oehr beweget. Ihre Gröſſe richtet ſich demnach nach den Bändern und ihrer Stärcke, davon ſind die kleineſten die Fenſter-Haſpen, die mittleren die Thür-Haſpen, und die größten kommen vor die Thor-Flügel.

Hau,

Hau, ſiehe Gebau.

Haube, heiſſet bey dem Frauen-Volck theils ein zierlicher Aufſatz, theils auch nur eine ſchlechte Bedeckung vor das Haupt, und ſind von gar vielerley und ſehr veränderlicher Façon, bald ſchlecht, bald mit Spitzen, bald mit, bald ohne Band, bald einfach, bald zwey, drey und mehr fach, und was dergleichen Veränderung mehr daran zu finden, und die eingeführte Mode und Art des Landes mit ſich bringt, auch denen Haubenmacherinnen, welche ſolche Aufſätze geſchickt zu verfertigen wiſſen, am beſten bekannt. Dieſe pflegten ſolche vor dieſem auf einem von Holtz, Thon, und dergleichen Materie gebildeten Kopffe, mit einem Hals zu ſtecken und zu knüpffen, welches daher ein Hauben-Stock genennet ward.

Haube, heiſſen die Falckenier die Kappe, womit der Falcke von ihnen gehaubet wird, das iſt, die ſie ihm aufſetzen, damit er deſto ehe zahm werde. Die Wild-Fänge oder nur erſt gefangene Falcken, haubet man erſtlich mit Reuſch-Hauben, wenn man ſie aber anfänget zu tragen, ſo werden ſie recht gehaubet. Wenn der Falckenier den Falcken hauben will, muß er ſich vorſehen, daß er ihn nicht mit dem kleinen Finger ins Genick ſtoſſe, denn ſobald der Vogel gewahr wird, daß man mit der Hand zu ihme nahet, ſo wirfft er ſich auf den Rücken, welches denn eine böſe und unartige Gewohnheit iſt. Wenn der Falck die Feſſeln abſchneiden, und ſich ledig machen will, oder beiſſet in die Stange, item in den Handſchuh, ſo muß man ihme eine Haube mit einem Schnabel-Futter aufſetzen. Es ſoll aber das Schnabel-Futter vornen bey dem Schnabel gegen der Naſen auf beyden Seiten ſeine Lufft-Löcher haben, und derwegen fleißig gemachet werden, damit der Vogel dadurch genugſame Lufft haben möge. Die Falckenierer tragen zu ihrem Zeichen eine Haube auf dem Hut. Siehe Falckenier.

Haube-Lerche, ſiehe Lerche.

Haubel-Meiſe, ſuche Meiſe.

Hauck oder Haug, iſt ein Augen-Gebrechen der Pferde, und beſtehet in einem kleinen Beulchen, ſo dem Pferde inwärts in dem Augen-Wirbel lieget, wird alſo erkannt: Wenn er wächſet, ſo rinnet dem Pferde das Auge; wenn man ihme denn darein ſiehet, ſo findet man einen kleinen Keutel, der weiß und hart iſt, und da man das Auge aufzerret, ſo kehret der Keutel hervor und wieder weg. Vermerket man nun bey Zeiten, daß einem Pferd der Hauck wachſen will, ſo läſſet man ihme die Adern unter den Augen, bindet das Pferd mit dem Kopff unter ſich, läſſet es wohl bluten, nimmt alsdenn geſtoſſenen Alaun, weiſſen Ingwer, Saltz, langen Pfeffer und Neſſel-Wurtz, dörret es wohl, reibet und ſtöſſet es klein, treibet es durch ein Tüchlein oder Haar-Sieb, und bläſet durch ein Röhrlein dieſes Pulver dem Pferd in das Auge. Oder: Nehmet Laab, damit man die Milch läbet, Ruß aus einer Feuer-Mauer, und weiſſen Ingwer, alles klein geſtoſſen und vermiſcht, und dem Vieh in die Augen geſtrichen. Eben dieſes Mittel läſſet ſich auch bey dem Rind-Vieh wann ihme der Hauck wachſen will, nützlich gebrauchen. Iſt aber der Hauck bey einem Pferde ſchon dergeſtalt gewachſen, daß er muß geſchnitten werden, ſo laß dem Pferde das Auge, wo der Hauck iſt, wohl aufzerren, ſtich und zeuch einen Faden dadurch, damit man den Hauck kan heraus ziehen, denſelben ſchneide allenthalben und wohl ab, daß nichts davon überbleibe, doch hüte dich, daß du die Felle ob den Augen nicht treffeſt, und thue ihm ein wenig Saltz ins Auge; darnach ſtelle es in einen gantz finſtern Stall; und waſche das Blut mit kaltem Waſſer ab, ſo wirds beſſer.

Haue, ſiehe Hacke.

Hauen, heiſſet ſo viel, als abmähen, oder mit der Senſe abhauen; alſo ſagt man: Gras hauen, Gerſte hauen, Haber hauen, und kurtz von allen Feld-Früchten, ſo nicht mit der Sichel abgeſchnitten, oder mit der Hand ausgerauft werden.

Hauen nennen die Jäger, wenn ein Biber einen Baum umbeiſſet.

Hauend Schwein, wird ein wilder Hauer, oder vollkommenes groſſes Schwein, männliches Geſchlechts, welches vier Jahr alt und drüber iſt, genennet. Ihr Gewehr iſt drey Finger breit, lang heraus ſtehend, ſehr ſcharff und ſpitzig. Sie ſind ſehr kühne, abſonderlich im Jagen und Hetzen, wenn ſie erhitzt worden: Was ſie nur ſehen, darauf gehen ſie los und ſchonen nichts, es ſeyn Menſchen, Pferde oder Hunde. Sie haben groſſe Stärcke; werden ſie ja mit groſſer Mühe endlich zur Flucht gebracht, und ſehen einen Prudel, Dickigt oder Moraſt, ſetzen ſie ſich hinein, fahren heraus, und ſchlagen alles, was ſie antreffen, lahm und zu ſchanden, oder gar zu todt. Die hauenden Schweine, ſo einander gewachſen ſind, kämpfen gleich denen Hirſchen, in ihrer Brunfft-Zeit, doch auf eine andere Art, denn ſie fahren zuſammen, lehnen ſich mit dem Rücken hart an, ſchlagen einander auf die Vorder-Blätter mit dem Gewehr, hauen ſich viele Ritzen und tieffe Schläge ein, daß öffters manche im Kämpffen und ſolchem Streit lahm, beſchädiget oder wohl gar todt geſchlagen werden; ſo es aber dennoch wohl abgehet, ſchwellen ſie auf ihren Schultern, und wenn wiederum neue Schläge dazu kommen, reiben ſie ſich an das Hartz und reiben ſich mit der Zeit wieder aus, davon ſie eine dicke Haut kriegen, welche als ein Pantzer feſte verwächſet. So ſie aber in währendem Kampff eines Wolffes gewahr werden, vereinigen ſie ſich beyde und verfolgen denſelben, als ihren gemeinen Feind, mit groſſem Eifer. Im ſechſten und folgenden Jahre werden ſie groſſe Haupt-Schweine genannt.

Hauer, ſiehe Eber.

Haug, ſiehe Hauck.

Hau-Hechel, ſiehe Heu-Hechel.

Haupt, iſt das vornehmſte Theil an einem Cörper, es ſey ein Menſch oder Vieh, deſſen äuſſer-

äuſſerliche Stücke beſtehen in der Stirn, Augen, Naſe, Mund, Ohren, u. ſ. f. das innere iſt vornemlich das Gehirn, und bey den Menſchen die ſinnliche vernünfftige Seele. Und weil nun dieſes das alleredelſte, ja vortrefflichſte; ſo hat man daher Anlaß genommen, alles dasjenige mit eben dieſem Nahmen zu belegen, welches wegen ſeiner Vortrefflichkeit und unentbehrlichen Nothwendigkeit vor anderen Theilen einen Vorzug erfordert. Siehe **Kopf.**

Haupt, iſt auch das untere Stücke Holtz am Pflug, an welches die Pflug-Schaar befeſtiget iſt. Siehe Pflug.

Haupt-*Allée.* ſiehe *Allée.*

Haupt-Balcken, ſiehe **Balcken.**

Haupt-Baum oder **Ober-Baum**, iſt ein Forſt-Terminus, und bedeutet einen vollkommen ausgewachſenen oder überſtändigen Baum, ſo nach advenant der gewächſigen oder ungewächſigen Art des Holtzes, funffzig, ſechzig, ſiebenzig, achtzig bis hundert Jahr alt iſt. Meiſtentheils pflegt man auf einem gemeinen Acker Holtz nicht über acht oder zehen groſſe Eicheln oder andere gute Arten von Haupt-Bäumen ſtehen zu laſſen, deren Stellen, wenn ſie gefället werden, die ſogenannten angehenden Bäume wieder erſetzen.

Haupt-Geſtelle, iſt das Riemen-Zeug, ſo um die Ohren, Backen und Kehle eines Pferdes gehet, und mit zum Zaum oder zur Halffter gehöret.

Haupt-Jagen, wird ein ſolches Jagen genennet, da man in einem Wald das Wildpret an einen gewiſſen Ort oder Refier zuſammen treibet, welches hernachmahls mit dem dazu gehörigen und benöthigten Zeuge umſtellet, und das Wild darinnen auf den Laufft vor den Schirm gejagt, und daſelbſt gefället wird. Dergleichen Jagden werden gemeiniglich um die Jagd-Hirſch-Feiſt-Zeit, oder um die Schwein-Hatz, nicht weniger auch bey Anweſenheit fremder Herrſchafften, um ſolche damit zu divertiren, angeſtellet. Wenn ein ſolches Haupt-Jagen gemachet werden ſoll, muß der Jäger-Meiſter vor allen genaue Erkundigung einziehen: Was ein ieder Forſter in ſeinem Refier vor Behältniſſe, und vor Dickigte, lichte Plätze und Frucht-Felder, auch was er vor Wildpret an Hirſchen und Sauen habe? Ob darunter nicht etwan Haupt-Thiere von Hirſchen und hauenden Schweinen vorhanden wären, und wo eigentlich der Aufenthalt und Wechſel nach ihrer Nahrung seyn möchte, und wo ſie auslauffen; nach welchen allen er ſich mit dem Stellen ſowohl, als mit dem Treiben richten muß. Iſt nun das Jagen von der Herrſchafft reſolvirt, muß derſelbige des Tages vorher den ſämtlichen Jagd-Zeug dahin abführen laſſen, und dabey denſelben dergeſtalt eintheilen, wie viel Fuder Gezeug von den hohen Tüchern beym Anfange an den Abjagens-Flügel zu ſtellen, und wo die andern, ein iegliches auf ſeiner Poſt zu warten habe, iedoch daß ſie auf beyden Flügeln der Wälder hinfahren, allda warten und ſtehen bleiben. Darauf hat er einen Uiberſchlag nach dem Vorrath ſeines Jagd-Gezeugs zu machen, und hiervon die Verzeichniſſe, wie ſolches zu beſtellen, dem Ober-Jäger auszugeben. Nach dieſem wird obſerviret, wo das Jagen und der Laufft gemachet werden können, welche, ſo viel möglich, an einem kleinen Bach oder Qvell-Waſſer geſchehen kan, damit das Wild ſowohl als die Hunde im Abjagen ſich erqvicken mögen: Man muß Achtung geben, ob der Ort ſo beſchaffen, daß die Herrſchafft nebſt ihrer Hof-Staat mit Pferd und Wagen durchkommen können; ferner, ob der Ort auch mit genugſamen Dickigt von jungen Holtz und Sträuchern, Tannen und Fichten, oder andern laubichten Stauden bewachſen ſey, wo ſich das Wild verbergen, auch nicht ſo leichte auf den Laufft ſehen könne. So muß auch der Laufft, ſo viel möglich, abhängig, oder doch zum wenigſten fein gerade liegen; ſonderlich aber muß vor allen Dingen der Wind wohl gemercket und judiciret werden, daß er aus dem Wald von dem Wildpret nach dem Laufft gehen möge. Wenn nun auf des Jäger-Meiſters Befehl mit den Leit-Hunden durch die Beſuch-Knechte auf beyden Flügeln zugleich vorgeſuchet worden iſt, um zu vernehmen, was vor Wildpret, und darbey vor Haupt-Hirſche, rein oder raus ſeyn, und dem Jäger-Meiſter, weſſen man ſich darinnen zu vermuthen, gemeldet worden: So wird alsdenn das Lauff- oder Qver-Tuch, wodurch der Lauff kommen ſoll, geſtellet, und an demſelben die hohen Tücher zur rechten und lincken Hand auf die Haupt-Flügel von den Zeug-Knechten angebunden und geknebelt, nach dieſem der hohe Zeug ein Fuder nach dem andern auf beyden Flügeln abgeführet, aufgeſtellet, und behörig verwahret, ſo weit als man mit ſolchem reichen kan. An ſelbigen werden die alten und Mitttel-Tücher, und daran die doppelten, letztlich aber die einfachen Tücher-Lappen geſtellet. Den fernern Verfolg dieſes Haupt-Jagens ſuche unter denen Wörtern **Treiben** und **Abjagen.**

Haupt-Kohl oder **weiſſer Kopff-Kohl**, ſiehe **Cappes-Kraut.**

Haupt-Küſſen, werden in den Gebett-Betten diejenigen kleinen viereckigten Küſſen genennet, worauf man den Kopf zu legen pfleget; die weiſſen von Leinwand, Zwillich, weiſſen und blauen Damaſt, Cottun und dergleichen verfertigte Uiberzüge, womit ſie bekleidet werden, heiſſen **Haupt-Küſſen-Zügen.**

Haupt-Leine, wird die oberſte Leine an einem Jagd-Tuch oder Netze genennet.

Haupt-Mängel, werden beym Roß-Handel diejenigen Fehler genennet, welche heut zu Tage an einem Pferde erſcheinen müſſen, wenn der Verkäuffer ſolches wieder anzunehmen gezwungen werden ſolle. Nach denen Sächſiſchen Rechten iſt er nur vor drey Haupt-Mängel gehalten, nemlich 1) wenn das Pferd ſtätig: 2) wenn es Staar-blind, und denn endlich 3) wenn es Haar-ſchlächtig iſt. Nach den Franckfurtiſchen Statuten ſind nachfolgende Mängel ausgeſetzet: (1) Wenn das

Pferd geſtohlen oder geraubet iſt, (2) wenn es Haar-ſchlächtig oder Schläge-bäuchlich; (3) wenn es ſtättig; und denn (4) wenn es Haupt-ſüchtig, als mönig oder rotzig iſt, weil dieſe Mängel faſt unſichtbar, und alſo dem Käuffer, er ſey auch ſo verſtändig als er immer wolle, verborgen ſeyn können. Nach denen Lübeckiſchen Rechten muß ein Verkäuffer nachfolgende drey **Mängel** gewähren: 1) Daß das Pferd nicht anbrüchig; 2) daß es nicht ſtättig, und denn 3) daß es nicht kollerend ſey. Zu **Nürnberg** iſt der Verkäuffer eines Pferdes für drey Haupt-Mängel, nemlich 1) für rotzig, 2) räudig, und 3) Haarſchlächtig, dem Käuffer vierzehen Tage lang nach beſchehenem Kauff und Zuſtellung des Pferdes zu ſtehen verpflichtet. Wo aber das verkauffte Pferd geraubet oder geſtohlen wäre, und der Käuffer daſſelbe wieder geben müſte, ſo iſt der Verkäuffer den Käuffer ſchadlos zu halten ſchuldig.

Haupt-Pflock oder **Spann-Pflock**, ſiehe **Hafftel**.

Haupt-Salat, oder **Kopff-Salat**, ſiehe **Salat**.

Haupt-Schlüſſel, iſt ein dergeſtalt abgepaßter und künſtlich nach vielen Eingerichten an verſchiedenen Schlöſſern gerichteter Schlüſſel, welcher alle Zimmer und Behältniſſe eines Hauſes oder eines Land-Gutes ſchlieſſet, und den ein Haus-Vater von Rechts wegen beſtändig bey ſich tragen ſoll, nicht nur um Feuers-Gefahr willen, da manchmahl die nöthigſten Schlüſſel in der Angſt nicht können gefunden werden, ſondern auch, weil er ſehr beqvem, denen Domeſtiqven und andern Arbeitern, welche in Abweſenheit der Katze gerne die Mäuſe agiren, ohnvermuthet auf den Hals zu kommen, und ſie in ihrer Nachläßigkeit oder Muthwillen zu überraſchen.

Haupt-Schmertzen, oder **Haupt-Weh**, **Kopff-Weh**, iſt ein Schmertz, der aus innerlichen Urſachen im Haupte entſtehet. Er kommt von vielerley Urſachen, und iſt alſo unterſchieden, bald von denen Nerven, bald denen Säfften, bald aus dem Magen und bey Frauenzimmer von der Mutter. Es verurſachet auch ein Rauſch, eine Erkältung, eine Erhitzung, it. das Wetter Haupt-Weh. Nach dieſem allen muß man die Mittel dagegen einrichten und unterſcheiden. Kommt es vom Magen, ſo iſt die Reinigung und Stärckung des Magens nöthig: Aus der Mutter, ſo iſt dieſe zu reinigen und zu ſtärcken. Kommts von einer Erkältung, ſo hilfft Wärme und Schwitzen. Kommt es von einer Erhitzung, ſo hilfft ein Umſchlag von Brot, Ungariſchen Waſſer, Wachholder Beeren, Kümmel, und ſo weiter.

Haupt-Schwein, wird ein wildes Schwein männlichen Geſchlechts im ſechſten Jahre genennet. Die Haupt-Schweine ſind nicht ſo flüchtig, als die hauende und angehende Schweine ſind: Haben ihr Gewehr vier Finger breit heraus ſtehend, groß und ſtarck, doch etwas gebogen, einem Knebel-Bart ähnlich, nicht ſo ſcharff, von Farbe gelblicht und nur an denen Spitzen weiß. Der Kopff iſt auf der Stirn und an dem Rüſſel gantz grau, welche Farbe auch die Vorder-Blätter haben. Das Haupt-Schwein gehet geſchrencket, mit denen Ballen ein- und mit denen Klauen auswerts, und ſchreitet insgemein zwey gute Werckſchuh lang. Die Fährte iſt drey bis vier Finger breit, der Schranck eine Spanne weit, nachdem es feſte über den Rücken iſt, und die Keulen von einander geſperret ſind.

Haupt-ſiech, wird von einem Pferde geſagt, welches die Hauptſucht oder Hauptweh hat; es iſt dieſe Kranckheit ſehr hart zu erkennen, doch ſind etliche Umſtände, die es einiger maſſen an den Tag bringen: Denn ein Pferd, das Haupt-ſiech iſt, läſſet den Kopf niederhängen, die Ohren werden ihm welck und lapp, es geſchwellen und rinnen ihm die Augen, aus dem Munde fället ein dünner zäher Schaum und dergleichen; ſolche Pferde ſoll man alſobald von groben harten Futter, als Haber, Gerſten, Heu und Stroh, abhalten, und dargegen andere Fütterung, als geſchrotene Gerſten, mit Waſſer beſprenget, geben. Innmittelſt ſoll man auch das Pferd mit harter Arbeit verſchonen, und im Stall fleißig warten, ihm grüne Saat, Weiden-Blätter, wilde Salbey, Wegwarten oder Sonnen-Würbel geben, und vor kaltem Waſſer enthalten, damit der Leib nicht mehrers erkältet werde, und ietzt gemeldete Kräuter ihre Wirckung deſto beſſer haben und purgiren mögen. Zum andern ſoll man dem Pferde auch zur Ader laſſen, wenn aber das Geblüte ſchön und roth iſt, ſoll man es bald wieder verſtellen, denn es iſt ſodenn eine Anzeigung einer andern Kranckheit. So das Hauptwehe von allzugroſſer Hitze herkommt, alsdenn iſt darzu anfangs gut, daß man ihm über eine Stunde Blätter von Lattich oder Salat mit Eßig beſprenget in das Maul ſtoſſe, damit die groſſe Hitze ausgezogen und gelöſchet werde; und mag man ihm auch zur Labung folgenden Tranck, als Honig-Waſſer und Gerſten-Waſſer, iedes ein Qvartier, mit ein wenig Eßig vermiſchet eingieſſen, und bey einer Stunde gemach umher führen laſſen; wenn es denn gar kühle worden, ſo kan man ihm noch eine Hand voll Heu, das in friſch Waſſer genetzet, vorwerffen, und über eine gute Weile hernach ein wenig Futter geben, es auch wohl zudecken laſſen, damit die allzugroſſe Kühle im Stall keinen Schaden thue. Wenn es davon herrührt, daß ein Pferd allzuſehr erkältet worden; ſo nehmet Poley, Sadebaum (Sevenbaum) und Wecken, thut es in einen Sack, laſſets im Waſſer ſieden, und hänget ihn alſo warm über den Kopff, daß ihme der Brodem in die Naſe gehe, bis daß ihm das Haupt erwarmet; trocknet ihm denn das Haupt wieder ab, und ſchmieret ſelbiges mit warmen Wein und Baum-Oel. Oder nehmet breiten Wegericht, waſchet denſelben ſauber mit Waſſer, dörret und pulveriſiret ihn, und gebet ihn mit Saltz vermiſcht dem Pferd im Futter zu eſſen, räuchert aber auch dabey das

Pferd mit gantzem Weyrauch. Es iſt auch ein gutes Mittel, wenn man Liebſtöckel und ein wenig Heiter-Neſſeln wohl im Waſſer ſiedet, und den Dampff davon dem Pferde, welchem man das Haupt mit einer Decke verhängen muß, recht in die Naſe gehen läſſet, auch ihm das pulveriſirte Liebſtöckel-Kraut mit unter das Futter giebet.

Haupt-Sohle, iſt ein Stücke eiſernen Beſchläges an dem Haupt des Pfluges. ſ. **Pflug.**

Haupt-Treiben iſt, wenn in einem groſſen Wald das Wildpret bey einem Haupt-Jagen zuſammen getrieben, und nach dem Abjagen gejaget, darneben auch mit Zeuge hergeſtellet wird, daß ſolches ſich ſcheuen, und nicht austreten möge. Wie ſolches anzuſtellen, und was dabey zu beobachten, iſt hinten unter dem Wort Treiben nachrichtlich zu finden.

Haus, heiſſet ein iedes von Werckſtücken, Bruchſteinen, Mauern, Ziegeln, Holtz und Riegelwerck, Leimen und dergleichen, aufgeführtes Gebäude, in welchem Menſchen mit ihrer beweglichen Habe für allerley nachtheiligen Anfall oder Ungemach des Wetters geſichert wohnen können, und in dieſem Verſtand wird es auch ein **Wohn-Haus** genennet. Die Hauptſtücke deſſelben ſind das Fundament oder der Grund, die Wände und das Dach. Hiernächſt beſtehet ſolches entweder nur aus einem oder mehrern Stockwercken, welche mit Treppen behörig verſehen und zuſammen gehänget ſind, damit man aus einem bequemlich in das andere kommen könne. Die inwendigen Theile eines Hauſes ſind, der Keller, Stuben, Kammern, Säle, Küchen und andere Gemächer, welche mit Scheide-Wänden abgetheilet, ihr Licht von auſſen durch die Fenſter, inwendig aber die Gemeinſchafft durch die Thüren haben. Bey Erbauung eines Hauſes ſoll man vornehmlich auf die Stärcke oder Feſtigkeit, und auf die Bequemlichkeit, davon ſiehe Gebalt, hiernächſt aber auch, ſo viel möglich, auf den Wohlſtand oder Zierlichkeit deſſelben bedacht ſeyn; inſonderheit wird an einem Hauſe erfordert, daß es freye Lufft, genugſames Licht, und geſundes Waſſer habe. Weil aber, wie bekannt, dieſe erwehnte drey Haupt-Abſichten allezeit nach dem Zuſtande des Bau-Herrn, und nach denen Verrichtungen, ſo darinnen vorgenommen werden ſollen, eingerichtet ſeyn müſſen; alſo wird dem günſtigen Leſer nicht unangenehm fallen, wenn man ihn auf **L. C. Sturms vollſtändige Anweiſung groſſer Herren Palläſte**, in fol. Augſpurg 1718, ingleichen zu eben dieſes **Autoris vollſtändigen Anweiſung von bürgerlichen Wohn-Häuſern**, fol. Augſp. 1721, und endlich zu eben deſſen **vollſtändigen Anweiſung zu Land-Wohnungen und Meyereyen**, fol. Augſp. 1715 verweiſet, allda er eine gute Nachricht finden wird, wie dieſe verſchiedene Arten Häuſer auch nach den Haupt-Abſichten verſchieden anzugeben und anzulegen. Auſſer dieſem zum Auffenthalt und Wohnung der Menſchen erbauten Hauſe giebt es noch mehrere Gebäude, welche den Nahmen **Haus** führen, ob ſie gleich nicht alle zu obgedachtem Endzweck, nemlich daß Leute darinnen wohnen können, ſondern zur Verwahrung gewiſſer Sachen, oder allerhand hauswirtliche Verrichtungen in ſelbigen vorzunehmen, erbauet ſind: Als das **Back-Haus, Brau-Haus, Brenn-Haus, Forſt-Haus, Gewächs-Haus, Glas-Haus, Hünerhaus, Jagd-Haus, Luſt-Haus, Maltz-Haus, Tauben-Haus, Vogel-Haus, Waſch-Haus** ꝛc. von welchen inſonderheit gehöriger Orten ein mehrers. Siehe auch die Articel **Bauen** ꝛc. it. **Grund-Bau.**

Haus, heißt auch eine Familie, die aus der Ehelichen Geſellſchafft, dem Kinderzeugen und Erziehen entſtehet, dieſes auch, und deswegen die Wirtſchafft zum Zweck hat, folglich auch die Hausherrliche Geſellſchafft, ja endlich alle daher entſtehende, oder damit verwandte Bluts-Freunde und Schwäger in ſich begreiffet. Siehe **Haushaltung.**

Haus-Apothecke, iſt ein Vorrath von allerhand guten, ſo einfachen als gemiſchten Artzneyen, womit ſich ein auf dem Lande wohnender Haus-Vater billig verſehen ſoll, damit er im Nothfall für eine und andere Kranckheit, gefährliche Fälle, Verwundungen, und andere jähe Zufälle darinnen Zuflucht finden, und ſo wohl ſich und denen ſeinigen, als ſeinem armen nothleidenden Nachbarn und Neben-Chriſten Hülffe und Rath verſchaffen könne: Denn weil die Land-Güter zum öfftern ſehr weit von denen groſſen Städten, wo man Medicos und Apothecken findet, entfernet ſind, die meiſten Kranckheiten aber erfordern, daß man ihnen bald anfangs wehre, und, da man auf der Aertzte Mittel warten ſolte, ſolche manchmahl viel zu ſpat anlangen würden, der Natur, welche inzwiſchen ſchon von der Kranckheit Gewalt übermeiſtert worden, wieder über ſich zu helffen; als thut derjenige Haus-Vater gantz löblich, der Fleiß anleget, ſich nicht nur in der Artzeney-Kunſt, was die Kranckheiten und ihre Cur betrifft, in der Chymie und Apothecker-Kunſt, um die Zubereitung der Artzeney-Mittel zu verſtehen, ein wenig umzuſehen, ſonderlich die Haus-Mittel, die ihm das Feld, die Gärten, Wieſen, Wälder und das Vieh giebt, zu erkennen, und zu wiſſen, (Siehe **Haus-Mittel**): Sondern auch einen Vorrath zu bereiten, allerley jähen Zuſtänden Abbruch zu thun, oder aber, aufs wenigſte, ſo viel Zeit dadurch zu gewinnen, bis ein ordentlicher Medicus oder Chirurgus kan an die Stelle gebracht werden. Es ſoll aber der Haus-Vater dieſe ſeine Haus-Apothecke nie ohne Theriac, Mithridat, Confectio Alkermes und de Hyacintho, Bezoar, Rhabarbar, Senes-Blätter, Lerchen-Schwamm, Krebs-Augen, Hirſchhorn, und dergleichen ſeyn laſſen, nicht weniger iederzeit allerley medicinaliſche Oele, Balſam, Spiritus, Salia, Hertz- und Krafft-Waſſer, Salſen, Syrupe, Säffte, Julepe, Latwergen, Pulver, Salben, Pflaſter, Eßig, Zelten, Morſellen, und gute Rauche in ſeiner Apothecke bereiten, die bey ihm wachſende geſunde Kräuter, Wurtzeln, Blüthen, Blumen,

Früchte

Früchte und Saamen zu rechter Zeit einſammlen, ohne Verluſt der beſten Krafft dörren und aufheben. Alle Species ſollen in ſaubern Büchſen, Gläſern und Schachteln, und allezeit darauf geſchrieben ſeyn, was es und in welchem Jahr und Zeit es gemacht: Denn es dauren ſolche nicht alle gleich-lang, ſondern es ſind einige eher, andere ſpäter dem Verderben unterworffen. Die Eſſige, ſo infundirt ſeyn, müſſen alle Jahr verändert, oder mit neuem Eſſig und Materialien erneuert werden. Deſtillirte Waſſer, wenn ſie Phlegmatiſch ſind, verändert und erneuert man alle Jahr; es iſt aber dieſes eine Erneuerung zu nennen, wenn das Waſſer an neue Gewächſe gegoſſen und deſtilliret wird. Geiſtige Waſſer kan man länger behalten. Balſamiſche und Aromatiſche Sachen bleiben zwey bis drey Jahr gut. Die Cerata oder gelinde Pflaſter dauren kaum ein Jahr. Eingemachte Früchte bleiben zwey Jahr. Confect dauret, weil er mit Zucker gantz eingeſchloſſen worden, länger, denn die natürlichen Sachen. Conſerven behält man etwan ein Jahr gut, die Latwergen kaum ſo lang, inſonderheit, wenn ſie weichlich und angenehm ſeyn. Die Elexire dauren, weil ſie geiſtig, viele Jahre, wenn ſie anders recht verwahret, daß ſie nicht ausrauchen. Die Pflaſter dauren kaum ein halb Jahr, es wäre denn, daß ſie recht trocken wären. Harte Extracten dauren viel Jahr, und leiden auſſer der Dürre nicht leichtlich einen andern Schaden. Bruſt- und Lungen-Latwergen, die aus Mandeln, Pimpernüßlein, und den kalten Saamen, (als welche leicht verderben) gemacht ſeyn, dauren kaum ein Jahr, die andern auf das höchſte zwey Jahr. Die Morſellen halten ſich zwar lang, doch iſt es beſſer, man gebrauche friſche, beſonders, wenn ſie aus einfachen Stücken, die leicht ſchimmeln, bereitet worden. Ausgedruckte Oele, wenn ſie gemäßiget ſeyn, als Mandeln, Seſam-Oel, und von Pimpernüßlein, ſonderlich die zum Einnehmen taugen, dauren kaum über einen Monat, kalte Oele ein Jahr, warme zwey oder drey Jahr, die aber, ſo aus wohlriechenden Früchten gepreſſet werden, z. E. aus den Muſcaten, kan man ein halbes Jahr behalten. Deſtillirte Oele bleiben länger: Die aber an der Sonnen macerirt werden, verändert man alle halbe Jahr. Die Spiritus bleiben ſehr lange, ſonderlich, wenn man ſie verwahret, daß ſie nicht verrauchen. Säffte, die flieſſend ſind, werden jährlich, die aber etwas hart ſind, in zwey oder drey Jahren verändert. Einfache Syrupe bleiben ein Jahr, zuſammen geſetzte und Aromatiſche aber zwey Jahr. Die Salben halten ſich faſt ein Jahr ꝛc. Die Conſervation oder Erhaltung dieſer Artzney- oder Apothecker-Waaren betreffend; ſo laſſen ſich die Salia am beſten in Holtz oder Gläſern an trockenen Oertern; wäſſerichte Sachen aber in Gläſern oder Krügen erhalten. Gewächſe trocknet man im Schatten, und verwahret ſie, wenn es wohlriechende ſeynd, in Büchſen von Linden-Holtz, oder in Gläſern, die ein enges Mundloch haben, und mit einer zinnernen Schraube verwahret ſeyn. Die Kräuter trocknet man im Schatten, wenn ſie aber dick und gar zu feuchte Blätter haben, ſo daß ſie gerne faulen, ſo müſſen ſie bey einer gröſſern Hitze in der Sonnen trocknen, alsdenn thut man ſie in höltzerne Käſtlein, oder aus ſauberm groben Papier gemachte Säcke, damit ſie nicht ſtaubicht werden. Die Saamen behält man an einem trockenen Ort in höltzernen oder gläſernen Geſchirren, wie auch in Papier, damit ſie deſto länger dauren und rein bleiben. Die Früchte hält man in Schachteln, Büchſen oder Korben. Die Wurtzeln in trockener Lufft; die kleinere dünnere, und deren Kräffte durch die Wärme der Sonnen und des Waſſers leichtlich weggehen, muß man im Schatten und Wind trocknen, als da ſind Eppich, Fenchel-Wurtz ꝛc. Die gröbern werden bey dem Feuer, an der Sonnen oder dem Wind getrocknet, als da ſind Entzian, Alraun ꝛc. Die Rinden behält man in höltzernen Büchſen an einem trockenen Ort. Gummi und trockene Hartze ſchlieſſet man ebenfalls an einem trockenen Ort in höltzerne Gefäſſe, die flüßige aber in irdene Büchſen oder Krüge ein. Die Balſame thut man in zinnerne Büchſen, oder wohlverwahrte Gläſer. Die eingemachte Sachen erfordern vielmehr irdene als zinnerne Gefäſſe. Die mit Zucker überzogene Confecturen und Morſellen hält man in höltzernen Büchſen. Die Conſerven, dicken Säffte und Latwergen in irdenen Gefäſſen beſſer als in Zinn. Die Pflaſter und Cerata werden mit einer Blaſen, oder in Wachs getunckten Papier umwunden, und in trockenen Büchſen verwahret ꝛc. Doch dieſe weitläufftigen Anſtalten ſchicken ſich vor die wenigſten Haus-Wirte. Daher thut man wohl, wenn man wenigſtens 1) nebſt denen gemeinen Haus-Mitteln, dazu dieſes Lexicon Anleitung giebt, 2) einen verſtändigen Medicum, nicht aber Qvackſalber zu Rathe ziehet, und ſich von demſelben die Haus-Apothecken vor die gemeinſten Zufälle, nebſt einem Unterricht des Gebrauchs wegen, zubereiten oder vorſchlagen läſſet. Auſſer dieſem aber kan man 3) zum Unterricht, Richters Unterricht vom menſchlichen Leibe, it. D. Carls Haus-Apothecke brauchen. Die gantz Armen aber können 4) des armen Landmannes Artzt, zu Leipzig bey Jacobi gedruckt, anſchaffen, und ſich da Raths erholen. Endlich aber muß man, 5) wenn die Sache gefährlich wird, zeitig den Medicum ſuchen.

Haus-Arbeit, heiſſen diejenigen Arbeiten, welche von einem fleißigen Haus-Vater, und einer ſorgfältigen Haus-Mutter zu Hauſe vorgenommen werden müſſen, und denen Feld- Garten- und Weinbergs-Arbeiten, auch übrigen bey der Vieh- Pferde- und Bienen-Zucht, ingleichen bey dem Feder-Vieh, Fiſcherey, Forſt- und Weydewerck vorkommenden Verrichtungen entgegen geſetzet ſind. Worinnen ſolche Haus-Arbeiten beſtehen, auch wie und zu welcher Zeit dieſelben füglich anzuſtellen, und vorzunehmen ſeyn, davon wird das zu Ende

dieſes

dieſes Lexici befindliche Wirtſchafftliche Monats-Buch oder jährliche Haus-Calender, ſattſame Nachricht geben.

Hausbacken-Brot oder Haus-Brot, ſiehe **Brot**.

Haus-Beſem, ſuche **Beſem**.

Haus-Buch, Haus-Bücher, ein Haus-Wirt brauchet verſchiedene Bücher, welche ihm in ſeinen Wirtſchafftlichen Geſchäfften die Hand bieten, und zur Ordnung, Bewahrung, Uiberlegung, und klüglichen Einrichtung derſelben nöthig ſind. Und das werden überhaupt Haus-Bücher, ſo in eine Haus-Bibliotheck gehoren, genennet. Es ſind entweder gedruckte oder geſchriebene Bücher. Von denen erſten kan ihm der Herr von Rohr in ſeiner Haushaltungs-Bibliotheck Nachricht geben. Und in dieſem Lexico hat man hin und wieder auch die nöthigen Schrifften angeführet. Die Bibel, das neue Teſtament, Arnds wahres Chriſtenthum, Geſang- und Gebet-Bücher, ſind die vornehmſten. Dieſe letzten könte man zwar entbehren, wenn nicht viele einfältige Leute ſolche Anleitung höchſtnöthig hätten, ſonderlich da die meiſten nicht aus dem Hertzen beten können, und in der einem Haus-Wirt ſo nöthigen Bet-Kunſt ſo unerfahren, weil ſie nicht weit in einem wahren und lebendigen Chriſtenthum gekommen ſind. Feine Einleitungen zum Bibel-Leſen, Erklärung und Betrachtungen über dieſelbe, Anleitungen zur Kinder- und Geſinde-Zucht, die Teutſch abgefaſten Landes-Geſetze, Edicte, Mandate, Policey-Ordnungen, ein gutes Artzeney-Buch, ein Buch von iedem Wirtſchaffts-Geſchäffte, ſo man ſonderlich treibet, oder überhaupt nächſt einem kurtzen zuſammenhangenden Abriß der gantzen Wirtſchaffts-Kunſt, darzu des Hof-Rath u. D. Zinckens Grund-Riß der Cameral-Wiſſenſchafften dienlich, dieſes allgemeine Lexicon oeconomicum, ein Oeconomiſch Journal, dergleichen die Leipziger Sammlungen ſind, ein fein Hand-Rechen-Buch, z. E. Köhlers, oder der allzeit fertige Rechen-Meiſter, ſo bey Geßnern in Leipzig gedruckt. Endlich ein oder mehrere Haushaltungs-Bücher, ſiehe **Haushaltungs-Buch**, gehören auch dazu. Man konte auch die Zeitungen, ein vollſtändiges Buch von der Welt-Geſchichte, wie auch andere Teutſche Hiſtoriſche gute Bücher zu einer ſolchen Bibliotheck eines Haus-Wirts in verſchiedener Abſicht rechnen. Allein ſonderlich hat er verſchiedene geſchriebene und zum Schreiben eingebundene und zubereitete Haus-Bücher nöthig. Denn dieſe machen, nebſt denen Urkunden ſeines Vermögens und ſeiner Wirtſchafftlichen Geſchäffte, dahin Kauff-Briefe, Vermächtniſſe, Erbtheilungen, Vergleiche, Contracte, Schuldverſchreibungen, Acten, Briefe, Grentz-Beziehungen, Protocolle, Qvittungen und Qvittungs-Bücher, Beſtallungen und Nachrichten gehören, gleichſam ſein Wirtſchaffts-Archiv aus, ſo er fein in Ordnung an einem vor Feuer und Waſſer, ſo viel möglich, verwahrten Ort halten, und in denen folgenden Büchern ſich fein nach Numern und Littern darauf beziehen muß. Solche ſind nun 1) ein Inventarium aller derer jenigen Dinge, damit er erwirbt und wovon er Einkünffte hat, welches ſich denn in gar viele Theile theilet, ſo verſchiedene Nahmen bekommt, z. E. Haus- Feld- Wieſen- Wald- Vieh- Schiff- und Geſchirr- und Hausraths-Inventaria, Fund- Lager- Fluhr- Erbenzins- und Lehn-Bücher. 2) Die Rechnungen oder das glaubwürdige, theils Hand- theils ordentliche und Haupt-Verzeichniß derer in ſeiner Wirtſchafft vorfallenden Einnahme- und Ausgabe-Begebenheiten an Naturalien und Geld, welches ſich denn auf verſchiedene beſondere Regiſter, Rechnungen, Kerbhöltzer, Wochen- und Monats-Zettel, Qvittungen, Verzeichniſſe von activ- und paſſiv- Schulden, ſonderlich aber auf beſondere ſogenannte Schmatter-Hand- oder Tage-Bücher gründet, ſo der Wirt und der, ſo verſchiedene Einnahme u. Ausgabe unter ſich zu verrichten hat, darunter auch die Haus-Mutter ein ſolches Haus-Buch hält, beſtändig und täglich gleich fortführet, ja gleichſam die Haus-Stratzen ſind. Eben dieſe werden auch in gantz engem Verſtande, **Haus-Bücher** genennet, daraus alles hernach in die ordentliche und Haupt-Rechnung eingetragen wird. Sonſt aber ſind zu Dreßden heraus gekommen gedruckte und linirte Formulare mit denen Rubriqven der Theile, Titel und Capitel zu ordentlichen Haupt-Haushaltungs-Rechnungen oder Regiſtern, welche man in groſſen Wirtſchafften bey Aemtern und Ritter-Gütern wohl brauchen kan. In Döplers Rechnungs-Beamten findet man ebenfalls ſolche Formulare. Von Güter- und Aemter-Beſchreibungen oder Inventariis giebt die Amts-Tabelle des frommen und groſſen Fürſtl. Wirts Erneſti, Hertzogen zu Sachſen-Gotha, ein Muſter, welche in Schröters Schatz- und Rent-Kammer, und denen neuen Edit. des Seckendorfiſchen Fürſten-Staats zu finden. Zu denen Haupt-Rechnungen gehören auch 3) General-Extracte, die man fein in eine kurtze Tabelle bringen und alles gleich von ſeiner Wirtſchafft überſehen, ja auch in denen Rechnungen ſelbſt finden kan. Endlich thut 4) ein Haus-Wirt ſonderlich bey weitläufftigen Wirtſchafften wohl, wenn er auch ſeine jährliche Wirtſchaffts-Protocolle führet, und darinne die merckwürdigſten Erfahrungen, Zufälle, Veränderungen, Haupt-Einrichtungen, Uiberlegungen, Uiberſchläge, Wirtſchafftlichen Etats, wie auch andere Erleuterungen der Rechnungen und ſeiner Wirtſchafft fein anzeiget, und in denen Rechnungen ſich darauf beziehet. Ja dieſes Protocoll kan auch die mündlichen Ordres der Herrſchafft, wenn es ein Verwaltungs-Wirt iſt, in ſich halten, die man fein von ihm kan unterſchreiben laſſen.

Haus- und Land-Wirthſchaffts-Calender, oder Wirtſchafftliches Monat-Buch, iſt eine kurtz-gefaßte Vorſtellung und Nachricht, was ein fleißiger Haus- und Land-Wirt,

das

das gantze Jahr durch, in einem ieden Monat, ſowohl zu Hauſe, als auf dem Felde, in denen Gärten, Weinbergen, Gehöltzen, bey allen Arten der Vieh-Zucht, ingleichen bey der Fiſcherey und Weydewerck, durchgehends zu thun, auch ſonſten ſeiner Geſundheit, der Witterung und des Jahr-Gangs halber zu beobachten habe. Es finden ſich ſolche wirtſchafftliche Calender hin und wieder bey denjenigen Autoribus, welche von der Oeconomie und Haushaltung weitläufftig geſchrieben: doch kan man ſich nicht in allen Stücken überhaupt und an allen Orten darnach richten, weil nicht eine Landes-Art mit der andern einſtimmig, dannenhero man vornemlich erſt ſich bekannt machen ſoll, zu welcher Zeit und an welchem Ort ein ſolcher Haus-Calender zuſammen getragen worden, daraus denn hernach ferner abzunehmen, in wie weit man ſich ſeines Orts die darinnen vorgeſchriebene Regeln zu Nutze machen könne. Dergleichen nun iſt auch hier zu Ende dieſes Lexici zu finden, und hat derſelbe dieſen Nutzen in einer Haushaltung, daß er dem Gedächtniß des Haus-Vaters zu Hülffe kommt, damit nichts vergeſſen, ſondern alles und iedes in guter Ordnung verrichtet, auch dem Geſinde, welches ohnedeme mehrentheils vergeſſen und nachläßig iſt, ſeine Arbeit angewieſen, auch aufs künfftige, allermeiſt, wo die ordentlichen Verrichtungen vom Gewitter Verhinderung gelitten hätten, zu andern Arbeiten Anſtalt daraus gemachet werden könne.

Hauſen oder **Hauſſen**, iſt ein groſſer Fiſch, welcher nicht nur in der Donau, zwiſchen Raab und Comorren, und andern an dieſem Fluß hinabliegenden Orten, ſondern auch in dem groſſen Wolga-Strom in Moſcau gefangen wird. Er wird, wenn er recht ausgewachſen, bis zwölff Ellen lang, und vier, ſechs, acht bis zehen Centner ſchwer, iſt an der Geſtalt faſt wie ein Stör, aber gröſſer, hat eine glatte weißlichte Haut, ohne Schuppen, Beinen, noch Gräten, auſſer im Kopffe, von welchem bis zum Schwantz ein groſſer holer Knorpel, an ſtat des Rück-Grads gehet. Der Hauſen-Fang hebt ſich an im Martio, und währet bis zu Ende des Monats Julii. Im September fängt er ſich wieder von neuem an, und währet bis gegen Allerheiligen. Der Hauſſen, wenn er gefangen, läßt ſich mit Wein und Milch etliche Tage beym Leben erhalten. Man fänget ſie mit groſſen, aus ſtarcken Seilen und Stricken verfertigten, nicht viel weniger, als hundert-klaffterigen Fiſch-Garen; ſo bald man nun wahrnimmt, daß ein ſolcher groſſer Fiſch im Netze ſey, ziehet man daſſelbe gemach einem ſeichten Orte zu, die Fiſcher aber ſuchen Gelegenheit, den Fiſch am Bauch mit den Fingern und Nägeln zu kratzen und zu kitzeln, welches ihme ſo angenehm, daß er ſtille lieget, und nach Gefallen mit ſich umgehen läßt; inzwiſchen ſchieben die Fiſcher dem Hauſen einen Strick behend durch die Floß ein, und bey dem Maul heraus, verknüpffen denſelben wohl, und ziehen hernach den Fiſch mit Gewalt zu Lande, da er denn gleich einem Rinde ausgehauen, und alſo friſch, entweder Pfund-weiſe, oder auch wohl gantz verkaufft, oder eingeſaltzen und weit verführet wird. Er hält ſich gerne auf, wo fetter und leimichter Grund im Waſſer iſt; dahero ihn auch die Fiſcher in dergleichen Orten am leichteſten finden. Sein Fleiſch iſt wohlgeſchmackt, und giebt an Güte dem Lachs nichts nach; er iſt überdies fett, und hat zum öfftern Speck wie ein Schwein. Der Rogen iſt ſchwärtzlicht, und wird in Eßig geſotten und eingemacht, für ein Lecker-Bißlein gehalten; der Hauſen ſelbſt aber wird faſt auf die Art, wie ein Lachs geſotten, und mit demſelben einer welſchen Nuß groß Butter in den Fiſch-Keſſel gethan, damit er mild werde, weil ein ſolcher Fiſch, wenn nichts fettes darzu gethan wird, ehe hart, als weich ſiedet; oder wie Cabeliau, oder Laberdan mit zerlaſſener Butter; oder in einer Senff-Soſſe; in einer gelben Pohlniſchen Brühe; oder in einer Paſtete zugerichtet; oder gebraten; oder marinirt: oder auch auf folgende Art eingemacht: Man zerſchneidet nemlich den Hauſen in mittelmäßige nicht gar zu kleine Stücklein, ſiedet ſolche in Waſſer und Saltz, leget ſie nachgehends in ein ſauberes Sieb, und trocknet ſie ab. Dieſe ſeine Brühe, darinnen er nemlich geſotten worden, nimmt man, gieſſet Wein und Eßig daran, läßt es mit einander ein wenig ſieden, hernach legt man die Stücken Hauſen in einen neuen Topff oder Fäßlein, gieſſet die Suppen oder Brühe darüber, bis das Geſchirre voll wird, und dieſelbe über den Hauſen gehet; man mag auch wohl Salbey, Lorbeer-Blätter oder Roßmarin darzwiſchen legen; der Eßig und Wein müſſen warm darüber gegoſſen, und das Geſchirr vor der Lufft wohl verwahret werden. Will man ihn aber über Land ſchicken, ſo macht man ihn folgender maſſen ein: Man muß den Hauſen zu etwas gröſſern Stücklein zerſchneiden, und ſich in Vorrath kleine höltzerne Spießlein aus einer Schindel machen, die etwan Fingers breit ſind; an dieſe wird ein iedes Stück Hauſen angeſpießt, durch und durch, wie man ſonſt die Brat-Fiſche anſtecket, unterdeſſen ſetzt man Waſſer über das Feuer, ſaltzet es ziemlich ſtarck, und beſſer, als wenn er ſtracks auf die Tafel gegeben würde, ja ſchier noch einmahl ſo viel, als man ſonſt an einen Fiſch, der geſotten wird, zu thun pflegt. Wenn nun das Waſſer kocht, leget man die Hauſen-Stücken ein, läſſet ſie gar wohl ſieden, bis ſie ſatt geſotten haben; ſodenn legt man ſie auf ein ſauberes Tuch, doch daß man ſie mit bloſſen Händen nicht betaſte, ſondern nur bey den durchgeſteckten höltzernen Spießlein angreiffe; auf ſolchem Tuch läſſet man ſie abſeihen und kalt werden, und hat nichts zu bedeuten, ob man ſchon das Saltz weißlicht darauf kleben ſiehet, denn ohne genugſames Saltz hält er ſich nicht, und der Eßig zieht das Saltz ſchon wieder heraus; hierauf legt man ihn in ein ſauberes neues und eichenes Fäßlein fein gleich auf einander, bis es voll wird, und läſſet es hernach durch einen Böttiger wohl zuſchlagen, und gieſſet durch

das Spund-Loch guten ſcharffen Wein-Eßig darauf, läſſet es alſo verſpünden, und behält es in einem guten Keller, oder ſchickt es über Land, wohin man will, und kan man ſolchergeſtalt den Hauſen über ein Viertel-Jahr lang gut erhalten; iedoch muß man inzwiſchen öffters durch den Spund zuſehen, ob der Eßig nicht mangele, und gleich wieder nachfüllen, (denn das Fäßlein ziehet anfangs den Eßig in ſich); es muß auch das Fäßlein alle Tage hin und wieder gewältzet werden. Wilt du aber den Hauſen angreiffen, ſo laß das Fäßlein bey dem einen Boden aufſchlagen, und ein ſchönes rundes Bretlein, in der Mitten mit einem ſtarcken langen Zapffen, dabey mans aufheben kan, machen, ſolches oben auf den Hauſen legen, und mit drey oder vier weiſſen Kieſel-Steinen beſchweren, damit der Eßig allezeit über den Hauſen gehe: will es aber oben, wie es gerne zu geſchehen pflegt, anlauffen und weiß werden, ſo gieß eines Daumens dick friſches Baum-Oel oben darauf, welches du, wenn du ein Stücke heraus nehmen wilt, vorhero mit einem Schöpff-Löffel herab ſchöpffen, und gleich hernach wieder darauf gieſſen muſt; das heraus genommene Stück aber ſchwemme mit einem friſchen Eßig fein ſauber ab, und gieb es hernach auf den Tiſch, wie man ſonſt einen kalten Fiſch aufzutragen pflegt. Die ſo genannte

Hauſen-Blaſe, giebt einen trefflichen feſten und zarten Leim, und wird aus der Blaſen und dem knorplichen Rückgrad des Hauſen zugerichtet, indem man dieſe in Stücken zerſchneidet, in Waſſer zu einem Kleiſter oder Mus kochet, ehe es kalt wird, in dünne Häutgen und Röllgen oder Kräntzgen formet, welche nachhero nicht nur von denen Buchbindern, Orgelmachern, und andern Künſtlern und Handwerckern zu ihrer ſubtilen und ſaubern Arbeit, ſondern auch von denen Köchen zu ihren meiſten Geléen, und von denen Weinhändlern, welche damit die trüben Weine klar zu machen wiſſen, ſtarck gebraucht werden. Die beſte Hauſen-Blaſe muß durchſichtig und weiß ſeyn, und ſich gerne brechen laſſen: Will man ſie nun ſtat eines Leimes brauchen, wie denn ſelbige gedachter maſſen einen derer ſtärckeſten abgiebet, wird dieſelbe klar geſchnitten, in Brantwein geweichet, und über Kohlen durch die Wärme aufgelöſet. Man kan mit der Hauſen-Blaſe Glas, Porcellin ꝛc. damit zuſammen leimen, und ſonſt auch einen ſtarcken Leim daraus machen. Es heißt auch die recht feine Engliſche Blaſe ſo, welche man auf friſche Fleiſch-Wunden gleich legen und dieſelben ſogleich wieder heilen kan. Deswegen führen groſſe Herren ein Blätgen davon meiſt bey ſich, und es iſt ein geſchwindes Haus-Mittel, z. E. wenn man ſich in Finger ſchneidet.

Haus-Frau, iſt eigentlich die Frau oder das Weib, welche als des Mannes Gehülfin ſich die Verſorgung des Haus-Weſens angelegen ſeyn läſſet. Siehe Frau. Da aber die Umſtände nicht allemahl verſtatten wollen, daß dergleichen Perſonen ſolche mühſame und offtmals beſchwerliche Verrichtungen ſelbſt über ſich nehmen können; als bedienet man ſich in denen Städten meiſt derer Ausgeberinnen oder Haus-Jungfrauen, auf dem Lande aber bey groſſen Haushaltungen derer Haus-Mütter und dergleichen, von deren guten und nothwendigen Eigenſchafften etwas unter dem Wort: Ausgeben und Haus-Mutter erwehnet worden.

Haus-Friede, wird in den Rechten derjenige Schutz und die Sicherheit genennet, welchen ein ieder unter ſeiner Obrigkeit in ſeinem Hauſe oder Wohnung genieſſet, ſo daß ſich, ohne Obrigkeitliche Verordnung, niemand an ſolcher Perſon vergreiffen darf. Ja es werden diejenigen, ſo dergleichen Frieden verletzen, von der Obrigkeit mit willkürlicher und dem Verbrechen nach eingerichteter Straffe beleget.

Haus-Fuchs, iſt nichts anders als ein gemeiner Eyer-Kuchen, der aus Semmel, Milch, Mehl, Eyer und Butter oder Fett von dem gemeinen Volck auf unterſchiedene Art zubereitet wird.

Haus-Genoſſen, werden nicht nur diejenigen genennet, welche bey einander zuſammen in einem Hauſe, vor Miet-Geld, ſo der Herr des Hauſes bekommt, oder umſonſt wohnen, ſondern man verſtehet auch darunter die, ſo zu der Gemeinſchafft einer vollkommenen Haushaltung gehören, und in eines Lohn und Brote ſeyn. Siehe Brötlinge.

Haus-Geräthe oder Haus-Rath, begreifft in ſich alles dasjenige, was zur täglichen Nothdurfft in Stuben, Küchen, Kammern und andern Gemächern gebrauchet wird, oder ſonſt zu Auszierung eines Hauſes vonnöthen iſt, und läſſet demnach daſſelbe gar füglich ſich in nothwendigen oder unentbehrlichen, und in überflüßigen oder unnöthigen abtheilen. Zu der erſten Art gehören allerley Tiſche, Bäncke, Stühle, Betten, Bett-Geſtelle und Vorhänge, Teppiche, Leuchter, Spiegel, Schräncke, Kaſten, allerley Tiſch- und Küchen-Geſchirr, an Zinn, Meßing, Kupffer ꝛc. Nächſt dieſen aber wird auch zu beſondern Orten, ja in den zu gewiſſen Verrichtungen beſondern angelegten Häuſern, dergleichen Back- Brau- Brenn- Waſch-Häuſer und ſ. f. ebenfalls beſondere Haus-Geräthſchafft erfordert, davon an ſeinem Orte Meldung geſchehen. Alles Haus-Geräthe ſoll nicht nur nach ſeinen beſondern Abtheilungen, in ein richtiges Inventarium iedesmahl gebracht ſeyn, der Abgang und Zuwachs angemercket und das Inventarium fortgeſetzet, ſondern auch in einer Haushaltung vornemlich in guter Ordnung gehalten, und nachdeme etwan ein und anders gebrauchet, verliehen, , oder ſonſt von ſeiner ordentlichen

Stelle

Stelle verrücket worden, wiederum an ſeinen behörigen Ort gebracht werden, damit man nicht lange mit Verluſt der Zeit, und mit Ungedult darnach ſuchen dörffe. Wie denn dieſes letzte auch erfordert wird, das Geräthe in acht zu nehmen, zu bewahren und über dieß, den Raum in Zimmern, Kammern und im Hauſe zu ſparen. Denn dazu dienet ſonderlich dieſe Anſtalt, daß alles gleich an ſeinem Ort in bequeme Ordnung wieder geſetzt, geleget, gehänget und geſtecket werde.

Haus-Geſinde, ſiehe **Geſinde**.

Haushälterin, heiſſet diejenige Perſon, welche alles dasjenige ſorgfältig in acht nimmt und veranſtaltet, was bey Verwaltung eines wohleingerichteten Haus-Weſens täglich zu beſorgen vorkommt. Weil eine Haushälterin allermeiſt von Wittbern und unverheyratheten Perſonen angenommen wird, und in dieſem Stück die Frauen-Stelle vertritt, indem ihr die völlige Diſpoſition über das Geſinde, Küche und Keller, und was zur Haushaltung gehöret, überlaſſen iſt, ſo daß ſie alles zum Beſten des Haus-Herrns handhaben ſoll; ſo wird überhaupt von dergleichen Perſon erfordert, daß ſie Chriſtlich, ſorgfältig, der Ordnung ſehr wohl zugethan, und darbey des Haus-Weſens in allen Stücken wohl erfahren ſey. Dieſe Stücke betreffen nur die durch die Gewohnheit ſonderlich dem weiblichen Geſchlechte in der Wirtſchafft zugetheilten Objecta, Zwecke und Geſchäffte, davon ſchon unter dem Worte: **Frau**, it. **Ehe-Frau**, etwas gedacht worden. Allermaſſen in dieſem Stück eine Haushälterin, wann keine Frau da, oder dieſelbe keine Haushälterin oder zu zart, kranck, oder zu vornehm iſt, ſich um die Haushaltung zu bekümmern, eben das zu thun hat. Wann aber eine Frau zugegen, ſo wird auch wohl noch von einer ſolchen Perſon allerhand weibliche Bedienung und Aufwartung erfordert. Von allen dieſen Verrichtungen des weiblichen Geſchlechts in der Haus-Wirtſchafft iſt nun an ſeinen Orten und unter ihren Benennungen hier gehandelt, unter dem Wort: **Frau**, aber insgemein davon geredet. Ja vor ſolche Perſonen nützet inſonderheit dieſes öconomiſche Lexicon. Man hat aber auch ein eigenes Frauenzimmer-Lexicon.

Haus-Hahn, ſiehe **Hahn**.

Haushalten, heißt zwar überhaupt ſolche Geſchäffte treiben, welche mit Geld, Geldes-Werth, Credit und Dienſten oder denen Gütern, d. i. Mitteln, Nothdurfft, Bequemlichkeit und Reichthum zu dem Ende zu erlangen, in acht zu nehmen, und ſo gerecht als klüglich anzuwenden vorgenommen werden, damit man ſeinen und anderer ihren Zuſtand, ſonderlich was dieſe betrifft, nach denen verſchiedenen Graden der allgemeinen und beſondern Liebe und Wohlthätigkeit am allernächſten in Anſehung des zeitlichen und dadurch auch des ewigen Lebens vollkommner machen möge, und deswegen man die verſchiedenen Objecta iedes Geſchäffts, die Zwecke, ſo damit zu erlangen, und die Geſchäffte ſelbſt, dadurch der Zweck mit dem Objecto zu erlangen, nicht nur theoretiſch, ſondern auch aus der Erfahrung, und zwar ſonderlich bey demjenigen erlaubten und an ſich den göttlichen und menſchlichen Geſetzen gemäſſen Nahrungs-Geſchäffte inſonderheit, wozu man durch Amt, Stand, Alter, Geſchlecht, innerliche und äuſſerliche Kräffte des Leibes und der Seelen, äuſſerliche Gelegenheit und Umſtände, wie auch durch ſeine Vorgeſetzten beruffen iſt, ſehr klar, gründlich und deutlich erkennen, hernach aber mit fleißiger Arbeit, Sorgfalt, Wachſamkeit, Uiberlegung und muthiger Ausführung unter göttlichem Segen und in einem deſſelben fähigen Zuſtande ſeiner Seele, zur wircklichen Ausübung bringen muß. Allein im beſondern Verſtande, heißt eigentlich Haushalten, dieſe Geſchäffte in einem vermittelſt der ehelichen, elterlichen und hausherrlichen Geſellſchafft, und alſo in einem daraus entſtehenden Hauſe, entweder als Herr und Eigenthümer, oder auch im Nahmen des Hausherrns, treiben, und alſo an ſtat des ledigen Standes eine Haushaltung anfangen, führen und dirigiren. Und in ſolchem Verſtande ſagt man: In dem oder jenem Dorffe ſind ſo und ſo viel Haushaltungen, d. i. Familien, Haus-wirtſchafften. Und hieraus iſt zugleich zu beſtimmen, was da ſey ein

Haushalter, *Oeconomus*. Allermaſſen dieſes Wort im weitläufftigen, beſondern, ja ſo gar in einem allerbeſonderſten Verſtande, nachdem nehmlich das Wort Haushalten gebrauchet wird, angenommen werden kan. Im weitläufftigen Verſtande bedeutet es eine Perſon überhaupt, die ein Nahrungs-Gewerbe treibt und ein Amt hat. Ein lediger Knecht iſt in ſo weit ein Haushalter, ſo weit er entweder mit ſeinem Lohn als Eigenthümer, oder aber mit dem Futter, Pferden und dem Dienſt ſeines Herrns als ein Dienſt-Bote wirtſchafftet, gut oder ſchlimm haushält. In beſonderm Verſtande aber kommt dieſes Prädicat einem ieglichen Haus-Vater oder Haus-Wirt zu; am allerbeſonderſten aber wird derjenige verſtanden, der eine Haus-Wirtſchafft auf dem Lande, ſowohl was den Feld-Bau, Wieſe-Wachs, Vieh-Zucht, als andere zu einer ordentlichen Haushaltung gehörige Stücken anbetrift, rechtſchaffen zu verwalten weiß, und deme dahero von der Eigenthums-Herrſchafft eines Gutes oder Vorwercks, oder auch gantzen Amtes, die Ober-Aufſicht über alles und iedes anvertrauet, die Haushaltung richtig zu führen anbefohlen, und die übrigen zur Hauswirtſchafft gehörige Bedienten, ſamt dem Geſinde untergeben worden. Er mag nun den Titel eines Amtmanns, oder Schoſſers, Verwalters, Meyers, Vogts, Amts- oder Korn-Schreibers führen, ſo ſoll er gottsfürchtig, aufrichtig, getreu, verſtändig, fürſichtig und ſorgfältig, hingegen durchaus nicht eigennützig, noch zu ſtreng und wider die Billigkeit, ſondern in allen ſich ereignenden, wider Gottes Ehre und ſeiner Herrſchafft Intereſſe

lauffenden Fällen ein gerechter und unpartheyiſcher Richter ſeyn, oder zum wenigſten der Herrſchafft, ohne Anſehen der Perſon, davon gründlichen und wahrhafften Bericht erſtatten; die ihme anvertraute, des Amtes, Ritter-Gutes, oder Vorwercks Gerechtſame betreffende Documenta und Brieffſchafften, ingleichen die mit denen Unterthanen und Benachbarten getroffene Vergleiche, und derer unter ihme ſtehenden Bedienten und Pachtere, als Jägers, Brauers, Fiſchers, Zieglers, Schäfers, Schenck-Wirts, Müllers ꝛc. Inſtructiones, Beſtallungen und Contracte ſich wohl bekannt machen, und daß aller Orten denenſelben ohnverbrüchlich nachgelebet werde, fleißig Achtung geben; die Zins-Gült-Zehend-Düngungs-Saat-Heu-Erndte- und Holtz-Regiſter richtig führen; das Inventarium, oder die Verzeichniß alles desjenigen, was ihme im gantzen Amt oder Gute übergeben worden, in gutem Stand und Ordnung erhalten, ſelbiges alle Viertel-Jahr richtig durchgehen, und den Ab- und Zugang behörig anmercken; ſein Diarium oder Tage-Regiſter nebſt andern Manualien treulich und fleißig halten, alle Einnahme und Ausgabe täglich eintragen, und niemand ohne ſeiner Herrſchafft Befehl, oder ſeines Amtes Erheiſchung und Nothdurfft etwas geben; Ja auch nach Befinden ordentliche jährliche Haupt-Rechnung machen und ſolche abiegen. Siehe Haus-Buch. Er ſoll auch ferner nach aller Möglichkeit dahin beſorget ſeyn, daß er ſich mit getreuem und fleißigem Geſinde verſehe, und daſſelbige in guter Zucht nnd Gehorſam halte; das Feld zu rechter Zeit gebührend beſtellen laſſe, auch ſonſt andere Feld- Haus- und Stall-Arbeiten fleißig und manierlich anordne. Die Teiche oder Weiher ſoll er fleißig und zum öfftern viſitiren, die Dämme, Rechen, Fluder, Zapffen, Ständer, Ein- und Ausflüſſe beſichtigen, und den ſich allenfalls ereignenden Mangel auf das ſchleunigſte repariren und verbeſſern laſſen; ingleichen daß an dem Gehöltze ſo wohl als an der Wild-Bahn oder Wild-Fuhre, durch widerrechtliche Eingriffe derer Benachbarten, durch heimliche Wildprets-Diebe, durch Abweidung des jungen Holtzes, durch verbotene Gräſerey, oder in andere Wege kein Schade geſchehe, entweder ſelbſt, oder, weil ihme auf alles Achtung zu geben nicht möglich, durch den Jäger, Flur-Schützen, oder Holtz-Förſter, die Gehöltze, Heiden und Fluren zum öfftern begehen laſſen; zur Sommers-Zeit die Tag-Löhner, Fröhner, Schnitter und Mähder auf den Feldern und Wieſen, auch anderer Orten, wo ſie arbeiten; zur Winters-Zeit aber die Dreſcher in den Scheunen fleiſſig viſitiren und beſuchen, und ſelbſten zuſehen, daß man ſo wohl mit der Arbeit, als dem Getraide treulich umgehe, auch ſelbiges rein und völlig ausgedroſchen werde; zu welchem Ende er öffters etliche Bunde nachdreſchen laſſen, und nach befundener Faulheit, oder Unachtſamkeit und Betrug, die Dreſcher zur verdienten Straffe ziehen kan. Er muß ſich auch keineswegeſ verdrieſſen laſſen, ſowohl bey Tag als bey Nacht, früh und ſpat, ſowohl auf die Fuhr- oder Acker-Knechte, als alles übrige Geſinde gute Achtung zu geben, dieſelben öfftermahls und unverſehens zu viſitiren und zu beſuchen, ob ſie ſich in ihrem Geſchäffte und vorhabender Arbeit, der Gebühr und Billigkeit nach, verhalten, und nicht etwan mehr zu Schaden als zu Nutzen arbeiten. So ſoll er auch ſorgfältig darauf bedacht ſeyn, daß er dem Vieh ſein Futter genugſam verſchaffe, damit man mit der Fütterung den Winter durchaus langen möge, und ſich kein Mangel ereigne: dahero ſoll er zeitlich einen Uiberſchlag machen, und nach Befinden, den benöthigten Vorrath an Heu, Grummet, Stroh, Schrot, Kleyen, Kraut, Rüben, Möhren u. a. m. ohngeſäumt herbey ſchaffen; nicht weniger ein wachſames Auge ſowohl auf das Vieh, als auch auf das Geſinde haben, alle Tage, ſonderlich zur Winters-Zeit, in die Vorwercke, Pferde- Rind- und Ziegen-Vieh-Ställe, Schweins-Koben und Schäfereyen, umher gehen, und ſelbſt zuſehen, daß das Vieh alles und iedes zu rechter Zeit und nach Nothdurfft gefüttert und geträncket, die Fütterung nicht veruntrauet, oder ſonſten durch unfleißiges Geſinde verwahrloſet, noch mit Uiberfluß und Unrath verſchwendet und zu nichte gemachet werde. Hiernächſt ſoll er die Getraid- Heu- und Maltz-Böden, Milch- und Speiſe-Gewölber, Rauch-Kammern, Keller und Fiſch-Käſten, fleißig verſchloſſen halten, auch das Getraide öffters wenden und umſtürtzen; nicht weniger, wo an herrſchafftlichen Gebäuden, ſie haben Nahmen, wie ſie wollen, etwas ſchad- oder mangelhafft, demſelben bey Zeiten helfen; bevorab aber die Dächer, Fenſter, Laden, Thüren, Schlöſſer, (welche wenigſtens alle Viertel-Jahr einmahl fleißig mit Klauen-Fett einzuſchmieren), Bänder und Riegel verbeſſern laſſen, damit durch Wetter, Regen, Schnee, Vögel, Ratten, Mäuſe und anderes Ungeziefer, ingleichen durch ungetreues und diebiſches Geſinde kein Schade geſchehen möge. Durch die herrſchafftlichen Felder, Wieſen und Gehöltze, ſoll er keine neue ungewöhnliche Fuhr-Straſſen oder Fuß-Steige machen laſſen, auch auf die wilde Fiſcherey und beſonders auf die herrſchafftlichen Häge-Waſſer gute Aufſicht halten, damit die Herrſchafft darinnen nicht beeinträchtiget, noch von denen Unterthanen oder andern darinnen gefiſchet werde. Auf die Fröhner, welche, wo ſie nicht ſelbſt kommen können, gute und tüchtige Leute, und nicht Kinder auf die Arbeit ſchicken müſſen, iedes auch die geſetzten Tage richtig verrichten, und früh zu gebührender Zeit an die Arbeit, auch Abends nicht zu zeitig wiederum davon gehen ſolle, gute Aufſicht, auch mit denenſelben richtige Kerb-Höltzer, und alljährlich ein ordentliches Frohn-Regiſter halten: alle Erb- Haus- Graſe- und andere Zinſen, zinsbare Stücken, Pacht- und Schutz-Gelder, und andere Gefälle, ſo viel nur immer möglich, zu rechter Zeit eintreiben,

und

und nicht aufwachſen laſſen; iedoch auch, geſtalten Umſtänden nach, mit denenjenigen, ſo durch Miswachs, Wetter- und andere Schäden an der Zahlung verhindert werden, Gedult zu haben, oder ihnen mit Vorbewuſt und Einwilligung der Eigenherrſchafft einen billigmäßigen Nachlaß angedeihen laſſen; dem Geſinde in Speiſe und Tranck nichts abbrechen, ſelbiges auch zu rechter Zeit auszahlen, und ohne gnugſam erhebliche Urſachen, ihren Lied-Lohn nicht vorenthalten, nicht weniger daſſelbe mit aller Sittſamkeit regieren, und eher nicht, als wenn die Güte gar nicht verfangen will, das Rauche heraus kehren. Er ſoll auch durch den Pförtner, Thor-Wärter oder Amts-Knecht, alle Abend, wenn das Geſinde geſpeiſet und Schlafens-Zeit iſt, das Hofe-Thor und die Pforten fleißig verſchlieſſen, und ihme iedesmahl die Schlüſſel überantworten laſſen, wodurch dem Geſinde das heimliche Auslauffen verwehret, und alle Gelegenheit zu partiren, und ſonſten böſe Händel anzuſtifften, gänzlich abgeſchnitten werden kan. Seine Rechnung ſoll er, nachdem es ſeine Pflicht erfordert, entweder jährlich, Viertel-jährlich, Monatlich, oder ſo offt es ſeiner Herrſchafft gefällig, fleißig und treulich ablegen, auch ſolche nebſt der Caſſe dergeſtalt accurat und gewiſſenhafft führen und halten, daß er alle Augenblicke im Stande ſey, ſeiner geführten Adminiſtration halber, Rede und Antwort zu geben, und ſeine Caſſe ohne Abgang übergeben zu können. Endlich ſoll er auſſer ſeines Herrn Geſchäffte, noch ohne deſſelben Vorwiſſen nicht verreiſen, noch einige Nächte aus dem Hauſe bleiben; ſo es aber auf erhaltene Erlaubniß geſchiehet, die ihme anvertraute Haushaltung nicht alleine laſſen, ſondern getreue Aufſeher beſtellen, welche nach ſeiner Anordnung und Befehl, die vorkommenden Arbeiten verrichten laſſen; was paßiret, fleißig in Obacht nehmen, und ihme bey ſeiner Anheimkunfft von allen ausführlichen und aufrichtigen Bericht erſtatten. In Summa, wer den Nahmen eines ſolchen Haushalters mit Rechte führen will, muß in allem, und vor allen munter, wachſam, redlich, getreu und wahrhafftig ſeyn, ſeiner Herrſchafft Nutzen und Beſtes in alle Wege ſuchen und befördern, Schaden und Nachtheil aber, nach äuſſerſten Kräfften und Vermögen abwenden und verhüten, ſich alles liederlichen Lebens, auch gottloſen Fluchens und Schwörens enthalten, und in allen Dingen ſeinen Untergebenen zum guten Exempel darſtellen, ſolchenfalls werden ſie ihme allen gebührenden Reſpect und Ehrerbietung, die Herrſchafft aber ihme allen guten und geneigten Willen zu erweiſen bewogen werden. Allein es läßt ſich hier nicht alles ſo umſtändlich an- und ausführen, was zu einem rechten Haushalter gehöret. Im Art. Haushalten iſt ein allgemeiner Begriff gegeben, der ſich auf die Oeconomiſche Wiſſenſchafft und Klugheit beziehet. Ein Haushalter muß nach dieſem Begriff ein ſolcher ſeyn, der nicht nur Theoretiſch und aus Büchern, ſondern auch durch Erfahrung nach und nach zu Haushalten weiß und wircklich Haushalten kan, daher man nur bedencken darf, was Haushalten heiſſe, ſo werden viel mehrere Eigenſchafften daraus hergeleitet werden können. Doch ſchicken ſich auch nicht alle zu dieſen Eigenſchafften. Ein künfftiger Haushalter muß theils natürliche, theils erlangte Gaben beſitzen, und zu der eigentlichen Haushaltungs-Wiſſenſchafft und Kunſt durch verſchiedene Dinge vorher zubereitet ſeyn. Es gehöret dazu ein aufgeweckter lebhafter Kopf, der mit einer guten Erfindungs- und ziemlichen Urtheilungs-Krafft, wie auch einem geſunden Leibe verſehen, nicht zu ſchläffrig und nicht zu hitzig und übereilend in ſeinen Actionen iſt, ſich etwas in der Welt umgeſehen hat, der teutſchen Sprache wenigſtens recht mächtig und im Stande iſt, ein gut Concept zu machen, einen lateiniſchen und frantzöſiſchen Terminum verſtehet, und das Rechnungs-Weſen inne hat. Nebſt einer guten Erkänntniß in der Religion, etwas in der Hiſtorie und moraliſchen Wiſſenſchafften, ſonderlich im Rechte der Natur und allgemeinen Klugheit gethan haben, iſt ſehr gut, Wann ſich einer auch ein wenig in denen bürgerlichen, Lehn- und Kirchen-Rechten finden kan, ſo iſt es deſto beſſer. Noch vortrefflicher aber iſt es, wenn er einen nützlichen Unterricht in denen Verſuchen und Experimenten der Natur-Lehre, ſonderlich in der Natur-Geſchichte, von der Erde, denen Pflantzen und denen Thieren hat, in der Auflöſung und Artzeney-Kunſt aber nicht gantz unwiſſend iſt, und etwas practiſches von der Mathematic, ſonderlich der Land-Bau-Kunſt und Mechanic verſtehet. Wenn er nun ſolchergeſtalt zubereitet iſt, oder ſich unter dem eigentlichen Studio oeconomico, zugleich hierinne geſchickt machet, alsdenn hat er vor allen Dingen nöthig, ſich eine generale und zuſammenhängende Idee von allen öconomiſchen Stadt- und Land-Wirtſchaffts-Geſchäfften, wie auch der damit verknüpften Policey zu machen. Denn die Wirtſchafftlichen Geſchäffte hängen unter ſich zuſammen. Man kan kein eintziges recht gründlich verſtehen und recht klug ausüben, wenn man nicht von denen übrigen wenigſtens einigen Begriff hat. Darauf aber iſt es nöthig, daß er inſonderheit diejenigen land-wirtſchafftlichen Geſchäffte, welche mit Land-Ritter- und Cammer-Gütern oder Aemtern gemeiniglich verknüpffet ſind, und alſo die eigentliche Wirtſchaffts-Amtirung, ſo von Juſtitz-Aemtern, als dazu zugleich ein gelehrter Juriſt erfodert wird, unterſchieden ſind, gründlicher verſtehen lerne, dazu denn theils eine todte, theils eine lebendige, theils eine theoretiſche, theils practiſche Anweiſung dienlich. Die todte und theoretiſche Anweiſung bekommt man in Büchern und Schrifften, wie denn heut zu Tage hierinne alles in teutſcher Sprache vorhanden iſt. Sie macht es aber nicht aus, iſt nicht zulänglich und zuverläßig, und der Zehnte ſchickt ſich nicht dazu, aus Büchern was zu lernen. Gelehrte können

können noch eher damit fort kommen. Allein ein ſolch Subjectum, wie hier betrachtet wird, kan ohne lebendige und mündliche Anweiſung wenig daraus lernen: Daher dieſe höchſt-nöthig und nützlich iſt. Dieſe lebendige theoretiſche Anweiſung nun ſollte man auf hohen und niederen öconomiſchen und vor die politiſche Jugend, die eben nicht ſtudiren, gleichwohl aber nicht im niedrigen Stande bleiben will, bekommen können, welche aber noch fehlen und deswegen in denen Leipziger Sammlungen ein umſtändlicher Entwurff von ihrer Einrichtung zu finden iſt. (Siehe das IV Stück n. 4.) Oeconomiſche Policey- und Cameral-Collegia gehören ebenfalls auf Univerſitäten theils vor ſolche, die nicht eben Gelehrte werden, theils vor ſolche, die als Gelehrte, ein ſolch Amt, oder ſonſt einen Dienſt verwalten wollen, wo ſie nebſt der Rechts- und Gottes-Gelahrheit, auch einige Haushaltungen, oder eines andern Haushaltung führen müſſen. Was die lebendige practiſche Anweiſung anbetrifft, ſo wird aus ſelbiger, wenn nicht wenigſtens eine von denen letzt gedachten theoretiſchen, todten oder lebendigen Anweiſungen damit verbunden wird, oder vorher gehet, ſelten ein recht gründlicher Haushalter, wiewohl auch ohne practiſche Anweiſung jene die Sache nicht ausmachet. Denn dieſe beſtehet darinnen, daß man nach einem ſolchen gelegten Grund bey einem erfahrnen Haushalter auf einem Gute oder Amte ſelbſt gegenwärtig ſey, die Geſchäffte ſehe, nach denen Regeln unterſuche, ſelbſt Hand anlege, und ſolche unter der Anführung, Erinnerung und Correction eines erfahrnen Haushalters treibe. Wann nun ein ſolcher zubereiteter Candidat zu wirtſchafftlichen Verwaltungen hernach ſelbſt fein vom kleinen zum gröſſern in Haushaltungs-Aemtern dienet, ſo wird durch tägliche Erfahrung, indem man im Haushalten nie auslernen kan, darauf endlich ein recht vortrefflich nützlicher und habiler Haushalter, ja ein particulair Cameraliſte daraus, der, wann er gerecht und tugendhaftig dabey iſt, offt mehr als 20 Gelehrte Juriſten und Advocaten, die nichts von der Wirtſchaffts-Amtirerey und der daraus flieſſenden Land-Policey verſtehen, in einem Staate nützet und zur gemeinen Wohlfahrt beyträget. Man kan aber auch leicht begreiffen, wie viel endlich ein Gelehrter, der die Haushaltung ſo gelernet hat, cent pro cent nützlicher und geſchickter als ein Un- oder Halbgelehrter ſey.

Haushaltungs-Kunſt, oder die Kunſt Hauszuhalten, Oeconomie, Oeconomiſche Wiſſenſchafft, iſt eine practiſche Wiſſenſchafft, wobey nach der Weisheit, Klugheit und Kunſt faſt alle gelehrte Wiſſenſchafften auf rechtmäſſige Nahrungs- oder Wirtſchaffts-Geſchäffte zu dem Ende appliciret werden, damit man theils insgemein und überhaupt derſelben Objecta, Zwecke, und die beſtimmte Art und Weiſe derer damit anzuſtellenden Geſchäffte, ſo wohl an ſich, als die Hülffs-Perſonen, Werckzeuge und Vortheile, theils die darunter begriffenen beſondern Nahrungs-Geſchäffte ihrer eigentlichen Natur und Beſchaffenheit nach, erkennen, folglich diejenigen Mittel wiſſen und zu brauchen lerne, wodurch entweder ein gantzes Land, oder aber ein groſſer Herr, oder endlich ieder Unterthan, Nothdurfft, Beqvemlichkeit und Reichthum erlangen, erhalten, und zur Beförderung der äuſſerlichen Glückſeligkeit, auf eine geordnete Weiſe anwenden, verwalten und brauchen könne. Sie erfodert theils Vorbereitungs-Wiſſenſchafften und Hülffs-Mittel, ſonderlich wann ſie ein Gelehrter ſtudiret, (ſiehe davon im Art. Haushalter), theils aber begreifft ſie verſchiedene andere Theile unter ſich. Denn ſie iſt entweder die allgemeine öconomiſche Wiſſenſchafft, worinne die erſten und generalſten Sätze der wirtſchafftlichen öffentlichen und Privat-Klugheit der Fürſten und Unterthanen vorgetragen werden. Und darum bekümmern ſich die Weltweiſen in derjenigen moraliſchen Diſciplin, welche von der allgemeinen Klugheit handelt: Oder ſie iſt die Special-Oeconomie, welche von denen Haupt-Nahrungs-Geſchäfften insbeſondere mit Vorausſetzung, nicht nur ietztgedachter Oeconomiæ generalis, ſondern auch vieler anderer Theile der Welt-Weisheit, der Gottes- Rechts- und Artzney-Gelehrſamkeit handelt, folglich als eine gantz beſondere practiſche Wiſſenſchafft zum practiſchen Leben und zur praxi aller Theile der Gelehrſamkeit anzuſehen iſt. In ſo ferne ſie nun die Natur und Beſchaffenheit iedes Nahrungs-Geſchäffts an ſich betrachtet, wie ſolche ein ieder Privat-Haus-Wirt verſtehen muß, ſo iſt es die oeconomia privata: In ſo ferne ſie aber aus ſolcher Betrachtung auch zeiget, wie iedes Nahrungs-Geſchäffte eines gantzen Landes an ſich und in dem Zuſammenhange mit andern durch allerhand weiſe Geſetze und Anſtalten ſo einzurichten (als welches eben die Policey iſt), damit das Land in floriſanten Nahrungs-Zuſtand geſetzet werde, ſo heißt es oeconomia publica. Und da hieraus zugleich gezeiget wird, wie gute Policey-Geſetze und Anſtalten zu erfinden zu erklären und zu appliciren, ja die alten zu verbeſſern ſind, ſo entſtehet daraus eben die öconomiſche Policey-Wiſſenſchafft. Dieſe alle ſind nur die Grund-Wiſſenſchafften von dem dritten Theile, ſo von der Oeconomie der Fürſten handelt, welche man die Finantz- Rent und Cammer-Wiſſenſchafft nennet. Und wenn man alles inſonderheit auf dieſes hinausführet, wie ein groſſer Herr ſein bereiteſtes Vermögen ſolchergeſtalt gründen, erhalten, vermehren, und dergeſtalt, theils zum beſten ſeines Staats, theils ſeines hohen Regenten-Standes und Hauſes durch kluge und ordentliche Einnahme und Ausgabe nach gewiſſen Maximen verhalten ſoll, damit er allezeit einen jährlichen betrachtungswürdigen Uiberſchuß haben möge; ſo heißt ſolches alles zuſammen, das Cameral- oder Finantz-Weſen. Die oeconomia privata ſpecialis

an

an ſich aber ſowohl, als die oeconomia publica und oeconomiſche Policey-Wiſſenſchafft läßt ſich ferner eintheilen, in die Wiſſenſchafft von der Land-Wirtſchafft und Stadt-Wirtſchafft. Die erſte handelt von dem Erden-Bau über und unter der Erde und der Vieh-Nahrung, zeiget auch eigentlich am nächſten, wie man die rohen oder doch nur etwas ohne Handwerck und Kunſt zu mehrer Verbeſſerung zubereiteten Güter, dadurch aber. Geld und gemeinen Credit erlangen, bewahren und anwenden könne. Daher ſie von gantzen Dörffern, Aemtern, Kreiſen, Landgütern, dem Acker-Garten-Weide-und Wieſen-Bau, dem Wald-Forſt-und Holtzweſen, dem Bergwercks-Schmeltz-Sied-Saltz-Koch-Back-Brau-und Mühlenweſen handelt, hiernächſt aber die zahme und wilde Vieh-Nahrung und Zucht, ſowohl der vierfüſſigen Thiere, als des Geflügelten und der Fiſcherey, theils in der zahmen Haus-Viehzucht, und Fiſcherey in Teichen, theils bey der Jagd und wilden Fiſcherey, auf dieſe Weiſe betrachtet, und iedesmahl die nöthigen beſondern Policey-Geſetze und Anſtalten angiebt und zeiget. Die Stadt-Wirtſchafft aber, welche die Land-Wirtſchafft zum Grunde hat, lehret, wie man die rohen Güter vollkommener machen, Dienſte erlangen, befördern und ſonderlich dadurch mehr Geld erwerben, ſolches verkehren, und ſo gar Geld, als eine Waare kauffen und verkaufen, Geld mit Geld verdienen, ja ſonderlich Kaufmanns-Credit haben, folglich dieſes alles erlangen, bewahren, erhalten und anwenden kann. Daher ſie dann von denen Städten, denen Wiſſenſchafften, und Künſten, ſo ferne ſolche Erwerbungs-Mittel ſind, ferner von Handwerckern, Manufacturen und Fabriquen, ingleichen von denen Commercien, wie auch andern Stadt-Nahrungs-Arten handelt.

Haushaltungs-Buch, heiſſet dasjenige, darinnen die Wiſſenſchafft oder Haushaltungs-Kunſt, wovon im vorigen Artickel gehandelt worden, entweder nach denen allgemeinſten Sätzen, oder alle Theile in einem Zuſammenhang, oder nur einen und andern Theil, oder endlich am allerbeſonderſten dieſes und jenes Nahrungs-Geſchäffte aus der Land-oder Stadt-Wirtſchafft lehret. Von allen dieſen Schrifften, oder Büchern, findet man nun in des Hrn. von Rohrs Haushaltungs-Bibliothec, Naudæi Bibliotheca politica, Bilderbecks Dorff-und Landrecht, in Ditmars Einleitung zur oecon. polic. und Cameral-Wiſſenſchafft, des Rath Zinckens Einleitung zu den Cameral-Wiſſenſchafften, und in eben deſſelben Cameraliſten-Bibliotheck, in der econom. Fama, und in denen Leipziger Samlungen, wie auch hier in dieſem Lexico, die nöthigſten und beſten, ja auch zum Unterſchied die ſchlechten angegeben, und bekannt gemacht. Ja in des Prof. Ditmars und Rath Zinckens ietzt gedachten Büchern findet man die Special-oeconomic nach ihren Theilen und nach Art einer Wiſſenſchafft und in einem kurtzen Zuſammenhang vorzuſtellen, den Anfang gemacht, da ſonſt dieſelbe wohl am allerwenigſten auf dieſe Art abgehandelt, und in einem beſondern Buche dergeſtalt vorgetragen worden, weil diejenigen, die etwas nützliches davon geſchrieben, damit zufrieden geweſen, daß ſie als gute und wohlerfahrne Oeconomi die Sache nur beſchrieben, obgleich die Materien nicht nach Art einer Wiſſenſchafft gehörig zuſammen gehänget, ingleichen ordentlich, wie eines mit dem andern verbunden, und aus demſelben dieſe und jene Wahrheit zufolgern, vorgetragen worden. Unter denen, die überhaupt von der Land-Oeconomie geſchrieben, iſt Coleri Haushaltungs-Buch, des Herrn von Hohbergs Unterricht vom adelichen Land-und Feld-Leben, Fiſchers Oeconomia ſuburbana, Böcklers nützliche Haus-und Feld-Schule, Hrn. Lic. Hoffmanns Klugheit hauszuhalten, Herrn von Rohrs Einleitung zur Landwirtſchafft, Stiſſers Landwirtſchafft der Teutſchen u. a. m. worzu noch zu zählen die Lexica Oeconomica, denen ſich nunmehro gegenwärtiges zur Seite ſtellet. In dieſem iſt man bemühet geweſen, alles, was bey einer Haushaltung beydes auf dem Lande, täglich ja ſtündlich, als in der Stadt, ſoweit die allgemeine Nachricht einem Landwirt nöthig und die Stadt-Wirtſchafft mit der Land-Wirtſchafft zuſammenhänget, zu wiſſen vorkommen kan, zuſammen zu tragen, darbey man zuförderſt von den Wörtern ſowohl, als denen Sachen ſelbſt richtige Erklärung gegeben, dererſelben Alter und Eigenſchafften, nicht weniger die darneben ſich ereignende Eintheilung, abgehandelt, die Wartung, Pflegung, und was ſonſt noch bey der Aufnahme einer Sache zu beobachten, hinzugefüget, und endlich den Nutzen und Gebrauch, oder auch den daraus erwachſenden Schaden angeführet, den man ſich gewiß davon zu verſprechen hat. Von der Stadt-Wirtſchafft haben wir noch keine eintzige Abhandlung überhaupt. Der eintzige D. Becher mit ſeinem Diſcours vom Auf-und Abnehmen der Städte und Länder könte hieher gezogen werden. Sonſt aber hat man ſehr viel particulaire Schrifften, dahin ſonderlich faſt alle Schrifften des fleißigen Hrn. Hoffrath Marpergers gehören. Siehe Haus-Buch.

Haushaltungs-Geſchäffte, Wirtſchaffts-oder Nahrungs-Geſchäffte. Ein Geſchäfft iſt überhaupt eine gewiſſe determinirte Anwendung ſeiner Seelen-und Leibes-Kräffte entweder zuſammen oder der erſten oder der andern beſonders, auf ein gewiſſes Object oder Mittel, um dadurch einen gewiſſen Zweck zu erreichen. In der Haushaltung haben wir allerhand einander ſubordinirte Mittel und Zwecke, die müſſen erlangt, in acht genommen und angewendet werden, um Vermögen, dadurch aber Nahrung, Nothdurfft, Beqvemlichkeit und Reichthum, oder einen gewiſſen Theil des vollkommenern Zuſtandes in Anſehung unſers Vermögens, folglich unſeres

ſeres leiblichen Lebens zu erlangen, zu bewahren und anzuwenden. Und eben dieſe determinirte Anwendung der Kräffte ſolches zu erlangen, zu erhalten ꝛc. heiſt ein Haushaltungs-Geſchäffte, oder eine gewiſſe Art und Weiſe der Anwendung ſeiner Kräffte aufs Vermögen zeitlicher Güter ꝛc. Dieſe Objecta und Zwecke ſind in dem einigen Worte Vermögen an zeitlichen Gütern, nehmlich Geldes-Wert, Geld, Dienſte und Credit, ſehr vielerley und darunter begriffen. Und daher ſind auch derer Haushaltungs-Geſchäffte vielerley; die aber entweder in ihrem Zuſammenhang oder iedes an ſich, bis auf eine gewiſſe Einfachheit reſolviret und betrachtet werden können. Denn iedes Geſchäffte iſt entweder eine einzelne Handlung, oder eine aus vielen Handlungen beſtehende und vielerley Objecte und Zwecke angehende Handlung. Dieſes ſind zuſammengeſetzte, jenes einfache Geſchäffte. Wer nun die Wirtſchafft lernen will, muß die Natur und Beſchaffenheit der Wirtſchaffts-Geſchäffte, nehmlich ihre Objecta, Zwecke und die Art und Weiſe der Anwendung der Leibes- und Seelen-Kräffte, um bey einem Object, z. E. dem Acker, den Zweck, z. E. Früchte zu erlangen, in acht zu nehmen und anzuwenden, deutlich erkennen, damit er ſolcher geſtalt das gantze Nahrungs-Geſchäffte, ſo aus vielen Geſchäfften beſtehet, in ſeinem Zuſammenhang zu erkennen und auch ihren Unterſcheid einzuſehen geſchickt ſey. Derowegen muß das Nahrungs-Geſchäffte überhaupt in ſeine Haupt-Geſchäffte, oder dieſelben wieder in ihre beſondere darinne begriffene Geſchäffte, und davon wiederum iedes Geſchäffte, ſo fort analyſiret und reſolviret werden, bis daß man einen deutlichen und gründlichen Begriff, von der gantzen Wirtſchafft ſowohl, als eines ieden Haupt-Geſchäfftes habe, und alſo die Natur deſſen einſehen, d. i. iedes ſein Object, ſeinen Zweck und die Art und Weiſe, ſeine Kräffte darauf zu wenden, aufs genauſte erkenne. Dieſe Arten der Wirtſchaffts-Geſchäffte können nun gar füglich auf drey Haupt-Claſſen gebracht werden. Nehmlich ein Object, und deſſelben Zweck oder Nutzen zu erlangen, zu bewahren oder in acht zu nehmen, und endlich den Zweck anzuwenden. Siehe noch mehr davon in vorhergehenden Artickeln.

Haus-Herr, wird derjenige genennet, unter deſſen Nahmen eine Haushaltung geführet wird, ob ſchon nicht allezeit dieſe Perſon die Veranſtaltung und Verordnung hierzu ſelbſt ertheilet, vielweniger eigene Hand anleget.

Haus-Hund, ſiehe **Hund**.

Haus-Jungfer, ſuche **Ausgeben**.

Haus-Knecht, ſiehe **Knecht**.

Haus-Lauch, ſuche **Haus-Wurtz**.

Haus-Magd, ſiehe **Magd**.

Hausmanns-Koſt, heiſſet eigentlich nur dasjenige Eſſen, ſo ein gemeiner Bürger oder Bauer, die an einigen Orten auch Haus-Leute genennet werden, täglich zu genieſſen pfleget, und mehrentheils nur in ſolchen Arten der Speiſe beſtehet, welche unter den Zugemüſen begriffen, und die er in ſeiner Haushaltung entweder ſelbſt erbauet, oder doch mit den wenigſten Koſten angeſchaffet werden können, auch iedesmahl etwas davon vorräthig, zu ſeiner Bedürffniß im Hauſe halten ſoll. Es iſt aber durch den Gebrauch mit dieſem Worte ſo weit kommen, daß man überhaupt eine ordentliche tägliche Mahlzeit, die ein iedweder nach ſeiner Einrichtung einzunehmen gewohnt, in Anſehung eines beſonderen Tractements, wobey auſſerordentliche und mehrere Speiſen aufgeſetzet werden, auch eine Hausmanns-Koſt nennet.

Haus-Mittel, pflegt man insgemein diejenigen Hülffs-Mittel zu nennen, welche bey einem ſich ereignenden Zufall, er beſtehe in Anwandlung einer Kranckheit, oder in einem Leibes-Schaden, indem man ſich geſchnitten, gehauen, geſtochen, etwas verrencket, oder ſonſt durch einen Fall beſchädiget, ſogleich auf friſcher That gebrauchet werden ſollen, und in einer wohlbeſtallten Haushaltung, iedesmahl entweder ſelbſt anzutreffen ſind, oder doch mit leichter Mühe angeſchaffet werden konnen. Alſo z. E. **Butter**, wie ſie aus dem Butter-Faß genommen, und noch nicht geſaltzen, heilet vortrefflich alle offene Wunden und Schäden, wenn ſie nur darneben fein rein gehalten werden: Vor die Mutter-Beſchwerung brauchen arme Leute den Antritt mit etwas abgekochtem weiſſen Haber und rohen, das iſt annoch ungeſtampfften Hirſen in einem alten Geſchirr zuſammen vermiſcht, und warm über den Leib in einem Tuch geſchlagen, u. ſ. f. Weil nun viele dergleichen Stücke, deren man in gegenwärtiger Abhandlung mehrere bey einer und der andern Erklärung mit angemercket finden wird, da man ſolches weiß, in einer Land-Wirtſchafft inſonderheit nicht mangeln können; ſo werden dieſe in Betrachtung des geringen Werthes und des daraus entſtehenden Nutzens, vielmahlen den koſtlichſten Artzneyen vorgezogen; Und zu ſolchem Ende iſt man bemühet geweſen, an dieſem Orte eine weitläufftige Specification nach alphabetiſcher Ordnung anzuführen, wider welche Kranckheit, Leibes-Gebrechen, und andere üble Zufälle in gegenwärtigem Lexico ein und das andere probate Hülffs-Mittel beſchrieben worden, welche entweder in einer wohl eingerichteten Haushaltung, wo nicht ſelbſt erbauet, doch allezeit ohne groſſe Koſten zu haben, oder ſelbſt zubereitet werden mögen. Wer demnach z. E. eine Purgantz oder Blutreinigung zu gebrauchen verlanget, kan nur die worte Blutreinigung und Purgier-Mittel ſuchen, und ſodenn die Titel nachſchlagen, dahin er verwieſen worden, ſo wird er allda bey fleißiger Durchleſung ein Mittel hierzu vorgeſchlagen finden.

Augen, ſo dunckel, ſiehe Augentroſt, Rehe.

Augen, ſo hitzig, ſ. Ritterſporn, Roſe, Karten-Diſtel, Käſe.

Bauch,

Bauch-Fluß, ſ. Rehe, Roſe, Brombeer-Staude, Hirſch.
Bauch-Würmer, ſ. Rheinfahrn, Ringel-Blume, Roggen.
Blaſen-Stein, ſ. Juden-Stein.
Blattern, ſ. Apffel.
Blutreinigung, ſ. Bachbungen, Bircken-Safft, Hirſch-Brunſt.
Böſer Grind, ſ. Feigen-Baum.
Böſer Kopff, ſ. Andorn.
Böſes Geſchwür zu zeitigen, ſiehe Bilſen-Kraut, Roſen-Wurtz, Roßmarien.
Böſes Geſchwür zu heilen, ſ. Apffel.
Brand, ſ. Fette Henne, Hornungs-Blume, Klette.
Bräune, ſ. Hauswurtz, Hollunder.
Bruſt-Reinigung, ſ. Jſop, Hanff.
Colica, ſ. Hirſch.
Durchlauff, ſiehe Roſen-Wurtz, Heidniſch Wund-Kraut.
Engbrüſtigkeit, ſ. Rohr, Biber-Klee.
Entzündung, ſ. Beyfuß, Hauswurtz, Heidniſch Wundkraut.
Fallende Sucht, ſ. Karpffe.
Feigwartz, ſ. Bad-Stuben-Rus.
Fieber, ſ. Rheinfahrn, Hirſe, Roggen, Heide-Kraut.
Finnen im Geſicht, ſ. Rettig.
Flecke im Geſicht, oder wenn man von der Sonne verbrennt, ſiehe Rehe, Bircken-Safft.
Flecke, blau, wenn man ſich geſtoſſen, ſiehe Rheinfahrn, Roßmarien.
Fleiſch-Bruch, ſ. Heubechel.
Flüſſe des Haupts, ſ. Häring.
Froſt-Beulen, ſ. Hirſch.
Gallen-Fieber, ſ. Hirſch-Klee.
Gelbeſucht, ſ. Aſſel-Wurm, Becher.
Geſchwür böſes zu zeitigen, ſ. Bilſen-Kraut, Roſen-Wurtz, Roßmarien.
Geſchwür zu heilen, ſ. Apffel, Hirſch.
Geſchwulſt, ſ. Roggen, Rohr, Hornungs-Blume, Klette, Hanff, Käſe.
Gicht, ſ. Attich, Gamander.
Grind, ſ. Rohr.
Güldene Ader, ſ. Fette Henne.
Hals-Geſchwür, ſ. Jſop.
Hertz-Beſchwerung, ſ. Hirſch-Creutz.
Hertzſtärckung, ſ. Hirſch.
Hitzige Kranckheit, ſ. Ringel-Blume, Hauswurtz, Häring.
Hüner-Augen, ſ. Hauswurtz.
Huſten, ſ. Rettig, Hanff, Häring.
Kalte Brand, ſ. Apffel, Hanff.
Kopffweh, ſ. Rheinweide, Roſe, Roſenwurtz, Bachmüntz, Aſſelwurm, Hanff.
Krampff und Reiſſen der Glieder, ſ. Regen-Wurm.
Kupffer im Geſicht, ſ. Apffel-Baum.
Lähmung, ſ. Gamander.
Magen-Uiberſchlag, ſ. Heide-Korn.
Miltzſucht, ſ. Roßmarien, Hirſch-Klee.
Mundfäule, ſ. Rheinweide.
Mutter-Beſchwerung, ſiehe Antritt, Bad-Stuben-Rus, Bibergeil, Rebhun.
Naſen-Bluten, ſ. Fette Henne, Kirſchbaum.
Peſt, ſ. Hanff.
Pocken, ſ. Ringel-Blume.
Podagra, ſ. Regen-Wurm, Reiger, Roßmarien, Käſe.
Purgier-Mittel, ſ. Attig, Rhabarbar.
Reiſſen in Gliedern, ſ. Regen-Wurm.
Röthe im Geſicht, ſ. Apffel-Baum.
Roſe, ſ. Bachbungen, Roggen, Hauswurtz, Hollunder.
Rothe Ruhr, ſ. Birn, Hirſch, Roggen, Hauswurtz.
Schäden, offene, ſ. Heidniſch Wund-Kraut.
Scharbock, ſ. Regen-Wurm, Biber-Klee.
Schlaff, zu befördern, ſ. Bilſam-Kraut, Hauswurtz, Hanff.
Schlagfluß, ſ. Roßmarien.
Schweiß und Harn treibend, ſ. Regenwurm.
Schwindſucht, ſ. Anis, Rohr.
Scorbut, ſ. Rheinfahrn.
Sod, ſ. Ritterſporn, Karpffe.
Stein, ſ. Gürtel-Kraut, Rettig, Ritterſporn, Bacillen, Bircken-Safft, Bohnen, Heubechel.
Stich von Horniſſen, ſ. Horniſſe.
Taubheit, ſ. Reiger.
Uiberbein, ſ. Hauswurtz.
Wartzen, ſ. Ringel-Blum, Bohnen.
Waſſerſucht, ſ. Aſſelwurm, Attich, Regen-Wurm, Rettig, Roßmarien, Häring.
Wunde, alte offene, ſiehe Heidniſch Wund-Kraut, Kalch, Kannen-Kraut.
Wurm im Finger, ſ. Regen-Wurm, Karten-Diſtel.
Wurm im Bauche, ſ. Rheinfahrn.
Zahnfleiſch-Geſchwür oder deſſen Schmertz, ſ. Jſop.

Man muß aber bey denen Haus-Mitteln überhaupt ſehr behutſam verfahren, und ſonderlich nur darzu ſchreiten, wenn man keinen ordentlichen und geſchickten Artzt, entweder gleich oder immer haben, oder halten kan, wann das Uibel nicht gleich ſehr groß, ingleichen nur bey plötzlichem und leichtem Anfall und dem Anfang einer Kranckheit. Man muß ſich hüten, auch andere auſſer dem Hauſe mit Haus-Mitteln curiren zu wollen; denn daraus wird die ſchädliche Qvackſalberey. Ja man thut wohl, daß man ſich auch vorhero, und wenn eben der Gebrauch noch nicht nöthig iſt, bey geſchickten Aertzten wegen dieſes und jenes Haus-Mittels Raths erholet, und nähern Unterricht von denen beſondern Umſtänden einziehet. Man muß auch das Uibel ſelbſt, dabey man ein Haus-Mittel brauchen will, wohl erkennen, und es nicht mit einem andern verwirren. Man muß genau auf die ſich ereigneten Wirckungen des gebrauchten Haus-Mittels Achtung geben, und, wenn die Sache gefährlich wird, zeitlich zum Artzt fliehen, ſelbigem aber auch gleich melden, was und wie man es gebrauchet hat. Denen Armen giebt der Tractat, des armen Landmanns Artzt, guten und kurzen Unterricht.

Haus=Mutter, Haus=Wirtin, iſt die Gehülffin des Haus=Vaters, und folglich die andere Haupt=Perſon einer Haus=Wirtſchafft, ohne welche dieſelbe nicht leicht in guter Ordnung mag angeſtellet und geführet werden. In Betrachtung der ehelichen Geſellſchafft iſt dieſe nicht anders, als die Ehefrau und Mutter anzuſehen, in Abſicht der Herrſchafft und Haushaltung aber ſelbſt, als die Frau vom Hauſe und Befehlhaberin zu halten. Davon ſiehe die Artickel Frau, Ehefrau, und dergleichen Artickel. In gantz einem engen Verſtande bekommt eine Wirtin den Nahmen einer Mutter, wegen ihrer beſondern mütterlichen Rechte und Pflichten, in Anſehung ihrer Familie, oder ihres Hauſes. Ihr Recht iſt, daß ihr der Ehemann eine gewiſſe unter ihm und ſeiner Direction ſtehende Gewalt in der Kinder= und Geſinde=Zucht einräumet, und ihr Gehorſam verſchaffet, ja ſie auch nach Unterſchied ihrer Capatität bey denen Haushaltungs=Geſchäfften ſowohl, als der Kinder=Erziehung zu Rathe ziehet, ihr Wort höret, mit ihr in Einigkeit alles, was zu denen gemeinſchafftlichen Zwecken ihrer Geſellſchaft gehöret, fein überleget, und ihr einen gewiſſen Reſpect vor der Familie widmet. Denn es ſind gar elende und närriſche Begriffe mancher Ehemänner, die ihre Eheweiber darum, daß ſie eine eheliche Herrſchafft über ſie haben, vor Sclaven und Mägde, ja wohl noch geringer anſehen und halten. Doch iſt es auch eine Thorheit der Eheweiber, wenn ſie um dieſer Rechte willen ihren Ehemann nicht vor ihren Herrn in Demuth erkennen wollen. Denn ſie muß zwar das Recht haben, mütterlich zu beſtrafen, und Zucht=Mittel über Kinder und Geſinde, ſonderlich das weibliche Geſchlecht, iedoch alles in gewiſſer Dependentz von dem Haus=Vater auszuüben, nicht aber auch dieſen zu ſtraffen. Allein ihre Pflichten, dazu ſie als eine Haus=Mutter, nicht etwan nur der Kinder, ſondern auch des Geſindes verbunden, ſind ebenfalls aus der Idee von einer Mutter, die ihre Kinder liebet, ſie zärtlich verſorget, aus Liebe nur, und nicht aus Zorn, Eigenſinn und Rache, gelinde und nicht als eine Henckerin ſtrafft, und beſtraffet, herzuleiten. Sie trachtet alſo dieſelben zu rechter Zeit, ja gehörig zu ſpeiſen, in Kranckheiten ihre Wartung und Cur zu veranſtalten, vor Gefahr und Schaden zu warnen, ſie zu allem guten zu erziehen und zu ermahnen, vor ihre Kleider, Lager, Wäſche, Reinigkeit und dergleichen zu ſorgen. Man kan alſo gar leicht erkennen, warum zu einer guten Haus=Mutter ſolchergeſtalt erfordert werde: daß ſie ſey Gottesfürchtig, züchtig, leutſelig, und in dieſen ſowohl als anderen Chriſtlichen Tugenden dem Geſinde und übrigen unter ihrer Botmäßigkeit ſtehenden Perſonen mit einem guten Exempel vorleuchte, auch ſie ſelbſt darzu anhalte, und ja nicht allerley Aberglauben, nebſt dergleichen darauf ſich gründenden übeln Weſen vorzunehmen ihnen verſtatte. Nächſt dieſem muß ſie auch häuslich ſeyn, zu folge deſſen ſoll ſie eines theils alles, was zur Haushaltung nöthig, mit Nutzen anſchaffen, ja ſo viel, als ihr möglich, entweder ſelbſt zubereiten oder ſonſt zu rechter Zeit und in Vorrath beſorgen, wie nicht weniger über den Ab= und Zugang ein richtig Verzeichniß führen, andern theils das in Vorrath vorhandene wohl zu verwahren und gehörig anzuwenden ſuchen; ingleichen alle Mobilien nach einem gleichmäßigen Inventario nebſt einer guten Ordnung auch ſonſt in brauchbarem Stande zu halten, auf Küche, Keller, Vorrath=Gewölbe und dergleichen genaue Aufſicht zu haben gewohnet ſeyn. Endlich ſoll dieſe auch der Ordnung ergeben ſeyn, damit ſie ſowohl eine iede Verrichtung zu rechter Zeit und nach denen darzu gehörigen Umſtänden angebe, und nicht das letzte zur erſt vor die Hand nehme, ſondern auch ſonſt alle Geräthſchafft und Fahrendes iedes nach ſeiner Art in brauchbarem Stande erhalte, worzu vornehmlich zu rechnen, daß die Betten fleißig in Acht genommen, die abgeſchwärtzte Wäſche an einem gewiſſen Orte, vor Fäulniß, Mäuſen und anderm Schaden verwahret, das ſchadhaffte darunter hingegen in Zeiten ausgebeſſert werden möge, u. w. d. m. zu welchen allen ein unermüdeter Fleiß und Wachſamkeit vonnöthen, damit iedes, was ſie einmahl in gehöriger Ordnung angegeben, auch richtig ausgeübet und nicht etwa liegen gelaſſen, oder nur obenhin gemachet werde. Dannenhero ſoll ſie, wo bey einer Haushaltung Vieh=Zucht befindlich, die Ställe fleißig beſuchen und zuſehen, daß alles wohl gewartet, genutzet, rein gehalten, das Futter nicht verſchleudert oder veruntrauet, und in allen Stücken der Nutzen beobachtet werde.

Haus=Rath, begreiffet eben dasjenige, was bereits unter dem Wort Hausgeräthe angeführet worden: wenn nun ein paar neuen Ehe=Leuten bey ihrer angetretenen Haushaltung ein und das andere Stücke, ſo man darinnen benöthiget, zu einem Geſchencke verehret wird, ſo heiſſet dieſes einen Haus=Rath geben, und bedeutet in dieſem Fall ſo viel als ein Hochzeit=Geſchencke. Siehe Mobilien.

Haus=Recht, heiſſet vornehmlich die Herrſchafft und Gewalt, in ſo weit ſie einem ieglichen Haus=Vater bey der Einrichtung und Verwaltung des häuslichen Lebens über die Seinen von der Obrigkeit und in Rechten geſtattet wird. Vermöge dieſer hat er nicht nur allen denen, ſo in ſeinem Lohn und Brote ſind, zu befehlen, und mit Nachdruck darüber zu halten, daß von ſolchen Leuten alle ihnen übergebene Arbeit gehörig und zu ſeinem Nutzen verrichtet werde; ſondern es iſt ihm auch vergönnet, fremde Perſonen, ſo entweder die Seinigen an der Arbeit hindern oder ſonſt zu ſeinem Schaden etwas nachtheiliges anrichten wollen, abzuhalten, ſo daß er in gewiſſen Fällen Gewalt mit Gewalt vertreiben, und ſich derer Perſonen bemächtigen kan, welche den Haus=Frieden zu ſtören ſuchen, um ſolche

der

der Obrigkeit ſodenn zur gebührenden Straffe in die Hände zu liefern. Uibrigens hat er das Recht, Friede in ſeinem Hauſe zu gebieten, deshalb Ernſt zu brauchen, die Ungehorſamen mit Worten und allenfalls mit gelinden Zucht-Mitteln zu beſtraffen, und zu ihrer Schuldigkeit ernſtlich anzuhalten, ſonderlich aber die Kinder zu züchtigen, ja in ſo weit ſich ſeines Eigenthums nach Gefallen zu bedienen, und deshalb in ſeinem Hauſe allerhand Anordnung zu machen, zu befehlen und zu verbieten, ſo weit ſolches die gemeine Wohlfahrt und die Geſetze des Staats zulaſſen. Wie er denn endlich auch die Macht hat, die Widerſpenſtigen entweder mit allerhand remediis poſſesſionis, oder mit Hülffe der Obrigkeit von ſich zu ſchaffen. Es wäre aber zu wünſchen, daß man von Seiten der Policey-Geſetze beſſer die Macht, allerhand Zucht-Mittel gegen das böſe Geſinde zu brauchen, beſtimmen möchte, damit ſowohl die Haus-Väter nicht aus Unwiſſenheit der Sache zu wenig oder zu viel thäten, als auch das Haus-Weſen in beſſerer Ordnung wegen des Geſindes ſonderlich gehalten werden könnte. Man könnte hierinne die Stücke der väterlichen Macht die Kinder zu züchtigen, einiger maſſen auch auf das Geſinde ausziehen.

Hauſſen, ſiehe Hauſen.

Haus-Sperling, ſuche Sperling.

Haus-Vater, heißt zwar insgemein ein ieglicher, welcher ſein eigenes Hausweſen und ordentliche Haushaltung hat, wenn er gleich ohne Weib und Kinder iſt, inſonderheit aber wird derjenige alſo genennet, der einer weitläufftigen Haus-Wirtſchafft, darbey meiſtens auch Feld-Bau, Vieh-Zucht und dergleichen befindlich, vorſtehet, und in dieſem ſeinem erwählten Beruff Gottes Segen zu erwerben ſuchet. Und in ſo weit findet hier alles dasjenige ſtat, was unter den Worten Haushalter, Hofmeiſter, Verwalter, und dergleichen bereits weitläufftig angeführet worden. Am allerbeſonderſten aber hat ein Haus-Wirt dieſen Nahmen, wenn er als ein Vater ſeinen Kindern nach deſſelben Rechten und Pflichten im väterlichen Sinn ſeiner gantzen Familie, und alſo auch ſeinem Geſinde vorſtehet, wie unter dem Artickel Haus-Mutter ſchon erinnert worden. Am beſten aber kan ein Haus-Vater ſeine Pflichten erkennen, wenn er ſich das Verfahren des himmliſchen Vaters in ſeiner groſſen natürlichen und Gnaden-Haushaltung aus Gottes Wort recht vorſtellet.

Haus-Uncke, ſiehe Kröte.

Haus- und Land-Wirtſchaffts-Calender, ſuche Haus-Calender oben p. 1088.

Haus-Wirt, heißt nicht etwan ein ieder, der nur ſein eigen Haus und Haus-Geſinde hat, und als ein Bürger in der Stadt, oder Nachbar auf dem Lande ſeine Nahrung treibet; ſondern es wird auch derjenige alſo genennet, der eine ordentliche Haushaltung, es ſey in der Stadt oder auf dem Lande, wohl zu führen und mit Vortheil zu treiben weiß. Suche Haushalter.

Haus-Wirtin, ſiehe Haus-Mutter.

Haus-Wurtz, **Haus-Lauch**, iſt ein Gewächſe, davon man verſchiedene Gattungen, ſo wohl fremde als einheimiſche hat. Dieſe ſind die groſſe Haus-Wurtz, welche auch Donner-Bart genennet wird, weil man glaubet, der Donner ſchlage in ein ſolches Haus nicht, auf deſſen Dache dieſe Haus-Wurtz wächſet. Ihre Blätter ſind fett, dick, ſafftig und geſpitzt, welche gedrang und hart zuſammen geſetzt, wie ein gefüllter oder doppelter Stern anzuſehen ſind. Im Julio wachſen aus dem Stöcklein braunrothe, haarigte, hohe Stengel einer Spannen lang hervor, welche in der Hohe braun-röthlichte neben einander geſetzte Blümlein bringen, deren iedes einem offenen Flachs-Knoten ſich vergleichet: Dieſe vergehen gegen den Herbſt ohne allen Saamen, die Blätter aber bleiben Winter und Sommer grün, und können durch kein trocken Wetter verdorren. Sie wächſet auf den alten Mauren und Dächern der Häuſer; die Blätter, oder auch der daraus gedruckte Safft, dienen äuſſerlich wider alle Entzündungen, die Bräune, die Roſe oder das Rothlauff, und alle hitzige Schäden und Geſchwulſten. Wenn die Blätter mit Krebſen zerſtoſſen, und in einem Tüchlein vor die Stirn gebunden werden, ſtillen ſie das Wüten in hitzigen Fiebern, und bringen den Schlaff. Man pfleget auch die Blätter dieſer Haus-Wurtz, von ihrem inwendigen dünnen Häutlein, mit einem ſcharffen Feder-Meſſer zu entledigen, und den geſchundenen Ort des Blats auf ein Hüner-Auge oder Leichdorn des Nachts zu legen und aufzubinden, welches daſſelbe dermaſſen erweichet, daß mans auf den nächſten Morgen leicht ausſchneiden kan, und woferne man ſolches etliche mahl im abnehmenden Mond wiederholet, wird das Hüner-Auge mit ſamt ſeiner Wurtzel aus dem Grunde vertrieben werden. Ein friſches Blat täglich aufgeleget, ſoll die Uiberbeine an Menſchen und Pferden vertreiben. In den Apothecken wird ein Waſſer davon gebrennet, welches innerlich in hitzigen Fiebern, und äuſſerlich wider allerley Entzündung, als eine treffliche Kühlung gebrauchet wird. Die kleine Haus-Wurtzel hat längliche und feiſte Blätter, und grüne weißliche Blumen, wächſet auf den Mauren, auch in Gärten und Wäldern, und wird an etlichen Orten unter den Salat genommen; iſt ſonſten einer kühlend- und trocknenden Eigenſchafft. Die kleineſte Haus-Wurtzel, ſo auch Mauer-Pfeffer genennet wird, iſt zweyerley: 1) Scharffer Mauer-Pfeffer; 2) Mauer-Pfeffer ohne Geſchmack, beyde wachſen gerne an ſandigen und rauhen Orten, auf den Schantzen, Mauren und Felſen, und haben dicke und haarichte Blätter, welche innerlich durch Erbrechen die Galle in Fiebern abführen; äuſſerlich aber zertheilen ſie, machen die Haut roth und ätzen, ziehen Blaſen auf, und dienen vor die Kröpffe und

und wacklende Zähne. Die fremde Haus-Wurtzeln, welche ihrer Gelegenheit halber unter den Schirm-Gewächſen gehalten, und weil ſie die Kälte nicht vertragen können, über Winters in ein lufftiges Zimmer beygeſetzet werden, ſind Baum-Sedum. Dieſes hat ſehr dicke und vornen als eine Zunge gebildete Blätter, welche an einem Fingers dicken und faſt einer Ellen hohen Stengel wachſen. Die groſſe fremde Haus-Wurtz mit bezähnten Blättern oder Spinngeweb, weil es oben mit einem ſubtilen Gewebe auf eine zierliche Art überzogen iſt. Die groſſe Haus-Wurtz mit rothen Blumen, ſetzet, gleich der vorigen, Fäden oder ein Gewebe oben her. Das Stauden-Sedum, welches einen etwas holtzigten Stengel hat. Die breit-ſtengeligte Haus-Wurtz, welche oben gekrauſet iſt, und ihre Blätter in Geſtalt eines Hahnen-Kammes ausbreitet, auch dahero Sedum criſtatum genennet wird, bringet gelbe Blumen, und wird unter die raren Gewächſe mit gerechnet. Alle dieſe Gattungen Haus-Wurtzeln werden zum theil durch die an der Erden hervor kommende Abſetzlinge, oder aber durch Zerreiſſung der Wurtzeln fortgepflantzet.

Haut, heiſſet zwar insgemein diejenige Decke, womit ein iedes Thier von der Natur bekleidet und umgeben iſt, insbeſondere aber pfleget man es nur von einigen zahmen und wilden Thieren, als Pferden, Ochſen, Kühen, zahmen und wilden Schweinen, Hirſchen, Wild oder Thieren, Bären und Dachſen zu ſagen. Ein Haus-Vater läßt die Häute von ſeinem geſchlachteten oder gefallenen Vieh behörig gahr machen, und durch die Sattler und Riemer zu Zäumen, Kummeten, Wagen-Geſchirren verarbeiten, oder auch Caleſchen davon beſchlagen oder ausbeſſern. Die Bären-Häute, ſo im Winter am beſten, werden, wenn ſie gahr gemacht, zu Decken der Reit-Pferde, auch in denen Kutſchen am Boden zur Wärme, auch über die Reiſe-Käſten, ſolche vor der Näſſe zu verwahren, gebrauchet. Aus denen Dachs-Häuten werden Rantzen und Uiberzüge zum Gewehr gemachet; ingleichen Kummet-Decken und Hunde-Hals-Bänder daraus verfertiget, oder auch Reiſe-Käſten damit beſchlagen. Die Schweins-Häute werden von denen Buchbindern, wegen ihrer Dauerhafftigkeit zu Einbindung groſſer Bücher gebrauchet. Die Hirſch- und Wild-Häute aber geben ſchöne Collete, Hoſen, Handſchuhe ꝛc. und ſind zur Hirſch-Feiſt-Zeit am beſten. Man hat dieſe letztern an einigen Orten denen Jäger- oder Forſt-Meiſtern als ein Accidens gelaſſen, weil man aber wahrgenommen, daß ſolches zu Schmälerung des Herrſchafftlichen Intereſſe Anlaß gegeben, als iſt denenſelben ein gewiſſes an Gelde dafür verordnet worden, dagegen alle Häute nach Hofe geliefert werden müſſen.

Hayn-Buche, ſiehe Buchbaum.

Hayn-Butte, ſuche Hage-Butte.

Hebamme, ſuche Kinder-Mutter.

Hebe-Baum, iſt eine dicke und nach ihrer Stärcke proportionirte lange Stange von gutem harten Holtze, welche im gemeinen Leben zu Fortbringung groſſer Laſten von einem Ort zum andern, zu Auf- und Abladung groſſer Stämme, Steine, u. d. g. mit ſonderbarem Nutzen gebrauchet werden kan. Man hat an dieſem Mechaniſchen ſehr nützlichen Rüſt-Zeuge ſich drey Puncte einzubilden, einen, darinnen der Hebe-Baum ruhet und aufflieget; den andern, darinnen man ihn anfaſſet und beweget; den dritten aber, womit er an die Laſt, ſo beweget werden ſoll, angedrücket wird. Und nach der Verrückung oder Veränderung dieſer Puncte verhält ſich auch das Vermögen der Krafft zu der Laſt, ſiehe hievon Mathem. Lexicon, Hebel.

Heben (Gräben Heben), heiſſet ſo viel, als alte verfallene und verſchlemmte Gräben ausräumen und wieder verneuern. ſ. Gräben.

Heber, iſt ein beqvemes Inſtrument, ſo aus einer von kupffernem oder verzinntem Eiſen-Bleche hohl getriebenen oder aus Glas geblaſenen Röhre beſtehet, womit man aus denen friſchen und noch nicht angezapfften Fäſſern von dem darinnen befindlichen Geträncke nach Belieben, ſo viel man will, durch das geöffnete Spund-Loch heraus ziehen kan. Man hat deren zweyerley Arten: Die eine beſtehet aus zweyen gemeiniglich in einen rechten Winckel zuſammen geſtoſſenen gleichweiten Stücken, davon das eine länger als das andere, beyde aber ohngefehr in der Stärcke eines kleinen Fingers ſind. Wenn man nun aus einem Faſſe ausheben will, ſo ſtecket man das kurtze Ende in das Faß, und ziehet oder ſauget an dem langen ſtarck an, bis einem das Geträncke an den Mund gelauffen kommt, hierauf ſenckt man es nieder, und läßt es lauffen, bis es genug iſt, hebt ſodenn das lange Ende in die Höhe, damit dasjenige, was noch in dem Heber iſt, zurücke in das Faß lauffe, und ziehet ihn folgends ſachte heraus. Die andere Art, welche ein Stech- oder Stich-Heber genannt, und gemeiniglich beym Weine gebraucht wird, iſt eine gerade von Glas geblaſene oder von Blech getriebene hohle Röhre, welche oben in der Weite eines kleinen Fingers eine Oeffnung, oder, wenn ſie in denen blechernen Hebern weiter iſt, einen aufgelöteten und in der Mitten durchlochten Deckel hat, folgends in der Länge von einer halben Elle oder drüber immer weiter wird, bis es unten, gleich einer kleinen Hand-Sprütze, in ein dünnes Röhrlein auslauffet. Wenn man nun einen ſolchen Heber in das Faß ſteckt, ſo ſteiget das Geträncke darinnen ſo hoch, als es auſſen um den Heber herum iſt, darauf druckt man das obere Löchlein mit dem Daumen zu, ſo kan kein Tropffen heraus lauffen, bis man den Heber über ein Glas oder anders Gefäſſe gehalten, und den Daumen von dem obern Loche hinweg gethan. Mehrere Erläuterung hievon, wie auch andere Arten dieſer nützlichen Inſtrumenten, nebſt den Ur-

ſachen dieſer gewöhnlichen Wirckungen findet man im Mathem. Lexico.

Hechel, iſt ein Inſtrument, mit welchem ſowohl der Hanff, als der Flachs, nach dem Schwingen reine gemacht, von dem Wercke oder der Heede abgeſondert, und zum Spinnen tüchtig gemachet wird. Es beſtehet ſolche in einem ohngefehr vier Zoll langen und drey Zoll breiten, mit vielen über drey Viertels-Zoll langen, eiſernen Drat-Spitzen durchſchlagenen und verſehenen Stücklein Blech, welches erſtlich auf einem kleinen und dünnen Bretlein, und dieſes wieder auf einem langen ſchmalen und dünnem Stücke Bret, und zwar auf dem in der Mitte deſſelben aufgenagelten höltzernen Backen, feſte gemachet iſt. Man muß deren dreyerley Sorten in einer Haushaltung haben, nehmlich grobe oder weite, mittelmäßige und klare, oder da die Spitzen ſehr genau bey einander ſtehen.

Hecheln, heiſſet den Hanff oder Flachs durch die Hecheln ziehen, um dieſelben alſo durch Abſonderung des groben Zeuges, nehmlich der Scheben und des Wercks von dem guten Hanff oder Flachs rein und zum Spinnen tauglich zu machen. Wenn ſolches durch die kurtz vorher beſchriebene dreyerley Hecheln zu wiederholten mahlen geſchehen, wird das Werck geſchüttelt, von den darinnen hangenden Scheben reine gemachet und in Wickel zuſammen gerollet, der Flachs und Hanff aber zu Reiſten (Knocken, Kauten, oder Knauten) gedrehet oder gewunden.

Hechel-Banck, iſt ein von Holtze lang und ſchmal erbauetes Geſtelle, worauf die Hecheln feſte gemachet ſind.

Hechſe oder **Heſſe**, heiſſet das hinterſte Bein an den Schöps- und andern Keulen, ſo von einigen auch Flegel-Kappe genennet wird, weil es mit dieſer einige Aehnlichkeit hat; ſonſt heiſſet es auch das Mägde-Bein, indem dieſes allermeiſt denen Mägden von der Herrſchafft überlaſſen, und auch bey Zertrgung des Bratens allezeit bey Seite geleget wird.

Hecht, iſt ein bekannter Fiſch, welcher ſich in ſüſſen Waſſern, als Seen, Teichen und Flüſſen aufhält, und wo er nur genugſamen Unterhalt finden kan, vor allen andern Fiſchen am leichteſten über ſich kommt, auch ſowohl zu einer anſehnlichen Stärcke und Gröſſe, als zu einem hohen Alter gelanget, wo er anders Friede hat; geſtalten Zeilerus eines mehr als zwey Ellen langen und eine halbe Elle breiten Hechtes gedencket, der Schnee-weiß geweſen, und Anno 1525 bey Wollin in Pommern gefangen worden; und Lehmann in ſeiner Speyeriſchen Chronica bezeuget, daß man Anno 1497 bey Heilbronn in einem See einen Hecht gefangen, der neunzehen Fuß lang geweſen, und, wie man aus der Schrifft des angehängten kupfernen Ringes erſehen, von Kayſer Friderico II im Jahr Chriſti 1230 in dieſes Waſſer geſetzet worden, folglich darinnen zwey hundert und ſieben und ſechzig Jahr geſtanden. Er ſoll dreyhundert und funffzig Pfund gewogen haben, und dem damahligen Churfürſten zu Heydelberg geſchickt worden ſeyn. Es iſt aber der Hecht ein gewaltiger Raub-Fiſch, der ſonderlich in denen Teichen groſſen Schaden thut, dahero ihn etliche mit gutem Recht einen Waſſer-Wolff nennen, weil er eben ſo im Waſſer mit denen Fiſchen, wie der Wolff im Walde mit andern Thieren umgehet. Er hat einen flachen Kopf, weiten Rachen, lange ſpitzige Zähne, einen ſchmalen und rahnen Leib, einen platten und ſchwärtzlichten Rücken, und geſtreiffte Seiten und einen weiſſen Bauch. Er gehöret mit unter die ſchuppichten Fiſche, und hat ein geſundes und wohlgeſchmacktes Fleiſch, ſo daß es auch denen Patienten zu eſſen verſtattet iſt, und ſchicket ſich vor anderem Fiſch-Fleiſch zu unterſchiedlichen niedlichen Arten der Speiſen, als Sauciſſen, kleinen Würſtgen u. ſ. f. wie unten am Ende mehr davon Nachricht gegeben wird; abſonderlich wird ſeine Leber vor ein Lecker-Bißlein gehalten, und dahero bey den groſſen Hechten gehackt, in den Magen gefüllet, alsdenn in Scheiben geſchnitten, und um die Schüſſel, darinnen der Hecht aufgetragen wird, auf dem Rand herum geleget. Der Gröſſe nach werden die Hechte eingetheilet in groſſe oder Haupt-Hechte; Mittel- oder Schüſſel-Hechte, und in kleine oder Gras-Hechte. Unter dieſen wird die Mittel-Gattung am mehreſten äſtimiret, und ſolcher im Februario, da die Hechte vor andern Zeiten am fetteſten und wohlgeſchmackteſten zu ſeyn pflegen, auf das ſorgfältigſte nachgetrachtet. Am ſchlechteſten aber ſind ſie im Mertzen, in ihrer Laich-Zeit, (welche manchmahl auch bey einem ſtarcken Nach-Winter ſich bis in den April hinaus verſchiebet) dahero man ſie, wie alle andere laichende Fiſche zu ſolcher ihrer Brut-Zeit in Ruhe laſſen ſoll. Die Fiſcher nennen ſie alsdenn Mertz- oder Poggen- (Padden-) Hechte, weil ſie um dieſe Zeit ſchon Poggen (Padden) oder Fröſche fangen, die aber früher und nahmentlich im Februario laichen, heiſſet man Hornungs-Hechte, welche um ein ziemliches beſſer als die andern. Dem Ort ihres Aufenthalts nach werden ſie in See- Teich- und Strohm-Hechte eingetheilet, und unter dieſen, die, ſo in Flüſſen gefangen werden, denen See- und Teich-Hechten, gleichwie die Milchner allezeit denen Rögnern, und die friſchen denen eingeſaltzenen Hechten vorgezogen. Weil dieſer ſchlimme Gaſt nicht nur geringere und kleinere Fiſche, als er ſelbſten iſt, angreiffet, ſondern auch der gröſſern nicht verſchonet, und, ob er ſie ſchon nicht auf einmahl verzehren kan, ſie doch zu Schanden beißt, und nach und nach auffrißt, abſonderlich aber mit der Karpfen Brut in denen Teichen übel Haus hält, als hat man ſich wohl vorzuſehen, daß man ihn nicht in die Karpffen-Teiche, ſondern in beſon-

beſondere vor ihn anſtändige Hecht-Teiche ſetze. Jedoch wo ein Karpffen Teich mit Fiſchen überhäufft iſt, und ſich vielleicht Karauſchen, Schleyen, Rothaugen, Weißfiſche und dergleichen darinnen befinden, welche vor ſich und ihre Brut nicht genugſame Nahrung haben, und dahero den Karpfen das Ubrige wegnehmen würden, da kan man mit groſſem Nutzen die Hechte in den Teich einwerffen, denn ſie räumen hurtig auf, leeren den Teich, und weil ſie ohnedem einen Uiberfluß zu naſchen vor ſich finden, ſo wagen und vergreiffen ſie ſich nicht gerne an den groſſen Karpfen. Wo aber der Teich künfftig wieder abgelaſſen, und die Hechte neben den andern Fiſchen heraus gefangen werden, muß man zuſehen, daß ſich kein Hechtlein darinnen verhalte, denn ſonſten möchte die Brut, ſo künfftig hinein geſetzet werden ſollte, nicht wohl zu recht kommen können. Sie werden mit Wathen oder Zug-Garnen, Hamen, Wurff-Garnen und Reuſſen, ingleichen mit Angeln und Nacht-Schnüren gefangen, wiewohl ſie auch Winters-Zeit unter dem Eiſe, mit dem Eis-Netze heraus gelanget werden. Siehe **Eis-Fiſcherey**. So kan man ſie auch im Martio, da ſie hoch und ſtille ſtehen, leicht mit Kugeln ſchieſſen, oder mit einer Schlingen an einer langen Stangen heraus rücken. Wenn man auf die Hechte angeln will, ſo muß der Angel-Haacken an einem halbelligten Kettlein oder Stücke Drat, und dieſer alsdenn erſt an die Angel-Schnure befeſtiget ſeyn, denn ſonſten hauet der Hecht die Schnur mit den Zähnen entzwey. Wo die Hechte in groſſer Menge gefangen werden, pfleget man ſie einzuſaltzen und in Tonnen zu ſchlagen, wiewohl ſie nicht ſo beliebet ſind als die friſchen. Dieſe aber werden auf vielerley Arten zugerichtet, wie bald mit mehrerm angeführet werden ſoll. Aus denen Beinen des Hecht-Kopffs wollen etliche curieuſe Leute die vornehmſten Werckzeuge, ſo bey der Creutzigung Chriſti vorgekommen, heraus bringen. In der Artzney haben viel Stücke vom Hechte einen herrlichen Nutzen, doch müſſen ſolche friſch und keine Reliqvien von der Tafel ſeyn. Und zwar werden die Hecht-Zähne und Hecht-Kiefer, weil ſie das geſtockte Geblüt auflöſen, und die Säure des Magens benehmen, pulveriſirt und ein halb bis gantzes Qvintlein eingenommen, wider das Seitenſtechen ſehr gerühmet; eben dieſes Pulver eingeſtreuet, trocknet die Wunden und heilet das Glied-Waſſer. Das Creutzförmige Bein ſoll wider die fallende Sucht und Zauberey dienlich ſeyn; die Galle aber die Augen-Flecken vertreiben. Wer drey ſolcher Hecht-Gallen einnimmt, oder das Hertz einem lebendigen Hecht aus dem Leibe reißt, und iſſet, den Hecht aber wieder ins Waſſer läſſet, der ſoll des Fiebers qvitt werden. Denen Kindern, ſo mit dem Huſten geplagt ſind, und nicht ſchlafen können, pfleget man das Fett gegen das Feuer auf die Fuß-Sohlen zu ſtreichen, und ihnen damit Hülffe und Ruhe zu verſchaffen.

In der Küchen werden die Hechte ſtarck gebrauchet, und auf vielfältige Art zugerichtet, da denn die Vorbereitung darinnen beſtehet, daß man denſelben den Bauch aufreiſſet, das Eingeweide heraus nimmet, und ſo es Haupt- oder auch anſehnliche Mittel-Hechte, reiſſet man ſie ferner durch den gantzen Leib im Rückgrad hinunter, ſchneidet Stücken daraus, ſo viel von nöthen, wäſchet ſolche ſauber aus, und beſprenget ſie mit Eßig; bey denen kleinen Hechten aber werden gemeiniglich die Köpfe gantz gelaſſen und ſolche aufgeſchwäntzet, hierauf ſetzet man Waſſer, ſo genugſam abgeſaltzen, in einem Fiſch-Keſſel übers Feuer, wenn es ſiedet, leget man den Hecht hinein, und läſſet ihn fein gähling überſieden, wenn er genug geſotten, hebt man ihn vom Feuer, ſprenget kaltes Waſſer darüber, und decket Papier darauf, daß der Braden nicht davon gehet, ſo iſt er ſchön blau geſotten. Bey dem Anrichten wird ihm die Leber ins Maul gegeben, und etwas Eßig darzu aufgeſetzet. Uiber den auf nur beſchriebene Art blau geſottenen Hecht können auch nachgeſetzte Arten von Soſſen oder Brühen angerichtet werden: **Mit Rahm-Soſſe:** hierzu wird ein Nöſſel oder mehr Rahm genommen und geſotten, hernach, wenn man 4 bis 5 Eyer-Dottern nebſt einer Meſſer-Spitzen rohes Mehl klar geqvirlt, dieſer daran gegoſſen und in Acht genommen, daß es nicht zuſammen rinne, worzu noch ein Stücke Butter und etwas Muſcaten-Blüthen kommen. Dieſe Brühe gieſſet man über die ordentlich angerichteten blau geſottenen Hechte, läſſets auf dem Kohl-Feuer wieder zuſammen erwärmen, aber nicht kochen, und ſprenget ein wenig zerlaſſene Butter darüber; ſo man will, können auch geröſtete Zwiebeln darauf geſtreuet werden. Einige pflegen zu nur beſchriebener Brühe einen Löffel voll Kümmel zu werffen, der vorhero mit einem Schneide-Meſſer klein geſchnitten worden, und laſſen ſolches ein wenig ſtehen, ehe ſie anrichten. **Mit einer gelben Brühe auf Pohlniſch:** Kochet in Peterſilien-Waſſer oder Fleiſch-Brühe gantz klein geſchnittene Zwiebeln und Borsdorffer-Aepfel nebſt geriebener Semmel, wiewohl ſtat der Aepfel auch nur weiß eingebrannt Mehl genommen werden kan; wenn dieſes geſchehen, ſo ſtreichet es durch ein Haar-Tuch oder Durchſchlag in einen Tiegel, gieſſet Wein und Eßig darein, werffet auch Zucker, groſſe und kleine Roſinen, iedes eine Hand voll dazu, ingleichen länglicht geſchnittene Mandeln, Citronen-Scheler und Scheiben, Saffran, Ingber und ein Stücke Butter, ſetzet es übers Kohl-Feuer, und laſſet es durch einander kochen, da denn der abgeſottene Hecht darein geleget wird, daß er ſich durchziehe, nur iſt darauf zu ſehen, daß die Brühe auch recht piqvant ſey, denn wenn Säure und Süſſe recht unter einander gemiſchet werden, giebt dieſes den beſten Geſchmack. Bey dem Anrichten leget man die Hecht-Stückgen fein ſauber in die Schüſſel, den Kopf mit der Leber im Maul

in

in die Mitte, und ſchüttet die Brühe alſo darüber her, daß das Gewürtz ſamt den Citronen wohl zu ſehen, und beſtreuet es nochmahls mit Zucker. **Mit Wein und kleinen Roſinen:** Man ſetzet Wein und Peterſilien-Waſſer oder Brühe über das Feuer, thut geriebene Semmel, Muſcaten-Blüthen, viel kleine Roſinen, Citronen-Scheler, Saffran, Zucker und ein Stücke Butter darein, läſſet es zuſammen kochen, bis es ein wenig dicke werde, alsdenn leget man den Hecht darein, läßt ſelben eine weile darinnen liegen, daß er die Brühe an ſich ziehe, bey dem Anrichten aber drückt man Citronen-Safft darauf. **Mit Sardellen:** Hierzu wäſſert man 5 bis 6 Sardellen, wäſchet ſie reine, ziehet ihnen das Fleiſch von Gräten, hacket ſelbiges gantz klein und befeuchtet es mit etlichen Tropffen Brühe oder Wein. Hierauf ſchüttet man ſolches in ein verzinnet Caſſerol, ſchläget 6 bis 7 Eyer-Dottern darzu, thut ein halb Pfund friſche Butter nebſt einer Meſſer-Spitze Mehl hinein, und rühret ſolches mit etlichen Löffeln Wein ab, ſetzet es auf Kohlen, da man vorhero noch etwas Wein und Fleiſch-Brühe oder Peterſilien-Waſſer nebſt Citronen-Schelern und Muſcaten-Blüthen daran gethan. Es muß aber mit einem blechernen Schöpf-Löffel ſtets umgegoſſen werden, bis es beginnet dicke zu werden, da man denn, ſo bald es kochen will, gleich einen Löffel kaltes Waſſer hinzu gieſſet, ſonſt laufft es zuſammen. Endlich kann dieſe Brühe über die Hechte angerichtet und ein wenig zerlaſſene Butter darein geſprenget werden: Oder man röſtet einen Löffel voll Mehl in heiſſer Butter ein wenig gelb, und rühret die zurecht gemachte Sardellen darein, gieſſet auch Brühe oder Peterſilien-Waſſer und ein Glas guten Wein darzu, würtzet es mit Muſcaten-Blüthen und Jngber, leget noch ein Stückgen Butter nebſt Citronen-Schelern darzu, und läſſets alſo kochen. Letztlich leget man den abgeſottenen Hecht hinein, daß er die Brühe fein an ſich ziehe, und richtet ihn wie gewöhnlich an. Einige röſten das Mehl recht Caſtanienbraun, und nehmen an ſtat der rohen Butter auch braun gemachte Butter, da denn die Hechte vorhero müſſen abgeſchupet ſeyn, wiewohl nach eines ieden Belieben ſie auch bey vorigen Brühen können abgeſchupet werden. Andere nehmen auch an der Sardellen ſtat Capern. **Mit zerlaſſener Butter:** Weil man den abgeſottenen Hecht anrichtet, läſſet man ein halb Pfund Butter zergehen, und gieſſet dieſelbe darüber, ſtreuet klein gehackte Peterſilie nebſt Muſcaten-Blüthen daran, und ſetzet die Schüſſel auf eine Kohl-Pfanne, daß alles fein warm bleibe ſ. i. g. Wer Belieben dazu hat, läſſet auf einen Teller Meerrettig reiben, und nimmt bey dem Vorlegen iedesmahl einen Löffel voll rohen Meerrettig, und von der zerlaſſenen Butter ein paar Löffel, daß derſelbe ſeine Schärffe verliere, und gieſſet dieſes über den Hecht: Oder man läſſet Butter zergehen, thut geriebene Semmel, Muſcaten-Blüthen und gehackte grüne Peterſilie darauf, gieſſet Brühe darzu und läſſets mit einander kochen, nachdem man den Hecht auch darzu geleget. Ehe man anrichtet, werden drey Eyer-Dotter klar abgequirlt, ein Stückgen Butter darein gethan und Brühe daran gegoſſen, auch wohl durch einander gerühret, daß es nicht zuſammen lauffe. **Mit Steck-Rüben braun:** Hierzu, wie auch zu den folgenden Soſſen, werden gemeiniglich zuförderſt die Hechte geſchupet, und ſodenn erſt geſotten. Jnzwiſchen ſchabet man gedachte Rüben fein ſauber, und ſchneidet ſie nach Gefallen, ſetzet Schmaltz übers Feuer, und wenn ſolches heiß, ſtreuet man Zucker darein, ſo bald dieſer nun braun werden will, wirfft er einen Giſcht über ſich, ſodenn ſchüttet man die Rüben hinein, rühret ſolche wohl durch einander, ſo werden ſie jähling und geſchwinde braun, und brennet nach dieſen ein wenig braun Mehl darein, gieſſet Peterſilien-Waſſer darauf, und läſſet es kochen, würtzet es mit Saltz, Jngber und Muſcaten-Blüthen, legt den Hecht darein, und ſetzet es wieder zum Feuer, welches eben nicht groß ſeyn darf, denn ie mähliger es kocht, ie ſchmackhaffter das Eſſen wird: Oder man ſetzet die ſcheiblicht geſchnittene Rüben mit Brühe zum Feuer, ſtreuet geriebene Semmel, Muſcaten-Blüthen und Jngber darein, wirfft ein gut Stücke Butter daran, leget den Hecht darzu, und läſſet es durch einander kochen, bis die Brühe fein dicklich. **Mit weiſſen Rüben:** Dieſe werden geſchälet und geſchnitten wie Nudeln, mit ſiedendem Waſſer gebrennet, und nachdem es wieder davon geſeihet worden, thut man ſie in einen Tiegel, gieſſet Brühe oder Peterſilien-Waſſer darauf, ſtreuet geriebene Semmel und Muſcaten-Blüthen darzu, leget ein gut Stücke Butter bey, ſetzet es auf das Kohl-Feuer und läßt es kochen, endlich leget man den abgeſottenen Hecht auch hinein, welcher ebenfalls darinne kochen muß. Eben alſo verfähret man auch, wenn man Scheiben-weis geſchnittene Peterſilien-Wurtzeln daran geben will. **Mit Auſtern:** Man reiſſet und ſchupet den Hecht, ſchneidet ſolchen in Stücken etwa zwey qver Finger breit, gieſſet ſiedend heiß Waſſer auf ſelbigen, und läſſet ihn eine weile alſo liegen. Hierauf thut man ihn wieder aus dem Waſſer, wäſchet ſolchen ſauber, beſchmieret eine Schüſſel dick mit Butter, ſtreuet Muſcaten-Blüthen und Citronen-Scheler darauf, leget den zerſtückten Hecht darein, leget auch ein paar gantze Zwiebeln daran, ſaltzet es ein wenig, ſtreuet geriebene Semmel darein, und läſſet es eine gute weile über den Kohlen wohl zugedecket dämpfen. Hierauf nimmt man friſche Auſtern oder auch Fäßgens-Auſtern, welche aber ein 24 Stunden wäſſern müſſen, leget ſolche zum Hecht, gieſſet ein wenig Wein und Brühe daran, und läßt es abermahl verdecket eine Zeit dämpfen. Bey dem Anrichten drücket man viel Citronen-Safft darauf. Wer es aber recht gut machen will, bereitet

folgen-

folgende Coulis: Es wird nemlich ein Stücke gebratener Hecht, ingleichen ein paar Auſtern nebſt Muſcaten-Blüthen und einem Stücke Butter in einem Mörſer geſtoſſen, das Geſtoſſene hernach in Peterſilien-Waſſer oder Brühe aufgekochet, und durch ein Haar-Tuch geſtrichen: dieſe Brühe nun an den gedämpften Hecht gegoſſen, und auf Kohlen noch eine weile gekocht ſ. i. g. **Gedämpfft auf einer Schüſſel mit Citronen:** Wenn der Hecht, wie kurtz vorher beſchrieben, geriſſen, zerſtücket und gebrennet, auch eine Schüſſel dick mit ausgewaſchener Butter beſtrichen, beſprenget man denſelben mit etwas Saltz, und leget ſolchen in die Schüſſel, thut Citronen-Scheler und Muſcaten-Blüthen daran, und läſſet ihn alſo wohl zugedecket über einem Kohl-Feuer eine Zeit dämpffen; hierauf wirfft man eine gantze Zwiebel daran, ſtreuet ein wenig klar geriebene Semmel hinzu, gieſſet ein paar Löffel Wein darein, und läßt es nochmahls eine weile dämpfen. Bey dem Anrichten werden Muſcaten-Blüthen darauf geſtreuet, und viel Citronen-Safft darein gedrücket. **Mit unreiffen Weintrauben:** Man ſiedet und ſchupet den Hecht, und ſchneidet ſolchen in feine kleine Stückgen. Hierauf lieſet man von unreiffen Weintrauben die Beeren, thut dieſelben in Butter über das Feuer, und läſſet ſie eine weile dämpfen, alsdenn gieſſet man ſüſſen Wein darauf, und thut noch Zucker hinein, daß es recht piquant ſchmecke, leget endlich den abgeſottenen Hecht hinein, wirfft Citronen-Scheler, Muſcaten-Blüthen, klar geriebene und in Butter geröſtete Semmel auch darzu, daß die Soſſe etwas dicke werde. Bey dem Anrichten wird Zucker und Zimmet darüber geſtreuet. **Mit Muſcheln:** Man läſſet Muſcheln in zergangener Butter eine Zeit über dem Feuer paßiren, alsdenn gieſſet man Brühe zu, wirfft Muſcaten-Blüthen und Citronen-Scheler hinein, läſſet es aber nicht lange kochen, nach dieſem nimmt man vier bis fünff Eyer-Dottern, qvirlt ſie mit ein wenig Wein klar, gießt die Brühe von den Muſcheln daran, rühret es, daß es nicht zuſammen lauffe, und ſchüttet es wieder an die Muſcheln, und läßt es vom Feuer. Hierauf wird der Hecht ordentlich angerichtet, die Brühe mit den Muſcheln darüber gethan, und die Schüſſel auf ein Kohl-Feuer geſetzet, daß der Hecht ſich durchwärme, nur darf es nicht kochen. **Mit Nelcken- oder Stock-Schwämmen:** Man ſchupet ein paar Mittel-Hechte, nimmt das Eingeweide heraus, ſchneidet ihnen kleine Kerbigen über den gantzen Leib, und ſiedet ſie ab. Darnach weichet man Stock- oder Nelcken-Schwämme einige Zeit in Fleiſch-Brühe oder Peterſilien-Waſſer, und drucket ſie zuletzt wieder aus, ſetzet ſie mit einem Stücke Butter über das Feuer, und läſſet ſie ſo lange paßiren, bis die Butter recht zerſchmolzen, alsdenn wird Brühe darzu gegoſſen, daß die Schwämme ferner recht kochen, worzu die Hechte nebſt Muſcaten-Blüthen auch zu legen. Endlich werden die Hecht-Lebern, ein paar hart geſottene Eyer-Dottern, ein Stückgen Butter und Muſcaten-Nuß in einem Mörſer klar gerieben, die Brühe von den Schwämmen, nachdem ſie durchgeſeihet, daran gequirlt und durch ein Haar-Tuch wieder an die Hechte gegoſſen, daß es vollends mit dieſen koche. **Mit Senff-Brühe:** Hierzu werden die Hechte geſchupet, in Stücke geſchnitten und geſotten. Inzwiſchen bräunet man ein paar Meſſer-Spitzen Mehl in Butter fein Caſtanien-braun, gieſſet ein halb Nöſſel guten Senff darein, ingleichen Rindfleiſch-Brühe und Wein, worzu noch Zucker, Citronen-Scheler und dergleichen Scheiben kommen, und läſſet ſolches kochen; endlich wird der abgeſottene Hecht auch hinein geleget, und ſoll alles zuſammen noch ein wenig dämpfen. Wolte man dieſe Brühe weiß machen, ſo darf mir das Mehl und die Butter nicht ſo braun ſeyn. Wäre ſie aber bey dem Anrichten noch zu mager, kan noch ein wenig Butter zugeſetzet werden. Auch läſſet ſich dieſe Brühe bey gebackenen und gebratenen Hechten gleichfalls gebrauchen. **Mit Krebſen, Carfiol und Klösgen:** Wenn der Hecht geſchupet und geriſſen, thut man das Eingeweide heraus, ſchneidet zwey qver Finger breite Stückgen daraus, ſaltzet dieſe ein wenig und ſtreichet ſolche durch die Hand fein treuge ab; hierauf ſetzet man dieſe Stückgen mit Butter, Muſcaten-Blüten und Citronen-Schelern über das Feuer, und läſſet ſie eine weile paßiren, bis ſich die Butter darein gezogen. Hernach leget man ausgebrochene Krebſe und Carfiol darzu, nicht weniger Klöſe vom Hecht, (ſiehe Klos), nachdem ſie vorhero in Waſſer oder Fleiſch-Brühe angelauffen, gieſſet eine gute Gelée darauf, und läſſet es beym Feuer alſo mit einander kochen. In Ermangelung der Gelée ſtreuet man auch nur geriebene Semmel darein, wirfft Muſcaten-Blüthen nebſt einer gantzen Zwiebel daran und läſſet die Brühe fein dicke einkochen. **Mit Morgeln und gebackenen Klöſen:** Nachdem man mit dem Hechte, wie gleich ietzo beſchrieben worden, verfahren, und er nebſt einer gantzen Zwiebel eine Zeit in Butter paßiret, weichet man Morgeln, (die aber vorhero etliche mahl gewäſſert und vom Sand wohl gereiniget) in Fleiſch-Brühe oder Peterſilien-Waſſer, drücket ſie hernach aus, und läſſet etwas davon an den Hecht lauffen. Hierauf ſchneidet man ſelbige, doch nicht gar zu klein, thut ſie zum Hecht, und machet Klöſe von ſelbigen oder Strützelchen, dieſe beſtreuet man ein wenig mit Mehl, bäcket ſie aus Schmaltz fein Goldgelb, und thut ſie auch an den Hecht, und gieſſet eine gute Jus hinzu, in Ermangelung aber dieſer qvirlt man braun Mehl an die Brühe, läſſets durch einen Durchſchlag an den Hecht lauffen, ſetzet ſolchen ans Feuer, und läſſet es kochen, bis es genug iſt. Dieſe und kurtz vorher ſtehende Zurichtungen können zuſammen in ein Eſſen gebracht, und mit allen den beſchriebenen Speciebus, ja noch mit mehrern, z. E. Artiſchocken-Böden und dergleichen,

chen, vereinbaret, auch in eine Paſtete geſchlagen werden, denn ie mehr Sachen in einer Potage oder vermiſchten Speiſe, ie ſchöner iſt ſie anzurichten, und kan demnach ein ieder geſchickter Koch eines und das andere durch die Abnahme und Zugabe ändern, wie es die Zeit und Gelegenheit zulaſſen will. **Angeſchlagener Hecht** wird erſt geſchupet, ihm die Haut abgezogen, das Eingeweide heraus genommen, das Fleiſch von den Gräten herunter gelöſet, ſo daß nur Kopf und Schwantz hangen bleibet, alsdenn ſchneidet man das Fleiſch mit einem Schneide-Meſſer gantz klein, miſchet eingeweichte Semmel darunter, thut es in einen Mörſel, wirfft daran zugleich Citronen-Scheler, Muſcaten-Blüthen, Jngber und ein wenig klein geſchnittene Zwiebeln, ein Stücke ausgewaſchene Butter, zwey gantze Eyer und 6 Stücke gerührte Eyer, wie man ſie zu eſſen pfleget, ſaltzet es, ſo viel nöthig, und ſtöſſet dieſes alles durch einander, daß es recht klar werde, wozu einige noch abgekochte Nieren-Stollen nehmen. Wenn nun das Hecht-Gerippe mit Eyern beſtrichen, ſchläget man dieſe gedachte Farce an daſſelbe, und formiret ſie ſo gut man kan, und ſtreichet ſie endlich mit einem warmen Meſſer glatt zu, beſtreichet ſodenn das Angeſchlagene mit Eyern, gieſſet zerlaſſene Butter darüber her, beſtreuet es mit klar geriebener Semmel, leget es in eine mit Butter beſtrichene Pfanne, und läſſet ſolches fein mählig backen. Wenn es bald gar, beſtecket man ſelbigen mit abgezogenen Pinien, und läßt ihn vollends backen. Dergleichen Hecht kan in kurtz vorher ſtehender Potage gebraucht, oder mit der daſelbſt beſchriebenen Brühe gemacht, oder nur mit brauner Butter angerichtet werden. **Mit Pomerantzen oder Apel de Sina:** Wenn die Hechte geſchupet und in Saltz-Waſſer abgeſotten, beſchmieret man eine Schüſſel mit Butter, ſtreuet geriebene Semmel, Pomerantzen-Scheler und Muſcaten-Blüthen darauf, leget den Hecht darein, und wirfft eine gantze Zwiebel daran. Hierauf ſchneidet man eine ſüſſe Pomerantze oder Apel de Sina in Scheiben, leget ſie an den Hecht, gieſſet Wein und Brühe darauf, ſetzet es auf ein Kohl-Feuer und läſſets kochen. Solte aber über Vermuthen das nicht dick genug ſeyn, rühret man ein paar Eyer-Dottern mit einem Löffel voll Wein und ein wenig Zucker ab, gieſſet von der Brühe, ſo auf dem Hechte iſt, darzu, rühret es wohl, daß es nicht zuſammen lauffe; die abgezogene Brühe gieſſet man nun wieder an den Hecht, und ſtreuet bey dem Anrichten geſchnittene Pomerantzen-Schalen darüber. **Mit ſauren Limonien:** So die Hechte abgeſotten, ſie mögen geſchupet ſeyn oder nicht, ſetzet man Butter aufs Feuer, thut geriebene Semmel und weiß eingebrannt Mehl, Citronen-Schalen, Muſcaten-Blüthen, Wein, Brühe und ein wenig Saffran darein. Hernach nimmt man eine eingeſaltzene Limonie, ſchneidet dieſe Scheiben-weis, leget ſolche in kaltes Waſſer, daß ſich das Saltz etwas ausziehe, thut dieſe hernach in die beſchriebene Brühe zuſamt dem Hechte, und läſſet es beyſammen auf einem gelinden Feuer kochen. **Mit Knoblauch:** Nachdem der Hecht geſchupet, das Eingeweide davon, wird er in Stücken geſchnitten, ein wenig geſaltzen und eine weile darinnen liegen gelaſſen. Jnzwiſchen ſetzet man Butter ans Feuer, trocknet erſt den Hecht recht ab, und leget ihn in die heiſſe Butter, daß er auf beyden Seiten darinnen gelb brate; hierauf bräunet man klein geſchnittenen Knoblauch beſonders über den Hecht, würtzet dieſen mit Jngber und Pfeffer, nimmt ein wenig braun Mehl darzu, qvirlt es gantz klar, und läßt es hernach durch einen Durchſchlag an den Hecht lauffen, welcher darinnen vollends gar kochen muß. **Mit Erbs-Brühe:** Erſt ſchupet, reiſſet und ſiedet man den Hecht wie gewöhnlich; alsdenn kochet man ſchöne weiſſe Erbſen, ſtreichet ſie durch, läßt ein paar Löffel voll dicken Rahm darunter lauffen, thut ein Stücke Butter, Jngber und Muſcaten-Blüthen daran, leget die Hechte auch darein, und kochet es alſo zuſammen. Bey dem Anrichten ſtreuet man würfflich geſchnittene und in Butter Gold-gelb geröſtete Semmel darüber. **Gepflückte Hechte** werden alſo zubereitet: Man ziehet einem friſch abgeſottenen Hecht oder einem übergebliebenen die Haut ab, thut alle Gräten davon, zerſtücket ihn in kleine Biſſen, und leget ihn ordentlich in eine Schüſſel, und nachdem man ausgewaſchene Butter, Citronen-Scheler und geriebene Semmel daran geworffen, auch ſo viel Wein und Brühe als nöthig daran gethan, ſo läſſet man es auf einem Kohl-Feuer kochen. Zuletzt wirfft man eine Hand voll Capern hinein, decket ſolches mit einer Schüſſel zu, damit es darunter noch ein wenig dämpffe. An ſtat der Capern nehmen einige auch 3 bis 4 Sardellen, wenn ſie vorhero gewäſſert, wieder ausgewaſchen, und ihnen das Fleiſch von Gräten abgelöſet, welches alsdenn gantz klein geſchnitten mit wenig Brühe an den Hecht gerieben wird. **Geſpickt** werden auch die mittelmäßigen Hechte, indem man ſie ſchupet, von ihnen das Eingeweide heraus thut, Speck und Citronen-Scheler gantz ſubtil ſchneidet, und wechſelsweis mit einer kleinen Spick-Nadel eine Reihe Speck und eine Reihe Citronen-Scheler in ſie ſpicket, ſodenn ſprenget man ſie ein wenig mit Saltz ein, bratet ſie an einem Spieß fein ſauber, begieſſet ſie öffters mit Butter, und fänget darneben den abtrieffenden Safft und Butter fleißig auf. Uiber dieſe gebratene Hechte wird folgende Brühe angerichtet: Man thut in einen Tiegel Butter, Citronen-Scheler, Muſcaten-Blüthen und etwas gehackte Sardellen, nebſt ein wenig geriebener Semmel, gieſſet auch Wein und Brühe darzu, und läſſet es ein wenig dick einkochen. Bey dem Anrichten aber gieſſet man noch die aufgefangene Braten-Suppe darunter, und leget die Hechte ordentlich darein. **Gebacken mit Mandel-Meerrettig:** Hierzu wird der Hecht

geſchupet und geriſſen, auch über den gantzen Leib gekerbt, und endlich in lauter ein paar Finger breite Stücken geſchnitten, die man ſaltzet und eine weile in dem Saltz liegen läſſet. Hierauf trocknet man die Hecht-Stücklein wieder ab, beſtreuet ſie mit Grieß oder Mehl, und bäcket ſie fein hart aus heiſſem Schmaltz. Hiernechſt ſetzt man ein Nöſſel Rahm zum Feuer, reibt rein geputzten Meerrettig, ſtößt ein Viertel Mandeln und auch ſo viel Zucker, und rühret dieſes nebſt dem Meerrettig, wie auch ein Stücke Butter hinein, und richtet ſodenn ſolches über den Hecht an, darüber noch ein wenig zerlaſſene Butter geſprenget wird. Oder mit einer Caper-Soſſe, da brennet man einen Löffel voll Mehl fein Caſtanien-braun in brauner Butter, gieſſet Brühe oder Peterſilien-Waſſer und ein Glas Wein darzu, wirfft Muſcaten-Blüthen, Jngber, Citronen-Scheler, auch eine Hand voll Capern hinein, und läſſet die Brühe fein dicke einkochen. Hierauf leget man noch den gebackenen Hecht darein, läßt es noch einige Zeit kochen, und wirfft, ſo es nicht genug geſaltzen, noch etwas Saltz hinzu, ſ. i. g. Oder man wirfft ein paar gantze Zwiebeln, Lorbeer-Blätter nebſt Roßmarien zu dem in Butter gebräunten Mehl, würtzet es mit Jngber, grob geſtoſſenem Pfeffer, Nelcken und Citronen-Schelern, und läſſet dieſes mit einander fein kochen. Da man denn unter währender Zeit den Hecht darein leget, ein gut Theil Baum-Oel darzu gieſſet, und es noch eine weile kochen läſſet, damit ſich das Oel recht in den Hecht ziehe. Bey dem Anrichten thut man die gantzen Zwiebeln davon. **Mit Sauer-Kraut im Backofen:** Zuförderſt werden die Hechte blau geſotten, Stückweis gepflücket und alle Gräten davon gethan, die blaue Haut aber leget man alleine. Wenn man nun inzwiſchen Sauerkraut halb gar gekocht, die Brühe davon geſeihet, und dieſes mit einem Schneide-Meſſer, doch nicht gar zu klein geſchnitten, ſchüttet man dieſes in heiſſe Butter, gieſſet noch eine gute Kanne ſauren Rahm hinzu, und läßt es durch einander dämpffen; Hierauf wird von Teig ein Crantz um eine Schüſſel gemacht, dieſe mit Butter beſtrichen, und über den gantzen Schüſſel-Boden eine Lage Kraut gezogen, darauf leget man eine Schicht Hecht, und wechſelt alſo damit, bis nichts übrig iſt; alsdenn ſtreuet man Semmel darauf, begieſſet es über und über mit Butter, ſetzet es in einem Backofen, und bäcket es als eine andere Paſtete. **Hechte gefüllet:** Darzu werden 4 bis 5 pfündige Hechte genommen, geſchupet, auf den Rücken aufgeriſſen, (einige löſen die Haut um den Kopff ab, ſtreiffen ihn als einen Aal, nur daß ſie den Schwantz an der Haut ſitzen laſſen), das Fleiſch ſamt den Gräten heraus geſchnitten, ſo, daß der Kopff und Schwantz an der Haut gantz hangen bleibe; ferner löſet man das Fleiſch von denen Gräten herunter, und ſchneidet es mit einem Schneide-Meſſer gantz klein. Hierauf drücket man die mitler weile in Milch geweichte Semmel-Krume wieder aus, und ſchüttet ſie zum Hecht-Fleiſch, thut annoch von 6 bis 7 gerührten Eyern darzu, ſchüttet es in einen Mörſel und ſtöſſet es gantz klar, und würtzet es mit Muſcaten, Cardemomen und Jngber. Nach dieſen thut man ſelbiges in einen Reib-Aſch, ſaltzet es, wirfft eingeweichte Cibeben nebſt Citronen-Schelern darein, rühret es eine weile, und ſo man zerlaſſene Butter darunter gethan, rühret man dieſes abermahl wohl durch einander, und füllet den Hecht damit. Oder es wird auch folgende Fülle gebrauchet: Man ſchmeiſſet geriebene Semmel in Butter, thut ſelbe zum gehackten Fleiſch nebſt der nurgedachten Würtze und den gerührten Eyern, welches alles wohl durch einander gemiſchet wird. Jngleichen nimmt man ein halb Pfund Speck, er ſey friſch oder geräuchert, ſchneidet ſolchen klein würfflicht, und menget ihn darunter, mit dieſer oder der vorhergehenden Fülle wird die Haut ſodenn gefüllet, und der Ort, wo ſie aufgeſchnitten worden, mit einem Faden fein ſubtil wieder zugenehet. Endlich ſtreichet man dieſen gefüllten Hecht fein zu, daß er einem Hechte ähnlich ſiehet, ſaltzet ihn, ſtreichet ihn dick mit Butter, leget ſolchen in ein länglicht Geſchirr recht ausgeſtreckt, welches vorhero ebenfalls mit Butter beſtrichen werden muß, und läſſet ihn fein ſachte in dem Ofen braten. Wenn er gut, kan er entweder trocken mit brauner Butter, oder auch mit einer von denen bereits beſchriebenen Brühen, oder auch kalt aufgetragen werdon: Oder man bereitet ihn zuſamt der Fülle, wie zu Anfang erwähnet. Auſſer dem aber kocht man noch geräucherte Rinds-Zunge, ſchneidet ſolche, wie auch Speck und Citronat in länglichte Stückgen. Wenn nun der Hecht gefüllet wird, leget man eine Lage von der Fülle, und denn eine von der geſchnittenen Zunge, Citronat und Speck, wechſelt damit, bis der Hecht gäntzlich gefüllet, nehet ihn wieder zu, läßt ihn braten, wie ſchon erwähnet. Dieſer Hecht, wenn er zerſchnitten wird, präſentiret eine Spaniſche Wurſt, und kan kalt oder auch warm verſpeiſet werden, und läſſet ſich gut zu den Potagen verbrauchen. Man kan ihn auch folgender Geſtalt abſieden: Man ſetzet ein länglicht kupffern Pfänngen mit Waſſer, Wein und Eßig über das Feuer, ſaltzet es zur Gnüge, und wirfft nebſt allerhand Kräutern auch etliche zerſchnittene Zwiebeln darzu. Wenn dieſes bald anfähet zu ſieden, wickelt man den Hecht in eine Serviette, bindet ihn mit Bindfaden, leget ſolchen in die Brühe, und läſſet ihn fein ſachte ſieden, wenn nun deſſen genug, nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn kalt werden, und verſpeiſet ihn als eine à la daube. **Ein Hachis von Hecht zu machen,** iſt bereits unter dem Wort Hachis, z. E. angeführet worden. **Hechte zu Mariniren:** Da werden dieſelben erſt geſchupet und geriſſen, wie oben bey den Gebackenen angegeben worden, hernach ſaltzet man ſie ein, und bäcket ſie aus Schmaltz ohne Mehl; wenn er aus dem Schmaltz gethan wird, muß er

wieder

wieder auskühlen, darnach leget man ſolchen in ein Fäßgen mit oder ohne Oel, wie bey den Forellen beſchrieben worden. Die eingeſaltznen Hechte werden aus der Tonnen genommen, über Nacht gewäſſert, rein ausgewaſchen, in Stücken geſchnitten, und alsdenn abgeſotten, und ſo man will, können ausgemachte grüne Erbſen daran gekocht und darüber angerichtet werden.

Hecht-Teich, weil der Hecht in denen Karpffen-Teichen, ſowohl mit der Brut und dem jungen Satz, als auch mit denen groſſen Karpffen ſo gar ſchlechte Nachbarſchafft hält, ſo pflegt man demſelben am liebſten ein beſonderes Qvartier zu ſeinem Aufenthalt einzuräumen. Hierzu nun nimmt man gerne kalte Teiche, darinnen man ſonſten keine Karpffen einſetzen kan. Nachdeme aber der Hecht nicht, wie die Karpffen vom Schlamm, ſondern von andern Fiſchen ſeine Nahrung hat, als muß in dergleichen Teiche aus einem nah-gelegenen Bach oder Fluſſe, durch Gräben, oder genugſam weite Rinnen, das Waſſer geleitet werden, welches kleine Fiſchlein denen Hechten zur Nahrung mit hinein führen könne. In Ermangelung dergleichen Gelegenheit aber muß man, wenn andere Teiche gefiſchet werden, etwas von Speiſe-Fiſchen zu den Hechten einſetzen, damit, wenn jene laichen, dieſe von der Brut zu leben haben mögen; und dahero ſetzt man auch gerne in die Streck-Teiche Hechte, welche aber kleiner seyn müſſen, als die darinnen befindliche Karpffen, damit nemlich die Speiſe-Fiſche, welche ſonſten denen Karpffen die Nahrung wegnehmen würden, von den Hechten aus dem Wege geräumet werden möchten. Wenn man aber keine Speiſe-Fiſche haben kan, muß man an derſelben Stelle etliche Laich-Karpffen hinein ſetzen, auf daß die Hechte von derſelben Brut ihren Unterhalt bekommen können. In dieſen Teichen ſtreichen auch die Hechte ſelbſten; weil ſie aber, wenn ſie groß, und derſelben zu viel werden, ihre ſelbſt eigene junge Brut auszutilgen pflegen, als iſt nöthig, daß alle Jahre die gröſten heraus gefangen werden. Endlichen iſt allhier noch zu mercken, daß man obberührter maſſen Hecht- und Karpffen-Satz in einen Teich nicht zuſammen ſetzen dörffe, weil der Hecht wegen ſeines geſchwinden Wuchſes ſo mächtig wird, daß er der groſſen Karpfen nicht mehr ſchonet, ſondern in Ermangelung anderer Nahrung auch dieſelbigen angreiffet; Es wäre denn, daß man Hechte neben Karpffen aus einer beſondern Abſicht dultete; nehmlich: Damit die Menge unnützer kleiner Fiſche gemindert, und denen Karpfen, ſo zur Zucht wachſen ſollen, mehr Raum gemachet werde; oder wenn der Grund und Boden des Teiches alſo beſchaffen wäre, daß dieſer auch Karpffen zugleich trüge, da alsdenn ſo groſſe Karpffen einzuſetzen, welche der Hecht unangefochten laſſen muß.

Hecke, iſt ein wildes und von ſich ſelbſt auf den Feldern und Wieſen, an den Wegen und Höltzern gewachſenes ungeſchlachtes Gebüſche, aus allerhand Dorn-Sträuchern und anderm Buſch-Holtz, ſonderlich aber aus Schwartz-Weiß- und Creutz-Dorn, wilden Roſen-Stöcken oder Hagen-Dorn, Brombeeren, Buchen, Rhein-Weiden, Hertern und dergleichen beſtehend, welche, wo ſie nicht ausgerottet werden, ſich immer weiter und weiter ausbreiten, und wenn ſie auf den Feldern und Aeckern abgeſondert liegen, **Feld-Büſche**, wo ſie aber an denen Wieſen und Höltzern in einem Striche hinliegen, **Wieſen- und Holtz-Brahmen**, oder auch, bey dieſen letztern, **Vorhöltzer** genennet werden. Dergleichen Hecken dörffen nicht abgeräumet, noch ausgerottet werden, wo man nicht vorhero von demjenigen, der die Jagd-Gerechtigkeit in ſelbiger Flure hat, die Erlaubniß dazu erhalten; an den Wegen und Land-Straſſen aber mag und ſoll billig ein ieder Eigenthümer dieſelben, ſo weit ſie hinderlich ſind, abräumen.

Hecke, Haag, iſt eine lebendige von allerhand in einander geflochten- und gewachſenem Buſch-Holtz gemachte Verzäunung oder Verſchlieſſung eines Stücks Feldes, Wieſen, Gartens, Weinbergs, oder wohl eines gantzen Hofes, wordurch Menſchen und Vieh der Anlauff und Eingang verwehret wird. Dergleichen lebendige Hecken oder Haage werden auf unterſchiedliche Art und Weiſe angeleget und verfertiget: Denn einige machen Gräben, und legen ſodenn kleine von Weiden gehauene Stöcklein, der Qvere nach, in die Erden, doch alſo, daß die zwey Enden von beyden Seiten hervorreichen, und von der Erde frey ſeyn; darnach ſchütten ſie die Erde oben darauf, damit es Wurtzeln bekomme, und auf die Seiten auswachſe, welches denn auf einer Seite einen Graben, auf der andern aber, da man die Erde nach der Länge auf die Weiden geworfen hat, ein Geſträuch, und ſolchemnach einen immerwährenden Gehäg-Zaun, oder Hecke abgiebt. Andere machen nur ein Gräblein, und ſäen Schlehen-Kerne darein, damit nachgehends die ſogenannte Schwartz- oder Schlehen-Dornen davon aufwachſen, wodurch ebenfalls ein allezeit dauerhafter Zaun erzogen und erhalten wird. Jedoch die feſteſte, dichteſte und dauerhafteſte Weiſe, einen dergleichen lebendigen Zaun oder Hecke, und zwar an allen Orten, auch ſo gar bey dem allergeringſten Lande, zu zeugen und aufzuführen, iſt folgende: Man machet nemlich um den gantzen Platz, den man umzäunen will, oder ſo weit die Hecke gehen ſoll, anfänglich einen Graben, der etwan anderthalb Ellen oder drey Schuh tieff, und eine Elle oder zwey Schuh breit iſt. Die oberſte Erde, welche, wenn man anfängt zu graben, etwan einen halben Stich, oder ſechs bis acht Zoll tieff, wirfft man auf einen Hauffen beſonders, weil ſie beſſer iſt, als die nachkommende oder tieffer gelegene, ſo als untüchtig ebenfalls beſonders auf die Seite zu ſchaffen iſt; denn bringt man von der Straſſen oder anders woher, ſo viel gutes Erdreich zu der zuerſt ausgegrabenen oberſten Erde, bis ſie

 noch

noch zweymahl ſo viel werde, menget ſolche wohl unter einander, und wirfft ſie wieder unten in den Graben, etwan ſechs Zoll tieff. Nachgehends ſchneidet man in der letzten Helffte des Februarii, oder bereits im Anfang des Mertzens, dem Geduncken nach, etwas länger, als eine Elle, oder bis anderthalb Ellen (nemlich zwey, dritthalb oder drey Schuh lang) allerhand Reiſer, Stöcker oder Ruthen, und zwar die kleineſten eines kleinen Fingers dick; man gehet aber damit fein behutſam um, daß die Knoten nicht abgeſtoſſen werden, und ſtecket ſie ſodenn mit dem dickeſten Ende, ſechs oder acht Zoll tieff, in die in den Graben eingefüllte neue und gute Erde. Sothane Reiſer oder Ruthen können genommen werden von Ahorn, Aſpen, Bircken, Brombeeren, Buchen, Creutz-Dorn, Droſſel-Beeren, Eicheln, Erlen, Faul-Bäumen oder Scherpen, Hagen-Dorn, oder Hahnebutten, Hahne-Hütlein, oder Spindel-Bäumen, Hertern, Himbeer, Linden, Maß-Ellern, Pappeln, Rüſtern, Rhein- oder Scheer-Weiden, Schlehen-Dorn, Spillingen, Stachelbeeren, Wachholdern, Weiß-Dorn, Pflaumen-Baum u. d. gl. Dieſe Stücke, oder ſo viel man deren haben kan, leget man auf beyden Seiten des Grabens dichte in einander, und machet darneben noch eine Reihe mitten in den Graben, ſo dichte, daß drey, vier, ſechs oder mehr Reiſer an einander kommen, wornach man wieder etwa ſechs Zoll oder einer Viertel Ellen hoch von obbemeldter zugerichteter Erden darüber wirfft. Wenn man nun auch zuvor bereits im Herbſt von allerhand Bäumen und Gewächſen den Saamen, als von Aepffeln, Birnen, groſſen und kleinen Diſteln, Eicheln, Kirſch-Kerne von allerhand Sorten, Haſel-Nüſſe, Heu-Saamen, Heide-Korn, von Heidelbeeren, Hollunder, Brombeeren, Neſſeln, Pflaumen, Rheinfahrn, Spillingen, Weiber-Krieg oder Stachel-Kraut, und dergleichen mehr, in gehöriger und benöthigter Menge eingeſammlet, und vor dem Verderben wohl verwahret hat, ſo ſtreuet man ſolchen Saamen noch häuffig zwiſchen die vorgemeldeter maſſen beſetzte, und ſechs Zoll hoch aufgebrachte Erde; auf dieſen eingeſtreueten Saamen wirfft man endlich von der obigen zubereiteten Erde noch ſechs Zoll hoch, und füllet darauf mit der, auf das erſt ausgegrabene gute Erdreich, gefolgten Erde (die oben gleich anfangs vor untüchtig erkannt worden, und ſonſt zu nichts zu gebrauchen) das übrige von dem Graben gantz voll, läſſet ſodenn in drey Jahren kein Vieh hinzu kommen, ſo wird die Hecke binnen ſolcher Zeit ſo gut und ſtarck werden, als man dieſelbige verlangt. Doch muß man ſie an den Seiten alljährlich fleißig beſchneiden, wordurch ſie nicht nur ein ſchönes Anſehen bekommt, ſondern auch ſo feſt und dichte wird, daß weder groſſes noch kleines durchkommen kan. Ein etwas geringer und ſchlechterer, doch auch ziemlich feſter lebendiger Zaun oder Hecke, läſſet ſich auch alleine von Hage-Schwartz- und Weiß-Dorn-Gebüſchen anlegen, wenn man im October oder November ſo viel, als man benöthiget iſt, herbey ſchafft, die Zweiglein oben etwas abkürtzet und abſtutzet, und alſo nach der Schnur drey Reihen dicke, in den hierzu verfertigten Graben einleget, nach dieſem aber alle vier bis fünff Ellen weit von einander Rüſtern, wilde Obſt- als Aepffel- Birn- und Kirſch-Bäume, und dergleichen, (welche man mit ſammt der Wurtzel aus der wilden Baum-Schule, oder im Walde ausheben muß), darzwiſchen pflantzet, und ſolche in die Höhe wachſen läſſet, welche hernach der Hecke nicht nur ein gutes Anſehen geben, ſondern auch derſelben an ſtat der Pfäle oder Stütz-Stangen dienen. So wird auch ein ſolcher Haag oder Hecke noch dicker, feſter und ſtärcker, wenn man ihn nach Verlauff eines Jahrs, bis auf die Wurtzel umhacket oder umgräbet; darnach über zwey Jahr, bis auf den dicken Grund aushauet, und denn ferner alle Jahr aufs neue behauen oder beſchneiden läſſet. Will man einen ſolchen Haag oder lebendige Hecke aus dem Saamen allein erzeugen und ziehen, ſo muß man um die Herbſt-Zeit bey beqvemem Wetter, um den Ort, welcher mit einer Hecke verwahret werden ſoll, einen Graben ziehen, eines Fuſſes tieff und breit, und hinter ſolchem noch einen dergleichen Graben, dergeſtalt, daß zwiſchen beyden Gräben ein Fuß breit Platz oder Raum bleibet, läſſet beyde Gräben alſo offen, und die ausgegrabene Erde auf dem Lande den gantzen Winter über liegen. Wenn es nun gegen den Frühling kommt, werden ſolche Gräben vom Waſſer und Unflath, ſo ſich etwan darein geſammlet, gereiniget, auch mit der im Herbſt ausgegrabenen Erde, wieder halb zugefüllet, und mit Weiß-Dorn-Beeren (welche faſt in allen Hecken und Wäldern im Herbſt-Monat, bey ihrer Zeitigung überflüßig zu bekommen, und in Vorrath zu ſammlen ſind) oder andern dergleichen Stauden- und Hecken-Saamen beſäet, ſolcher Saame aber ſogleich mit guter und leichter Erde bedecket: Da denn innerhalb vier Wochen die jungen Dörner ſchon herfür kommen werden, welche folglich bey ihrem Wachsthum von auſſen und innen an beyden Gräben, mit Anbindung gerader Stecken oder Stangen alſo gerichtet und gewöhnet werden, daß ſie fein gegen einander und über den freygelaſſenen Platz wachſen können; und auf dieſe Weiſe kan man in wenig Jahren einen ſchönen drey Fuß dicken, lebendig und beſtändigen Zaun oder Hecken ziehen; doch gehet es mit dem Zweig-Einlegen um ein ziemliches hurtiger zu, zu geſchweigen, daß dieſelbe Erziehung auch nicht ſo mühſam iſt. Alle ſolche lebendige Hecken oder ſelbſt wachſende Zäune, müſſen fleißig und zu gewöhnlicher Zeit beſchnitten werden, welches des Jahrs dreymahl, und zwar allezeit im vollen Mond, als erſtlich im Februario, vors andere im Julio, und denn drittens im October geſchehen ſolle. Wann aber die Hecke behörig beſchnitten, ſo muß auch noch zugleich um die Wurtzeln die Erde ſammt dem Gras, welches ſonſt

ſonſt denen Wurtzeln die Nahrung entziehet, ein wenig aufgehacket werden, damit das Gras verderbe. Sollte aber eine auf vorher beſchriebene Art angelegte Hecke nicht recht fortkommen, alſo, daß die Erde zu trocken wäre, ſo kan man derſelben im October mit einer guten Baum-Düngung helffen; oder ſo es die Gelegenheit des Orts zuläſſet, ein Waſſer-Gräblein neben der Hecke herführen: Gleichwie im Gegentheil, wenn vielleicht unter derſelben das Erdreich zu naß, ſolche überflüßige Näſſe und Feuchtigkeit, ebenfalls durch ein Gräblein abgeführet, und auf die Seite geführet werden kan. Man pfleget aber Hecken nicht alleine zur Verwahrung und wider den Anlauff der Menſchen und Thiere, auf bisher gedachte Arten zu erzielen, ſondern auch dergleichen inwendig in denen Gärten zur Zierde zu ziehen. Hierzu können inſonderheit gebraucht werden: die Cornel-Kirſchen, welche im Hornung ihre gelbe Blumen bekommen, und ihr ſchönes Laub faſt bis in den Winter grün behalten. Das Liguſtrum oder die Rhein-Weiden, ſo nebſt dem vorhergehenden, ſich auch zu zierlichem Bindwerck gebrauchen läßt, und hoch und niedrig unter dem Schnitt und Scheere gehalten werden kan. Das Agrifolium, Stech-Palme oder Wald-Diſtel, welches Sommer und Winter fein grünet, wenn es zuvor zierlich und gantz niedrig gepflantzet, auch hernach fein gewartet, und zu rechter Zeit beſchnitten wird. Der groſſe Bux-Baum, ſo zwar in hieſigen Landen nicht viel anzutreffen, an dem Maas-Strom aber häuffig und zu groſſen Bäumen wächſet. Dergleichen Hecken von Bux-Baum, welche über alle maſſen zierlich in einem Garten ſtehen, müſſen über drey Fuß nicht hoch, noch über zwey Fuß breit gelaſſen, auch ordentlich und zu rechter Zeit, nemlich das erſtemahl gegen Pfingſten, das anderemahl aber im Auguſt-Monat, und zwar iedesmahl im Abnehmen des Monden, beſchnitten werden. Der Wachholder-Strauch, dergleichen Hecken von den zeitigen Beeren zur Herbſt-Zeit im Wachſen des Lichts auf folgende Art gepflantzet werden. Die Wachholder-Beeren werden nach der Schnur in kleine mit guter Miſt-Erde gefüllte Gräben, ordentlich bey einander, zwey Reihen allemahl einen Schuh breit von einander geſetzet, und vom Unkraut fleißig gereiniget, ſo werden ſie in folgendem Frühling bald aufgehen und wachſen, daß ſie mit der Zeit eine ſchöne Frucht bringende und Winter und Sommer grünende Hecke geben. Die Weiß-Büchenen ſind heut zu Tage faſt die gewöhnlichſten und beliebteſten Hecken, welche, wenn ſie recht angeleget, und in guter Ordnung erzogen ſind, billig unter die ſchönſten Stücken eines Luſt-Gartens gezählet werden. Die Hecken von Berberis, Reiſſel-Beeren oder Saurach, Johannis-Beeren und Stachel-Beeren, davon die erſten ziemlich hoch wachſen, die andern beyden aber niedrig gehalten, und oben, und auf beyden Seiten mit der Garten-Scheere ſo glatt und artig nach der Schnure beſchnitten werden, daß ſie einer kleinen viereckigten Mauer nicht unähnlich ſind, werden gemeiniglich in den Küchen-Gärten angebracht. Man pfleget auch von jungen Bäumen, als Pflaumen-Kirſchen-Aepffel- und Birn-Bäumen Hecken zu verfertigen, alleine es gehet gar langſam her, weil ſie nicht gerne fort wollen, wenn ſie verpflantzet werden. Einem Haus-Vater iſt unverboten, ſein Feld gegen einen gemeinen Weg, Straſſe oder Trifft, innerhalb ſeiner Mahl- oder Marck-Steine, mit Hecken zu verwahren, oder wie der eigentliche Terminus lautet, zu verfrieden, iedoch, daß die gemeine Weide und Trifft nicht geſchmälert werde, zwiſchen den Nachbarn aber ihme ſolch ſein Feld mit Hecken zu verbauen nicht erlaubt. Er darf auch einen offenen Ort durch Einſchlieſſung mit einer Hecke nicht zu einem Garten machen, wo er nicht das Garten-Recht auf demſelben hergebracht hat.

Heckel-Kraut oder **Stachel-Kraut**, ſiehe **Heu-Hechel.**

Hecken-Kirſchen, iſt eine Art von Kirſch-Sträuchern, ſo nicht hoch vom Stamme. An einigen Orten wachſen ſie wild. Man pflantzet ſie aber in die Gärten, und macht Hecken, Qvartiere und Gänge davon, die zugleich Kirſchen tragen. Siehe **Kirſchen.**

Hecken- oder **Heck-Roſe**, iſt die Blume vom Hage-Dorn oder wilden Roſen-Stock. Siehe **Hage-Dorn.**

Hecken, wird auch bisweilen von einigem Feder-Vieh, und ſonderlich von denen kleinen Arten der Vögel gebrauchet, an ſtat des Brütens; daher pflegt man z. E. von den Canarien-Vögeln zu ſagen: Man habe ſie in die **Hecke** geworffen, wenn man ſie nemlich in ein freyes und geraumes Behältniß gebracht, darinnen, wenn ſie gepaaret, ſie ſich mit einander begehen, mit einander niſten, und ihre Junge aushecken können.

Hecken-Hopffen, heiſſet die Art des wilden Hopffens, wie dieſer in den Dorn-Hecken und dem Gebüſche von ſelbſt aufzuwachſen pfleget. Siehe **Hopffen.**

Heckerling, Häckerling, Hexel, wird das zum Vieh-Futter, auf einer ſogenannten Heckerlings- oder Futter-Banck klein geſchnittene Stroh genennet. Vor die Pferde wird insgemein das Roggen-Stroh zu Heckerling geſchnitten, zuweilen auch das Weitzen-Stroh, iedoch, daß beydes wohl und trocken eingebracht iſt: Denn wo es in der Näſſe eingefahren, und nachhero in der Scheune dumpfigt worden iſt, freſſen ſich die Pferde gerne faul. Das Haber-Stroh aber wird ihnen nicht leicht geſchnitten, es wäre denn Mangel an jenen, und laſſen einige viel lieber Gerſten-Stroh unter das Roggen-Stroh ſchneiden. Dieſer Heckerling muß denen Pferden auf das kleineſte geſchnitten werden, als immer menſchlich und möglich iſt: denn kleiner **Hexel** (**Häckerling**) ſagen die Bauern, iſt halb Mengſal: Man muß ſich aber dabey vorſehen,

hen, daß man keine Schütten, da Raden-Stroh innen iſt, vor dieſelbe mit ſchneide. Wenn der Heckerling mit Haber gemenget wird, als gemeiniglich geſchiehet, ſo nimmt man ordentlich zweymahl ſo viel Heckerling als Haber, wird aber Korn gefüttert, ſo nimmt man viermahl ſo viel Heckerling als Korn. Auf ein Pferd, ſowohl als auf einen Zug-Ochſen, werden die Woche zween Scheffel Heckerling gerechnet, und kan man den Ochſen auch Gerſten-Stroh mit unters Roggen-Stroh ſchneiden, vor welche ſowohl als vor die Kühe, wo dieſe der Lands-Art nach, dergleichen bekommen, der Heckerling eben nicht ſo gar klein, als vor die Pferde geſchnitten ſeyn darf. Etliche laſſen den Zug-Roſſen an ſtat des Habers, Wick-Futter untermengen, oder lauter Wicken, als unter zwey Gebund Roggen-Stroh, ein Gebund Wicken, oder eine Haber-Garbe zum Untergemenge ſchneiden. Das geringſte, aber auch denen Pferden am allerwenigſten gedeyliche Mengſal ſind die Kleyen, welche begoſſen und unter den Heckerling vermiſcht, alſo verfüttert werden. Wer ſeine Roſſe nächſt dem Haber auch zum Heckerling gewöhnet hat, entwöhne ſie ja nicht wieder von dieſem, denn wo ſie nur einmahl oder etliche eitel Haber freſſen, ſo wollen ſie darnach nicht gerne wieder an das gemengte Futter. Wenn Heckerling geſchnitten, und über einen Hauffen geſchüttet wird, ſo pflegt er leichtlich ſtinckend oder müchzend zu werden, ſonderlich, wenn er niedrig auf der Erden, und an dumpffigten Oertern liegt; dahero man ihm eine beſondere trockene lüfftige Stelle einräumen, und denſelben nicht allzu dicke auf und über einander ſchütten ſoll. Bey groſſen Haushaltungen muß der Haus-Knecht den vor das Zug-Vieh ꝛc. benöthigten Heckerling ſchneiden, wo aber dieſer ſonſten nöthiger gebraucht wird, pflegt man einen beſondern Heckerlings-Schneider oder Futter-Schneider zu halten, welcher gemeiniglich vor das Schock Stroh zu ſchneiden, vierzehen bis ſechzehen Groſchen zu Lohne bekömmt. Der Heckerling vor die Kühe wird von Weitzen- und Roggen-Stroh geſchnitten.

Heckerlings-Banck, Hexel-Lade, Futter-Banck, iſt ein Gerüſte von Holtz, darauf das zu Heckerling beſtimmte Stroh, oder zur Siede gehörige Grummet geleget, und mit der vornen am Gerüſte ſchräg angemachten Futter-Klinge von dem Futter-Schneider oder einer andern dieſer Sache kundigen Perſon klein geſchnitten wird. Man hat zweyerley Gattungen davon, welche nur darinnen unterſchieden ſind, daß bey der alten Art das Stroh unter währendem Schneiden mit der Hand fortgeſchoben werden muß, bey der neuen aber, daſſelbe vermittelſt einer Gabel fort- und nachgeſtoſſen wird, dergeſtalt, daß man bey dieſer Invention allerdings auſſer Gefahr iſt, mit der Futter-Klinge ſich zu ſchneiden, welches hingegen bey der alten Art gar leicht angehet.

Heckerlings-Boden oder Häckerlings-Kammer, iſt ein beſonderes, trockenes und lüfftiges Gemach, darinnen der Heckerling geſchnitten, und aufbehalten wird; es ſoll billig gegen Morgen liegen, und durchaus nicht gepflaſtert ſeyn, weil der Heckerling die Feuchtigkeit davon gar leichtlich an ſich ziehet, und dadurch anlaufft, ſtinckend und müchzend wird; es ſoll einen wohl gedielten Fuß-Boden haben, und gleich andern Böden und Kammern, ſowohl für den Menſchen, als für Hunden und Katzen, ſo zuweilen Schätze unter den Heckerling zu vergraben pflegen, verſchloſſen werden können.

Heck-Jagen, wird ein Jagen genennet, ſo zu auſſerordentlicher Zeit an Plätzen und Oertern geſchiehet, da weder Wildniſſen und rechte Haupt-Höltzer, noch Berg und Thal, ſondern allein Hecken ſind. Siehe Bey-Jagen.

Hederich, iſt ein Kraut, welches auf den Aeckern unter dem Kraute, zwiſchen denen Erbſen und der Gerſte, ſonderlich aber auf denen mit Haber beſäeten Feldern, manchmahl in ſolcher Menge wächſet, daß man von ferne nicht anders dencken ſollte, als es ſeye der Acker über und über mit Rübſen beſäet. Es treibet einen etwan funffzehen bis achtzehen Zoll hohen, mit etlichen Zweigen beſetzten dünnen rauhen Stengel, worauf kleine gelbe vierblätterige Blümlein wachſen; dieſen folgen ſchmale runde Schötlein, welche in zweyen abgetheilten Fachen, etliche kleine und ſubtile gelbe Saamen-Körnlein haben. Die Blätter dieſes Krauts ſind rauh, tief ausgeſchnitten, und kommen den Blättern des weiſſen Senffs oder der wilden Wegwart ſehr gleich. Die Wurtzel iſt weiß, holtzigt, herb, und ſchmeckt faſt, wie eine Rübe. Der Saame wird zuweilen an ſtat des weiſſen Senffs gebraucht, wiewohl er etwas bitter iſt, ſo giebt er auch ein gutes Präſervativ wider den Schlag, und eine treffliche Latwerge wider die Engbrüſtigkeit, Heiſerkeit, und alten eingewurzelten Huſten.

Heerd, Herd, heiſſet der von Steinen zuſammengeſetzte, oder aus einer eiſernen Platte beſtehende, und über den Boden erhabene Raum in einer Küche, Camin oder Ofen, worauf man Feuer zum Kochen oder Einheitzen anlegt, und welcher dahero entweder ein Küchen-Herd, Camin-Herd oder Ofen-Herd genennet wird. Ein Küchen-Herd, wenn er geſchickt und bequem angelegt ſeyn ſoll, muß nicht über fünff Viertel Ellen oder zwey und einen halben Fuß hoch ſeyn, und, wo nicht auf allen, doch wenigſtens auf drey Seiten frey ſtehen, auch hohl gemauert ſeyn, damit die küpffernen Koch-Töpffe hinein geſencket, und Kohlen darunter geleget werden können. Die Camin- und Ofen-Herde, auch zuweilen die Küchen-Herde werden, ſo weit das Feuer gehet, mit eiſernen Platten beleget; die Küchen-Herde pflegt man beſonders in vornehmen Häuſern, von auſſen, entweder mit Flüßgen oder mit Holtz, und drüber noch mit einem von weiſſer oder auch gefärbter Leinwand zuſammen genehten Schurtz, ſo das Herd-Tuch genennet wird, zu bekleiden. Dieſes wird zuweilen mit groben Spitzen von untenher bekräuſelt. Den Herd ſelbſt

ſelbſt aber belegen offtmahls die Köche auf den Seiten herum mit weiſſen glattgehobelten Bretern, wenn nemlich kein Feuer mehr darauf gehalten wird; welches denn Herd-Breter heiſſen. Solche Auszierungen aber finden nur in denen Putz-Küchen ſtat, wo nicht alltäglich handthieret werden darff.

Heerd, ſiehe Vogel-Herd.

Heerde, iſt ein Hauffen Viehes von einerley Geſchlechte, welches man aus einem Orte zuſammen, und auf die Weide treibt, iedoch eine iede Heerde beſonders, alſo daß eine Heerde, Rind-Vieh an einem andern Ort, als eine Heerde Schaafe, und dieſe wieder anderswo, als eine Heerde Schweine oder Gänſe gehütet wird.

Heerd-Geld, nennet man diejenige an einigen Orten gebräuchliche und denen Weibern zum beſten eingeführte Diſcretion, da der Käufer, ſo von dem Manne ein Haus erkaufft, nach dem getroffenen Kauf, bey Auszahlung des Kauf-Geldes der Frau des Verkäufers, ein gewiſſes Stück Geldes, ſtat einer Erkenntlichkeit gleichſam vor ihren willigen Abtritt ihres Feuers und Herdes, annoch in den Kauff verehret. Wie denn, ſo man förmlich Beſitz von einen Hauſe nehmen will, nebſt anderen darzu gehöret, daß man auf dem Herd in der Küchen Feuer anlege, und daſſelbe rauchen laſſe.

Heerd-Ochſe, ſiehe Brummer.

Heerd-Recht, Herd-Recht-Zins, oder nur **Herd-Zins**, iſt eine jährliche Entrichtung, ſo einem Grund- oder Lehen-Herrn von den Herden oder Feuer-Städten ſeiner Unterthanen gebühret. Zu dem Herd-Zins gehören auch die ſo genannten Rauch-Hennen oder Rauch-Hüner, ſo man aus denen Häuſern und Herd-Städten giebt, welche zuweilen für ein Kenn-Zeichen der Leib-Eigenſchafft, unterweilen aber für ein Kennzeichen der Botmäßigkeit gehalten werden, nachdem nemlich die Gewohnheiten der Oerter hierinnen ſehr unterſchieden ſind.

Heer-Gewette, heiſſen diejenigen Stücke, welche nach Sachſen-Recht, auf den Mann, oder auf die Freunde männlichen Geſchlechts vom Vater her fallen, und vor aller anderer fräulichen Gerechtigkeit gehen.

Heer-Schnepffe, ſiehe Schnepffe.

Hefen, Bermen oder **Gerben**, iſt der grobe, dicke, trübe und ſchwerſte Theil des Weines oder Bieres, welcher ſich entweder in denenſelben nieder ſencket, und auf den Grund der Fäſſer ſetzet, oder aber durch eine Gährung in die Höhe gebracht, und oben ausgeſtoſſen wird. Dieſe ſind einer aufblehenden Natur. Die Bier-Hefen haben verſchiedene Nahmen: **Unter-Hefen**, ſind eigentlich diejenigen, welche nur gedachter maſſen ſich auf den Boden der Gefäſſe ſetzen; wovon die, ſo bey dem Bierfaſſen im Gähr-Bottiche ſitzend bleiben, **Bottichs-Hefen** genennet werden. **Spund-Hefen** heiſſen diejenige, welche das Bier, nachdem es gefaſſet, oben zum Spund-Loche auswirfft, und entweder in denen untergeſetzten Gefäſſen aufgefangen, oder auf eine beqveme Art in den Füll-Lagern, wo dergleichen vorhanden, geſammlet werden. Diejenigen Hefen, welche an das friſch gebraute Bier, ſolches auf den Gähr-Bottichen aufſtoſſend zu machen, gethan werden, und keine alten verdorbenen, ſondern friſche Hefen ſeyn ſollen, werden Stell-Hefen genennet. Die Bier-Hefen braucht man ſowohl zum Backen, wegen ihrer aufblehenden Eigenſchafft, als auch zum Brantewein-Brennen, wiewohl der von den Wein-Hefen gebrannte Brantewein um ein anſehnliches beſſer iſt. Auch pfleget man die kupfferne und meßingene Sachen einige Zeit in Hefen zu legen, und ſodenn daraus zu ſäubern, welches ihnen einen trefflichen Glantz giebet. Die Spund-Hefen aber, ſonderlich von Weitzen-Bier, machen eine reine und glatte Haut, wenn dieſe offt damit gerieben oder beſtrichen wird. Dieſe Hefen, welche, nachdem der Brantewein davon gezogen, übrig bleiben, ſind zu Erhaltung des Viehes, und ſonderlich der Schweine gut, welche davon trefflich gedeyen, wachſen und zunehmen.

Hefen geben, ſ. dem **Biere Hefen geben**.

Hefft, iſt ein von Drat mit zwey Oehren an einem Ende verſehener krumm gebogener Haaken, welchen man an diejenigen Sachen zu nehen pfleget, die da bald an einander gehangen, bald wieder von einander genommen werden ſollen, wie etwa die Wände an denen Zelten und dergleichen; der andere darzu gehörige Theil, darein dieſer Haacken allezeit eingehangen wird, heiſſet eine Schlinge.

Heffte, ſiehe Hefften.

Hefftel, ſiehe Hafftel.

Hefften, heiſſet in denen Wein-Gebirgen die Wein-Reben und Schoſſe mit Stroh an die Pfähle binden, damit die Bögen von dem übrigen Laub befreyet, und die Trauben von der Sonnen deſto beſſer gekocht werden mögen. Es wird aber dieſes Hefften in die erſte und andere Heffte eingetheilet. Die erſte Heffte geſchiehet gleich nach der Breche im Junio, und iſt ſonſten die zwölffte Arbeit im Weinberge, welche, ſo ſie recht gethan und verbracht wird, ziemlich langſam zugehet, maſſen kaum eine Reb-Arbeit mehr Zeit erfordert, als dieſe. Das Stroh zu denen Bändern ſoll man vorhero im Waſſer wohl weichen laſſen, damit es nicht breche. Man muß auch bey dem Aufheben der Schoſſen fleißig Achtung geben, daß es allgemach, und nicht zu grob auf einmahl geſchehe, ſonſten etliche Schoſſe, und ſonderlich die, ſo mächtig niedrig hängen, untenher an dem Stock abbrechen; darnach ſoll man auch, ſo viel möglich, verhüten, daß keine Blätter mit in das Band kommen, weil daſſelbe nicht alleine ohnanſtändig, ſondern auch höchſt ſchädlich, indeme das Holtz ſolchenfalls um ſo viel weniger reiffen mag, auch wohl gar zu Zeiten die Augen darunter unnütze werden, welches denn denen Schoſſen, ſo entweder zu Bögen oder zum Einlegen gebraucht werden, ſonderlich zu Schaden gereichet. Es brauchet aber ein Stock, der ein wenig ſtarck oder lang

iſt, drey vier und mehr Heffte oder Band; doch ſchaden dem ungeheffteten Wein-Stock die Nacht-Fröſte nicht ſo leichte, als dem geheffteten. Die andere Heffte iſt die funffzehende Arbeit im Weinberg, und geſchiehet gleich nach der andern Hacke ſolchergeſtalt: daß der Winzer durch den gantzen Weinberg von einem Jahr zum andern gehet, ſich umzuſehen, ob er ein gewachſenes Ende antreffe, damit er ſolches am Pfahl höher anbinde oder anheffte, auch wenn die Winde die Stöcke mit den Pfählen umgeriſſen, und er dieſelben hängende oder auf der Erden liegende findet, daß er ſelbige fein wieder aufrichte, und feſt einſtecke; hierbey ſoll er täglich fleißig krauten, abſonderlich aber die Diſteln, wie auch die fetten Melden und dergleichen ſchnellwachſende Kräuter ſorgfältig ausziehen.

Hefft-Scharten, heiſſet man den Stiel an dem Wein-Meſſer.

Hege-Holtz, ſiehe Häge-Holtz.

Hegen, ſuche Hägen.

Hege-Reiter, ſiehe Häge-Reiter.

Hege-Säulen, ſuche Häge-Säulen.

Heher, ſiehe Häher.

Heide, Heyde, heiſſet eigentlich ein groſſer wilder mit Tangel-oder ſchwartzem Holtze bewachſener Wald, von dem Heide-Kraut, ſo in dergleichen Gehöltzen häufig wächſet.

Heide, ſiehe Heide-Kraut.

Heidechſe, ſuche Eydexe.

Heide-Grütze, wird das ſeiner Hülſen auf der Mühle entledigte Heide-Korn genennet. Es giebt dieſer vor das Geſinde, und dem gemeinen Volck eine nahrhaffte gute Koſt, und iſt in einer Haushaltung ſehr nützlich. Man kochet nemlich denſelben, nachdem er vorhero reinlich ausgeleſen und gewaſchen, entweder in Waſſer oder Milch, bis er ſattſam ausgequollen, rühret ihn öffters um, daß er nicht knollicht werde, iſt er nun gar gekocht, ſo ſaltzet man ihn, rühret ein Stück Butter oder Gänſe-Fett darein, und richtet ihn an; man brennet auch wohl braune Butte darüber: oder, ſo er in Waſſer ſchlecht abgekocht, geſaltzen, und ein wenig Butter darein gerühret worden, ſchüttet man ihn auf eine Schüſſel, und läſſet ihn kalt werden, ſo wird er hart, daß man ihn ſchneiden kan. Wenn er nun geſpeiſet wird, ſchneidet man denſelben entweder mit dem Meſſer, oder ſticht ihn mit einem Löffel heraus, und tauchet ieden Biſſen in abgeſottenen warmen aufgetragenen Rahm oder Milch.

Heide-Korn, Heyde-Korn, Buchweitzen, Heidel, iſt eine Art Sommer-Getraides, welches eine faſichte Wurtzel, und einen runden, dichten, und in verſchiedene Zweige ſich ausbreitenden Stengel hat. Dieſer wächſt nicht leicht über eine bis anderthalb Ellen hoch, und iſt unten grün, an den obern Theilen aber Purpur-roth. Die Blätter kommen dem Epheu ſehr gleich, und ſind von dunckelgrüner Farbe. Seine Blüthen wachſen büſchlicht, und ſchön weiß-röthlicht; ſein Saamen aber iſt länglicht, eckigt, und mit einer ſchwarzen Schale bedecket. Das Heyde-Korn liebet trockene und hohe Felder, wo ander Getraide nicht gar gerne wächſt, und einen linden, auch nicht allzu feſten Boden. Es pfleget ſonderlich in Neu-Brüchen oder neuaufgeriſſenen Leeden oder Raſen-Feldern wohl zu gerathen, und wird gemeiniglich in die dritte Art, nemlich in das Brach-Feld geſäet, da denn entweder vor Winters, etwa im October, oder aber erſt auf den Frühling, im April, kurtz zuvor, ehe man das Heide-Korn ſäen will, der Miſt dazu ausgeführet, und bald untergepflüget wird, alſo daß man hierdurch das Düngen und Brachen zur Roggen-Saat, welche nach dem Heide-Korn in ſolchen Acker kommet, erſparet. Insgemein wird zweymahl dazu geackert, und das Feld fleißig eingeeget, und hierauf zu Ende des Mayes, und zwar im letzten Viertel des Mondes, der Saamen ausgeſäet; nach ſolchem aber der Acker fleißig mit der Ege überfahren, damit der Saame wohl unter die Erde komme, und deſſen nicht viel auf dem Acker liegen bleibe. Wenn im Acker Beete gemacht worden, ſo müſſen auch die Furchen ausgeſtrichen, und die Waſſer-Furchen gemacht werden; weil aber ihrer viele den Acker zum Heide-Korn nur ſo ſchlechthin ackern und gar keine Beete zu machen pflegen, ſondern den Acker gantz gleich laſſen, als dürfen ſodenn keine Furchen ausgeſtrichen, noch die Waſſer-Furchen gemachet werden. Das Heide-Korn, ſo man, wie vor erwehnt, im Früh-Jahr geſäet, wird im Auguſto; dasjenige aber, welches allererſt kurtz vor oder nach der Erndte, wie etlicher Orten gebräuchlich, geſäet worden, erſt im October, und alſo gar langſam reiff; wird iedoch insgeſammt, wie das andere Sommer-Getraide gehauen, und in Schwaden zwey oder drey Tage lang auf dem Acker liegen und dörren gelaſſen. Darnach werden die Schwaden in die Hauffen geharckt oder gerecht, und aufgeſetzet, daß dieſelben mit den Reiffen oder Riſpen in die Höhe kommen, (welches Heide-Böckgen genennet werden) damit die Körner deſto beſſer ausdörren können, maſſen kein Getraide langſamer dörret, als das Heide-Korn. Nachdem es alſo vier oder ſechs Tage, manchmahl auch länger in der Sonne geſtanden, und wohl gedörret hat, alsdenn werden die Häufflein in Stroh-Seile eingelegt und aufgebunden, und endlich, wenn die Mandeln gezählet und aufgeſchrieben, förderſamſt eingeführet, und auf die Empor-Scheunen geleget. Einige laſſen auch das Heide-Korn, ohne in Bunde zu binden, gleich von den Schwaden aufladen, und daſſelbige, wenn das Stroh nicht dürre genug iſt, gleich nach dem Einführen ausdreſchen, und das Stroh an der Sonne dörren; andere aber laſſen das Dreſchen bis nach Weihnachten anſtehen. Die Garben werden nicht, wie bey anderm Getraide gewöhnlich, gevorſchlagt, ſondern gleich beym Anlegen auf der Tenne aufgebunden und aufgeſchüttelt, hierauf über und über gedroſchen, mit dem Rechen umgewendet, und nachmahls abgedroſchen; ferner das ausgedroſchene und ledige

Stroh aufgeſchüttelt, und in ordentliche Gebünde gebunden, auch, ſo offt ein Stroh abgedroſchen, iederzeit vom Getraide das Grobe, als die Aehren, Sturtzeln und kurtzes Stroh, mit einem Rechen abgerecht, und zuſammen in einen Ort gethan. Und wenn man das ausgedroſchene Heide-Korn mit dem Rechen unterſchiedliche mahl abgeführet hat, ſo wird das Grobe mit dem Flederwiſch davon abgekehret, und die Körner zur Tennen-Wand geſtoſſen: und das geſchiehet ſo oft, als man ein Stroh abgedroſchen hat. Wenn man aufhöret zu dreſchen, und man das Getraide wurfen will, ſo wird nach und nach mit wenigem von dem groſſen Hauffen des gedroſchenen Getraides abgenommen, auf die Tenne gebreitet, und daſſelbe mit dem Rechen etliche mahl aufgeworffen und umgewendet; auch eben ſo offt mit dem Stroh-Seil aufgerüſſelt oder aufgetrieben, und wenn es mit dem Flederwiſch rein abgekehret worden, alſo zuſammen vornen auf die Tenne auf einen Hauffen geſtoſſen. Alsdenn wird es mit einer Schauffel gewurfft, und etliche mahl abgenommen und wieder gewurft, ſo lange bis es genug iſt. Gleichwie man aber bey allem anden Getraide das beſte zum Saamen abzunehmen pflegt, ſo wird hingegen allhier das geringe Heide-Korn darzu abgenommen und aufbehalten. Die Spreuer ſind den Schweinen gut, die Uiberkehr aber wird dem Rind-Vieh, oder, wie an einigen Orten gebräuchlich, den Zug-Roſſen gegeben, das Stroh hingegen, als ein gutes Futter, den Kühen, an ſtat des Heues oder auch nur dem Gälte-Vieh vorgeleget, nicht aber, wie einige wollen, als unnützlich in den Miſt geſtreuet, weil dieſes letztere nur geſchiehet, wenn das Stroh angelauffen und ſchimmlicht worden iſt. Die Frucht wird zu Grütze gemacht, oder auch bey theuren Zeiten gemahlen, und Brodt daraus gebacken; wiewohl auch arme Leute an denenjenigen Orten, wo er gebauet wird, denſelben gewöhnlich unter das Korn mahlen, und alſo Brodt davon backen. Man pfleget auch das Mehl in den Schwein-Tranck zu ſchütten, und die Schweine damit fett zu machen, nicht weniger das Geflügel damit zu mäſten. In der Artzney wird von dem warmen Heide-Korn-Mus oder Heidel-Brey, ein trefflicher Magen-Uiberſchlag gemacht.

Heide-Kraut, Heide, iſt ein Kraut, wovon die kleinere Art bey uns an dürren unfruchtbaren Orten, ſehr niedrig, die gröſſere aber in Franckreich, Engeland und Italien zu einer nicht gar Ellen hohen Staude wächſet. Es hat lange Wurtzeln, welche nicht leicht zu zerbrechen, und braunrother Farbe ſind, die Stengel, die es in ziemlicher Menge treibt, ſind holtzigt, hart, und gleichfalls braunroth, die Blätter aber, welche den Tamarisken-Blättern faſt gleich, und in groſſer Anzahl hervor kommen, ſind ſehr klein, und beſtändig grün. Dieſes Kraut bringt des Jahrs zweymahl, nemlich im Frühling und im Herbſt, ſeine Purpur-rothen Blüthen, welche von denen Bienen ſehr geliebet werden, daher die Bienen bey ſolchen Heiden gut ſtehen. Doch ſoll das daraus von ihnen gemachte Honig etwas ſchlechter ſeyn, als das andere. Die Lüneburger Heide, welche gantz mit ſolchem Kraut überwachſen iſt, hat davon ihren Nahmen bekommen: Auf ſolcher werden eine gewiſſe Art Schaafe, von den Lüneburgern Heide-Schnaken genannt, erzogen, welche kleiner als andere Schaafe ſind, aber lange Wolle und Hörner haben, auch von dieſem Kraut ſehr fett werden. Die Blumen mit Honig und Zucker gebaitzt, Abends und Morgens acht Tage nach einander, und zwar im wachſenden Monden des Herbſt-Monats gebrauchet, ſoll das viertägige Fieber vertreiben. Das aus den Blumen gebrennte Waſſer getruncken, ſtillet die Darm-Gicht. Die Blätter und Blumen aufgelegt, heilen auch die Schlangen-Biſſe, und aus den friſchen Blumen läſſet ſich ein heilſames Dampf-Bad zu den Podagriſchen Gliedern bereiten.

Heidel, ſiehe Heide-Korn.

Heide-Läuffer, iſt ein Forſt-Bedienter, welcher, wo ein Forſt-Revier vor einen Förſter zu weitläufftig, und ſonderlich mit vielen Waldungen verwachſen iſt, dem Förſter untergeben, und ihme ſeine Huth, wie weit er Achtung zu geben hat, angewieſen worden.

Heidelbeer, ſind zweyerley: Die ſchwartzen, welche ihrer Farbe nach, an einigen Orten Schwartz-Beere und zu Latein Vaccinia genennet werden, und die rothen, welche auch Kraus- oder Preuſſel-Beere, Stein-Beere heiſſen. Die ſchwartzen Heidelbeere, welche in denen Heiden und ſchwartzen Gehöltzen wachſen, ſind ein niedriges Kraut, deſſen Blätter klein, dunckelgrün, und am Rande herum ein wenig zerkerbt, übrigens aber dem Laube des Bux-Baumes ziemlich gleich kommen. Im Mayen blühet es mit braunrothen Blümlein, nach welchen im Julio die blau-ſchwartzen Beere, die ſowohl als die rothen an Gröſſe den Johannis-Beeren gleich ſind, hervor kommen, da ſie denn von denen Bauren und gemeinen Leuten zuſammen geleſen, auch offt mit gewiſſen darzu bereiteten Kämmen, von den kleinen Sträuchern abgeſtreifft, auf die Märckte gebracht, verkauft, und entweder rohe, auch als eine kalte Schale, mit Milch oder Rahm, oder als ein Zugemüſe gekocht, genoſſen werden. Bey dieſer letztgedachten Zurichtung werden ſelbige, nachdem ſie zuförderſt rein geleſen und gewaſchen, entweder mit Waſſer oder Milch bey dem Feuer gedämpfet, klar gequirlt, auch wohl mit Nelken und Zucker gewürtzet, über geſchnitten Brodt, oder auf gebähete Semmel-Schnitte in eine Schüſſel angerichtet, und ſodenn verzehret. Wer den Vortheil weiß, kan die Weine wohl damit färben. Die Färber brauchen den Saft, Garn oder Leinwand damit dunckelblau zu färben. Sie kühlen und löſchen den Durſt im Sommer, wie die Erdbeeren, ſind dabey einer trocknenden Natur, ziehen ein wenig zuſammen und ſtopfen, dahero auch ſo-

wohl die friſchen als dürren Beere wider die rothe Ruhr und andere Bauchflüſſe gebraucht werden. Die Wurtzel davon gepülvert, und in die Wunden geſtreuet, benimmt das faule Fleiſch, und heilet ſehr. Aus den Beeren wird ein Waſſer, welches wider die Bräune und in hitzigen Fiebern ſehr gut iſt, gezogen, und ein Syrup gemacht, der allerhand Blut-Flüſſe ſtillet, und den Kindern, wenn ſie die Maſern oder Blattern haben, ſehr dienlich iſt. Es giebt auſſer dieſen gemeinen ſchwartzen Heidelbeeren in denen Gärten, noch eine Art ſchwartzer Heidelbeere mit doppelter Blüthe, welche mit ihren Aeſtlein in Geſtalt eines kleinen Bäumleins in die Höhe ſteigen, und ihre Zweige mit ihren Blätlein, wie die wilden Heidelbeere, ausbreiten. Sie tragen weiſſe gefüllte Blumen, in der Gröſſe der Maßlieben oder Tauſendſchön, welche fort und fort an der Staude in ſolcher Menge hängen, daß ſie einen immerwährenden Frühling vorſtellen. Dieſe Bäumlein wollen in gutem Erdreich ſtehen, und im Frühling von allen dürren und überflüßigen Aeſten geſäubert ſeyn. Die rothe **Heidelbeer, Preuſſel- oder Steinbeer,** iſt gleichfalls ein geringes Stäudlein, deſſen Blätter ſich denen Bux-Baum-Blättern vergleichen, aber etwas geſpitzt, und gleich denen auf den Gipfeln der Stäudlein wachſenden rothen Beeren eines zuſammenziehenden Geſchmacks ſind. Dieſe werden gedörrt, gepülvert, und wider den Stein, Ruhr und Bauch-Flüſſe eingenommen. Siehe unten **Preuſſel-Beer.**

Heidelbeer-Kamm, iſt dasjenige Inſtrument, womit die kurtz vorher beſchriebene Beere von ihren Sträuchern geſammlet werden. Denn wo dieſelbe häuffig wachſen, und man lange Zeit zubringen müſte, wenn man deren eine Menge eintzeln ableſen wolte, ſo bedienet man ſich mit gutem Vortheil lieber dieſes Kammes zum abſtreiffen. Es wird nemlich Tab. IV. Fig. 5 aus leichtem und dünnem Holtz, ein mit drey Wänden a b c und einem Boden d verſehen offenes Fach gemacht, daran hinten ein beqvemer Griff e, der Boden d aber, wie ein Kamm ausgezahnet, doch alſo, daß nicht nur ein Heidelbeer-Strauch mit ſeinen Zweiglein ſich beqvem durchziehen laſſe, ſondern auch noch hinter den Zähnen ein Raum f übrig ſey, daſelbſt die abgeſtreiffte Beere ſich ſammlen, und von dar in ein Geſchirr geſchüttet werden können.

Heide-Lerche, ſiehe **Lerche.**

Heidniſches Wund-Kraut, Feder-Kraut, iſt ein herrliches Wund-Kraut, deſſen man, auſſer denen, ſo in Gärten erzielet werden, zweyerley Arten hat, nemlich das breite und das ſchmale. Das breite **heidniſche Wund-Kraut,** hat rothe, hohe, glatte Stengel, rings herum Blätter, wie Oliven-Laub, aber breiter und länger, trägt geährte und fein ſubtil ausgekerbte Blumen, und wächſet gerne in den Auen, auch auf den Hügeln und in Wäldern. Das ſchmale **heidniſche Wund-Kraut,** hat eine zertheilte, nach der Qvere in die Erden gehende, braunſchwartze, mit weiſſen Faſern bewachſene, und mit einem Würtz-Geſchmack begabte Wurtzel; aus welcher etliche geſtriemte, etwas haarige mit dickem Marck angefüllte Stengel, über Ellen hoch, gerad aufſteigen, ſo mit länglicht ausgeſpitzten, ſchwartz-grünen, etwas haarig- und zerkerbten Blättern beſetzet ſind. Die Blumen erſcheinen im Auguſt-Monat, an länglichten Stielen, wie Sterne gebildet, welche in einen Pflaumfederichten Saamen ausgehen. Dieſes Kraut wächſet an feuchten und ſchattigten Orten, in Wäldern und anderswo. Beyde dieſe Kräuter haben einerley Tugend, nicht allein friſch zerknirſcht oder pulveriſirt, auf äuſſerliche Wunden und offene flüßige Schäden gelegt oder eingeſtreuet, dieſelbigen zu heilen, ſondern auch innerliche Wunden und Verſehrung zu curiren, daher man es auch faſt zu allen Wund-Träncken zu nehmen pflegt. Das von dieſem Kraut im Julio oder Auguſto deſtillirte Waſſer, (welches auch das davon geſottene thut) heilet die Wund-Geſchwäre, befeſtiget die wacklende Zähne, und iſt, ſich damit gegurgelt, für die Bräune und alle Entzündungen des Halſes gut. Es befördert auch den Harn, führet den Sand, Schleim und Stein aus den Nieren und der Blaſen, und ſtillet, ſo man öffters drey oder vier Loth davon trincket, die Rothe-Ruhr und andere Bauchflüſſe. Das ſogenannte **groſſe heidniſche Wund-Kraut,** ingleichen das **Mexicaniſche und gröſte Americaniſche heidniſche Wund-Kraut,** werden in den Gärten gepflantzet.

Heil aller Welt, ſiehe **Odermennig,** oder **Ehren-Preis,** welcher auch ſo genennet wird.

Heilige Geiſt-Wurtzel, ſiehe **Angelick.**

Heime, Heimichen, Heimling, ſuche **Grille.**

Heimlich Gemach, ſiehe **Abtritt.**

Hein-Buche, ſuche **Buch-Baum.**

Heinrich, iſt ein Kraut, davon eine Art der gute oder ſtoltze Heinrich, die andere aber der böſe Heinrich genennet wird. Der gute oder ſtoltze Heinrich, ſonſten auch **ſchmieriger Mangolt** oder **Schmerbel** genannt, hat Blätter, welche ſich zum Theil dem Sauerampffer und Wegerich vergleichen, am Angriff ſind ſie weich und ſchmierig, oben auf glatt, unten aber mit zartem Mehl beſprenget, bisweilen werden ſie groß als Aron Blätter. Er ſtöſſet ſeine geſtriemte, haarige Schuhhohe Stengel in dem Mayen aus, davon wachſen veile gelbe oder braune zaſerigte Blümlein, und folgends der kleine ſchwartze Saamen, zuſammen gedrungen, wie eine gehäuffelte ſpitzige Traube, die da anfängt zu blühen. Die Wurtzel iſt groß, lang und weißgelb, ſcharff und bitter, wächſet insgemein an den ungebauten Orten hinter Zäunen auf den alten Hofſtäten, und neben der Straſſen. Es wird aber dieſes Kraut darum guter Heinrich genennet, zum Unterſchied des böſen Heinrichs, welches ein ſchädlich Kraut iſt, und von den Bauren die böſe Blume geheiſ-

ſen

ſen wird. Deſſen Stengel iſt weich, ſteiff, Schuhes hoch, und mit einem dünnen Safft angefüllet. Die Blumen ſind Purpur-Farb, haarig, wie eine Aehre geſtaltet, und bringen einen runden Saamen, den Hirſen-Körnern gleich. Die Wurtzel iſt gantz weiß, rauh von Knöpfen, ſchuppicht, ſehr lang, und ſtecket etliche Ellen tief unter der Erden. Er iſt ſehr kalter Natur, und verderbet die Reben, wenn er nahe ſtehet, iſt auch dem Rind-Vieh dergeſtalt zuwider, daß es nicht einmahl das nahe dabey ſtehende Gras berühren will. Der gute Heinrich hingegen iſt ein herrliches Wund-Kraut, maſſen es grün übergelegt, allerley alte, böſe und faule Schäden heilet. Man kan auch das Kraut, ſamt den Stengeln und Schößlein in Fleiſch-Brühe kochen, und mit Butter, Saltz und ein wenig Gewürtz zurichten, welches ein Gerichte bey nahe ſo lieblich, als Spargel und Hopfen zu eſſen giebet.

Heiſerkeit, iſt eine Catarrhe oder Raubigkeit in der Lufft-Röhre, entſtehet von ſcharffer, feuchter und neblichter Lufft, it. von Schreyen und ſcharffen Reden, vielem Weintrincken. Warme Haber-Grütz-Brühe und Wärme überhaupt iſt ein Haus-Mittel dafür.

Heiter-Neſſel, ſiehe **Neſſel**.

Helm, Blaſen-Hut, iſt ein von Glas oder Kupffer gemachtes, inwendig hohl gewölbtes oder concaves, und an dem unterſten Theil mit einer Röhre in Geſtalt eines Schnabels verſehenes Gefäſſe, Tab. IV Fig. 6. A, welches man beym Deſtilliren und Brantewein-Brennen auf die gläſerne, oder irdene Kolben oder kupferne Blaſen ſetzet, daſſelbe an dem Ort, wo es mit dem Kolben oder der Blaſe zuſammen ſchlieſſet, wohl verſchmieret, damit unter dem Brennen die Geiſter nicht neben ausſteigen, ſondern ſich vielmehr zu oberſt in dem Helm ſammlen, und durch die davon ausgehende Röhre oder Schnabel in die daran geſetzte Vorlage ablauffen mögen. Man hat auch noch eine Art von Helmen oder Hüten ohne Schnabel, die ſich fein an die Kolben fügen laſſen, ſo zum Unterſcheid der vorher beſchriebenen blinde Helmen genennet werden, Fig. B; ja man findet Helme mit zweyen Röhren, wie Fig. C ausweiſet.

Helm, wird auch der Stiel an einer Art genennet.

Hemde, iſt diejenige Bekleidung des Leibes, ſo die Menſchen über die bloſſe Haut zu ziehen pflegen, und gemeiniglich aus weiſſer Leinwand beſtehet, welche auf unterſchiedene Art geſchnitten und zuſammen genehet wird. Inſonderheit ſind die Hemden vor Weibs-Perſonen mancherley Sorten, denn da giebt es einige mit Ermeln und ohne Ermel, davon die letzten Achſel-Hemden heiſſen; einige ſind Gehrichte mit ſchiefen eingeſetzten Seiten-Stücken und langen Zwickeln, ſiehe Gehrig; oder ſogenannte Lätzgens-Hemden, welche einen abſonderlichen zuſammen gereiheten Ober-Leib haben; einige ſind Kittel- und Leiber-Hemden, die ſonder Lätzgen und Gehre, auch die allergemeinſten ſind. Platt-Hemden aber werden diejenige genennet, darein Ermel von ſehr klarer Leinwand geſetzet, und öffters auch noch mit Spitzen beſetzet werden. Die Manns-Hemden differiren unter einander eintzig und allein in der Güte der darzu genommenen Leinwand oder zarten Tuches, da denn die ſchlechteſten Arten zu Unter-Hemden, die andern feinſten zu Ober-Hemden gebrauchet werden, welche letzten man ſonderlich des Winters auch über einen Latz oder Cameſol zu ziehen, Sommers-Zeit hergegen auch wohl gleich den erſten auf der bloſſen Haut zu tragen, gewohnet iſt.

Hemm-Kette, oder **Sperr-Kette**, iſt eine nothwendige Zugehörung beym Fuhrwerck, welche auf abhängenden und Berg-einwärts gehenden Wegen gebraucht wird, den allzuſchnellen und folglich gefährlichen Lauf eines Wagens dadurch aufzuhalten oder zu hemmen. Sie iſt ohngefehr vier Ellen lang und kurtz hinter dem Lenck-Scheite an dem Lang-Wagen angeſchleifft; wenn man nun einhemmen will, ſo wird das eine, mit einem Haken verſehene Theil um die Felgen eines von den Hinter-Rädern, zwiſchen denen Nageln herum geſchlagen, und mit ſolchem Hacken in ein Glied geſpannt, welches macht, daß ſodenn ſolches Rad nicht herum lauffen kan.

Henckel-Topf, iſt ein von Thon, Zinn, Kupfer oder Meßing, in Form eines kleinen Hand-Korbs verfertigtes bequemes Gefäß, worinnen allerley Victualien, ſonderlich was in vielerley einzeln Stücken beſtehet, nach Hauſe getragen werden kan.

Hendel-Kraut, ſiehe **Hüner-Biß**.

Hengſt, iſt ein gantzes, oder nicht geriſſenes (verſchnittenes) Pferd, männlichen Geſchlechtes, welches entweder um ſeiner Dauerhafftigkeit und unverzagten Muths willen, zu einem Kutſch- Artillerie- oder Bataillen-Pferd, oder aber zur Zucht gebraucht wird. Und auf dieſen letzten Fall heiſſet es auch ein **Beſchehler** oder **Spring-Hengſt**. Siehe **Beſchehler** und **Pferd**.

Hengſt-Fohlen oder **Hengſt-Füllen**, ſiehe **Fohlen**.

Hengſt-Mann, Wilden-Hirte oder **Stuten-Meiſter**, heiſſet derjenige, ſo bey einer Stuterey die Belegung der Mutter-Pferde zu beſorgen hat; oder es wird auch derjenige alſo genennet, der mit ſeinem Beſchehl-Hengſt auf dem Lande herum reitet, und gegen ein gewiſſes Lohn die Stuten oder Mutter-Pferde belegen läßt; und dieſer wird eigentlich **Hengſt-Mann** genennet, da der erſtere, ſo einem Geſtüte vorgeſetzet iſt, eher den Nahmen eines **Stuten-Meiſters** verdienet. Er bekommt gemeiniglich vor ſein Pferd drey Mahlzeiten Futter, und die Helfte des Lohns, ſo in einem halben Gulden oder halben Thaler beſtehet, zum voraus, die andere Helffte aber wird ihm übers Jahr auf den Fall, wenn die belegte Stute gefohlet hat, entrichtet.

Henne,

Henne, Hun, wird bekannter maſſen das Weiblein des Haus-Hahns genennet, wiewohl ſolchen Nahmen auch die Auer-Birck-Brom-Faſan-Haſel-Pfau-Reb-Trut- und Waſſer-Hüner führen, welche wir aber hier billig vorbey gehen, weil von denenſelben an ihren behörigen Stellen Meldung geſchiehet, und nur von denen gemeinen zahmen und Haus-Hünern handeln. Dieſe ſind in einer Haushaltung auf dem Lande ein ſo nöthig als nützliches Feder-Vieh, wenn man ſie behörig in acht nimmt. Es werden aber unter denenſelben die ſchwartzen, welche einen aufrechten Kamm, und ein rothes Maul haben, für die beſten gehalten, weil ſie weit ſtärcker und fruchtbarer ſeyn ſollen, als diejenigen, an denen dieſe Zeichen nicht zu finden ſind. Die weiſſen ſollen blod und nicht ſo gut zum Legen ſeyn, denen auch die roth-gelben noch vorgezogen werden. Etliche urtheilen aus dem Hüner-Kamm von der guten Art der Hennen anders, und glauben, daß, wenn derſelbige auf einer Seite gebogen herab hänget, ſey es ein Anzeigen einer fruchtbaren und trächtigen Henne; hingegen verwerffen ſie die hochgeſpornten Hüner, ſo wohl weil ſie, ihrer natürlichen Beſchaffenheit nach, nicht ſo viel als die andern legen, als auch deswegen, weil ſie die Eyer im Brüten gerne zu zerbrechen pflegen. Durchgehends hält man mehr auf die mittelmäßigen, als auf die kleinen Hüner, dieweil ſie alle aufgewendete Unkoſten mit den Eyern vor andern reichlich wieder einbringen. Mit der Fütterung wollen ſie ordentlich gewartet und verſehen ſeyn, indem von wenig wohlgewarteten Hünern iederzeit mehr Nutzen aufzuheben iſt, als von einer groſſen Menge anderer, welche man Hunger leiden läßt. Insgemein giebt man ihnen gehackte Neſſeln mit Kleyen vermenget, als wovon ſie viel Eyer legen, Brodt, Haber, geringe Roggen- und Weitzen-Körner, Gerſten und dergleichen. Im Frühling, Sommer und Herbſt koſten ſie wenig, und ſind ſie ſelbſt bedacht, ſich von dem jungen Gras und Würmern, und in der Erndte-Zeit von den ausgefallenen Frucht-Körnlein in dem Hof und auf den Straſſen ihre Nahrung zu verſchaffen; alleine dem ohngeachtet muß man ihnen doch früh und Abends, und zwar an einem gewiſſen Ort nahe bey ihrem Hüner-Hauſe ihre Speiſe vorgeben, denn ſolchenfalls werden ſie fein des Hüner-Hauſes nicht vergeſſen, gerne wieder heimgehen, und alſo dem Hüner-Dieb das leere Nachſehen laſſen. Die beſte Fütterung wollen ſie des Winters, von Martini an, bis aufs neue Jahr haben, hernach bricht man ihnen wiederum ab, damit ſie nicht zu fett, und folglich zum Legen untüchtig werden mögen. Es wachſen ihnen aber die Eyer deſto eher, legen auch deſto öffter, wenn man ihnen bisweilen geröſtet Brodt, oder geröſteten Haber, oder geröſtete Erbſen vorſchüttet, oder wenn man ihnen Geißrauten-Saamen zu freſſen giebt, und das Kraut davon in ihre Ställe ſtreuet. Von gequellter Gerſten legen ſie auch viele und groſſe Eyer. Einige geben ihnen fein klein zerriebene Haſen-Lorbern oder Haſen-Koth in naſſe Kleyen geſtreuet und untermenget; alleine man laſſe es ihnen ja nicht öffter als einiges mahl genieſſen, ſonſt legen ſie ſich zu todte. Schwartzer wohlriechender Coriander, ingleichen Hanff-Körner mit Neſſel-Saamen vermiſcht, befördern auch das Eyer legen; die Kerne von den Weintrauben aber, wie auch die Bohnen und die Hülſen davon, machen die Hüner unfruchtbar, daß ſie nicht wohl legen und brüten. Weilen auch die Hüner das Gewürme gerne freſſen, ſo iſt man auf eine Invention bedacht geweſen, denenſelben ohne groſſe Mühe dergleichen in Menge zu verſchaffen. Wie ſolche Erfindung gerathen, und auf was Art ſie ins Werck zu ſetzen, kan hinten, unter dem Titel: Wurm-Grube, mit mehrern nachgeleſen werden. Ihre Trinck-Geſchirre ſoll man täglich auspützen, und mit friſchem Waſſer wieder anfüllen: Denn dieſe Reinigung haben ſie höchſt vonnöthen, weil die Hüner öffters ihren Koth hinein fallen laſſen, und dadurch, wenn ſie davon ſauffen, den Pips oder Zipf und andere Kranckheiten ſich hurtig und unvermerckt über den Hals ziehen können. Ihr Nacht-Quartier muß man zum öfftern mit friſcher Spreu, oder welches für noch beſſer gehalten wird, mit Waſſer-Sand beſtreuen, den Hüner-Miſt alle Wochen von den Sitz-Stänglein abkratzen, und das Hüner-Haus oder den Hüner-Kobel ſelbſten fleißig ausmiſten; fürnemlich aber alle Abend das Hüner-Haus fleißig verſperren, und ſo wohl früh, als gegen Abend beym Futtergeben fleißig nachzählen, auch zugleich beym Schlieſſen nachſehen, ob die Hüner beyſammen ſeyn, oder ob ſich etwan eines verlauffen, verkrochen oder ſonſt wohin geſetzet hätte, damit man bey Zeiten darnach ſuchen könne, ehe es in unrechte Hände verfället. Wenn eine Henne die böſe Gewohnheit an ſich hat, daß ſie ſowohl ihre eigene, als anderer Hüner Eyer ausſäuffet, ſo kan man ihr dieſelbe folgender geſtalt vertreiben: Man laſſe aus einem Ey das Weiſſe heraus lauffen, doch, daß der Dotter drinnen bleibe, denn zu dieſem muß man hernach an ſtat des Weiſſen, in den leergemachten Raum flüßig gemachten Gips gieſſen, damit das Ey davon möge hart und dick ausgefüllet werden; wo man nun ein oder mehr alſo zugerichtete Eyer an diejenigen Oerter und Stellen leget, an welchen vorhero die guten Eyer ſind ausgeſoffen worden, ſo wird das ſchlimme und ſchädliche Hun aus Verdruß, daß es zum öfftern nichts gutes finden können, die böſe Gewohnheit endlich wieder vergeſſen. Zur Ausbrütung der Küchlein werden diejenigen Hüner angeſetzt, ſo viel gluchzen, ſich in der Streu, oder ſonſten wo Neſter machen, oder Eyer geleget haben. Hierzu werden die beſten, ſchönſten, gröſten, und im zunehmenden, aber ja nicht im abnehmenden Monden gelegten Eyer genommen, die aufs höchſte zehen oder zwölff, aufs wenigſte aber acht Tage alt ſind; doch legt

legt man von jungen Hünern die erſten Eyer niemahls unter. Will man eine Henne zum Brüten ſetzen, ſoll es kurtz vor dem vollen Mond geſchehen, damit die Hünlein im zunehmenden Mond ausſchlieffen, und wo dieſes am ein und zwantzigſten Tag nicht geſchehen iſt, (denn die Küchlein pflegen gemeiniglich in drey Wochen von der Setz-Zeit an auszukriechen), ſo muß man zuſehen, ob die Hünlein gebickt haben, und wenn ſie zu ſchwach, ſich ſelbſt aus der Schale zu brechen, ihnen mit aller Behutſamkeit helffen. Währender Brut-Zeit muß man der Brut-Henne ihr Freſſen und Sauffen, ordentlich und fleißig nahe bey dem Neſt hinſetzen; die ausgeſchlieffenen Hünlein aber den erſten Tag, oder wo ſie ſelbigen Tages noch bey der Mutter geblieben ſind, den andern, mit gantz klein gehackten Eyern zu füttern anfangen; den ſechſten oder achten Tag, verändert man ihr erſtes Freſſen mit geſtampfftem und gekochtem Hirſen, oder mit Semmel und Milch, bis ſie ſo weit erſtarckt, daß ſie mit Kleyen, in Milch oder Waſſer gekocht, mit geronnener Kuh-Milch und dergleichen, nach dieſem aber mit Weitzen- und Gerſten-Körnern gefüttert werden können. Bey kaltem Wetter, muß man ſie in warmen Stuben halten, beſſer aber iſt es, wenn ſie der Sonnen-Wärme genieſſen können, weil ſie davon allezeit beſſer wachſen und gedeyen, abſonderlich wo ſie im Sand oder Gras ſelbſt etwas ſuchen können. Es iſt auch gut, wenn ſie im Hof oder ſonſten, ohnweit ihres Hüner-Hauſes, dicke Sträuche und Hecken, oder andere Bedeckungen haben, darunter ſie in der Sommer-Hitze angenehmen Schatten, und für dem beſorglichen Angriff des Hüner-Geyers und anderer Raub-Vögel eine ſichere Zuflucht finden können. Wie man in einem beſondern Ofen die Eyer ohne Brut-Henne ausbrüten könne, davon iſt unter dem Wort Brut-Ofen Erwehnung geſchehen. Wenn man haben will, daß eine Henne nicht brüten ſoll, ſo darf man ſie nur unter ein Sieb ſetzen, und ihr den erſten Tag nichts zu freſſen geben, den dritten Tag aber im kalten Waſſer baden, eine Feder ihr durch die Naſe ziehen, und ſie alſo lauffen laſſen. Die jungen Hähne, welche man nicht zur Zucht behalten, ſondern zu Capaunen haben will, werden mehrentheils nach geendeten Hunds-Tagen, ohngefehr um Bartholomäi im vollen Monden gekappet; man pfleget auch ſolches wohl mit denen Hünern vorzunehmen, welche nicht allein vor weit niedlicher als die gekappte Hahnen geachtet werden; ſondern es ſind auch die Eyer von ſolchen Hünern viel ſchmackhaffter, doch dienen ſie nicht zum Brüten. Damit die Hüner nicht zum Schaden in die Scheunen und Gärten, auch auf die Böden fliegen, ſoll man zuförderſt alles vor ihnen wohl verwahren und verſperren, hiernächſt aber ihnen entweder die groſſen Schwing-Federn ausziehen, oder den einen Flügel gar verſtutzen. Man muß auch bey dieſem Vieh, wie bey allen andern, jährlich eine Muſterung halten, und die Hüner, ſo ſchon das vierte Jahr erreicht haben, ingleichen die, ſo nicht wohl legen, noch brüten, welche krähen, oder die Eyer ausſauffen, oder welche ſonſt an der Farbe oder an der Art misfällig ſind, auf den Marckt zum Verkauff oder in die Küche ſchicken. So ſoll man auch, was von jungen Hünern nach dem May-Monat ausfällt, nicht zur Zucht behalten, ſondern eſſen, oder verkauffen. Wenn man Hüner auf die Maſt ſtellen will, berupfft man ihnen erſtlich die Federn am Kopf, unter den Flügeln und zwiſchen den Füſſen, ſetzet ſie alſo in eine niedere Maſt-Steige an einen warmen dunckeln Ort: Etliche blenden ihnen die Augen, weil ſie dafür halten, das Licht verhindere die Fettigkeit, ja einige ſchlieſſen gar ein iedes Stücke in einen geflochtenen engen Korb, der zwey Oeffnungen hat, durch deren eine der Kopff heraus gehet, daß man das Hun ſtoppen kan, durch das andere kan es die Nothdurfft der Natur auswerffen, damit es von der Unſauberkeit nicht beläſtiget werde; der Korb wird an einem Strick aufgehangen, und auf- und abgezogen. Die Henne ſitzet ſo enge darinnen, daß ſie ſich faſt nicht rühren mag, und muß ſtets auf dem Bauche ſitzen, doch leget man ihr lindes Stroh oder Heu unter, daß ihre Lagerſtat deſto beqvemlicher ſey. Bisweilen läßt man ſie heraus, damit ſie ſich etwas ergehen, und ihre Federn aufrichten und ausputzen, ſperret ſie aber bald wieder ein. Ihre Maſtung beſtehet meiſtentheils aus länglichten Nudeln, welche man aus Hirſen- Haber- oder Gerſten-Mehl mit warmem Waſſer in ſolcher Gröſſe formiret, daß ſie eine Henne leichtlich einſchlingen kan. Mit dieſen Nudeln, welche allezeit in Milch oder Bier genetzet ſeyn ſollen, ſtoppt man ſie des Tages zwey oder drey mahl, nachdem man ſiehet, daß ſie bald oder langſam verdauen, welches ihr leerer Kropff anzeiget, den man, ſo bald er geleeret iſt, wieder aufs neue füllen muß. Ehe aber die Dauung völlig vorbey, darf man ihnen nichts geben, denn ſonſten werden ſie ſtracks überſtoppt und verderben. Die Hüner ſowohl, als anders Geflügel haben viele Feinde, die ihnen ſehr aufſätzig, und wo ſie können, nicht geringen Schaden zufügen; als da ſind der Fuchs, die wilden Katzen, der Hüner-Geyer und andere Raub-Vögel, welche des Tages, und der Marder, Iltiß, Wieſel und Eule, welche ihnen des Nachts gefährlich ſind; darwider gehöret des Tages eine gute Aufſicht, ein Ort, dahin die Hüner ihre Zuflucht nehmen können, und ein Fleiß dergleichen Raub-Thiere zu vertilgen; des Nachts aber ein wohlverwahrtes und allenthalben verſchloſſenes Hüner-Haus. Die Läuſe, welche machen, daß ſie nicht zunehmen können, und ihnen in der Brut-Zeit ſonderlich Schaden thun, können mit Kuh-Harn, oder mit Waſſer, darinnen Feig-Bohnen geſotten worden, wenn man die Hüner damit benetzet, vertrieben werden. Unter den Kranckheiten der Hüner iſt die gemeinſte der

Zipff

Zipff oder Pips, welcher nichts anders iſt, als eine Verſtopffung der Naſen-Löcher, dadurch die Hüner verhindert werden, Athem zu holen, und alſo nichts anders aus Noth thun können, als mit dem aufgethanen Schnabel nach der Lufft fangen und ſchnappen. Vor dieſes Uibel präſerviret man ſie mit Qvendel, ſo man einiger Orten auch Feld-Kümmel nennet, oder mit Hammerſchlag, ſo man ihnen das gantze Jahr durch in das Trincken leget; man hänget ihnen auch, ohngefehr um den Heu-Monat herum, da ſie Gefahr von dem Pips haben, grüne Kohl-Häuptlein an einer Schnur ſo ferne auf, daß ſie ſolche eben erlangen und davon freſſen mögen, welches ihnen wiederum zur Geneſung hilfft. Wo aber dieſe Verwahrungs-Mittel, wegen gegenwärtigen Uibels zu ſpäte wären, ſo muß man ihnen bald nach der Zungen-Spitze ſehen, und, ſo man an derſelben ein weiſſes Häutlein findet, ſolches mit den Nägeln ſo gleich herab ziehen, und die Wunde mit Aſche beſtreuen, ihnen auch hierauf ein Federlein durch die Naſe oder Schnabel-Löcher ſtecken, und ſolches zum öfftern hin- und wieder ziehen, ſo bekommen ſie wieder Lufft, und iſt ihnen geholffen. Man giebet ihnen auch ein wenig Butter mit Pfeffer vermengt ein. Die Jungen ſetzet man unter ein Sieb und beräuchert ſie mit Jſop, Wolgemuth, Poley und Lein-Saamen. Wenn ein Umfall oder Sterben unter die Hüner kommt, oder dieſelben ſonſten im Sommer erkrancken, darf man ihnen nur einen guten Theil Roß-Ameiſen vorſchütten, welche ſie gerne freſſen und davon gelinde purgieret, auch dadurch wieder auf die Beine und zu ihren verlohrnen Kräfften gebracht werden. Wenn ſie ſchwartze Kämme bekommen, ſtille ſitzen und nicht freſſen wollen, ſo gebe man ihnen nur grünen Kohl, wie auch Knoblauch und Butter zu freſſen. Wider den Durchlauff nimmt man eine Hand voll Gerſten-Mehl, ein Stücklein Wachs, und ein wenig Eßig, und rühret es in einem irdenen Tiegel über dem Feuer um, läſſet es kalt werden, und giebt es den Hünern zu freſſen. Man kan ihnen auch des Waſſers zu trincken geben, darinnen Birn-Qvitten geſotten ſind, den verſtopfften Leib aber, und zwar abſonderlich der jungen Hüner, muß man mit einem Hälmlein öffnen, ihnen vorn am Kropff und den Schenckeln und hinten zu die Federn ausrupffen; den jungen Hünlein aber kan man auch abgeſchäumtes Honig unter ihr Trincken miſchen. Die böſen Augen, welche ſie von der Kälte und Regenwetter leichtlich bekommen, ſoll man ihnen mit Safft von Portulaca und Frauen-Milch beſtreichen. Wider die Flecken der Augen, oder das Augen-Fell aber nimmt man Salmiac, Kümmel und Honig, eines jeden ſo viel als des andern, zerſtoſſet es zuſammen und ſchmieret ſie damit: Oder man darf ihnen nur das Fell fein ſubtil mit einer ſpitzigen Nadel hinweg ziehen. Das Hüner-Fleiſch hat ſowohl wegen der Geſundheit, als wegen des Geſchmacks und der Veränderung des Zurichtens vor andern den Vorzug: Denn es iſt leicht zu verdauen, giebt eine gute Nahrung, und iſt demnach denenjenigen ſehr zuträglich, die nicht viel Bewegung haben, und mehr ſtill ſitzen als herum gehen. Die alten Hennen geben gekochet eine kräfftige Brühe, taugen aber nicht wohl zu braten; hingegen ſind die jungen Hünlein deſto beſſer gebraten, ſo geben auch die jungen Hennen, die noch nicht geleget, eine niedliche Speiſe, noch delicater aber ſchmecken diejenigen, ſo gekappt worden. Die jungen Hähne, ſo noch kein Jahr alt, haben ein nahrhafftes, die alten aber ein zähes Fleiſch; doch ſind dieſe noch eher zu genieſſen, als die Brut- und Gluck-Hennen, welche gar nicht zum Eſſen taugen. Jhre Zurichtung nebſt der gehörigen Vorbereitung beſtehet in folgenden: Wenn derſelben die Kehle abgeſchnitten, und inzwiſchen Waſſer heiß, aber nicht ſiedend gemacht worden, ſtecket man zuförderſt die Henne hinein, brühet ſie ſauber, daß ſie gantz glatt, und wirfft ſolche alsdenn ins kalte Waſſer. Nach einer kleinen Weile nimmt man ſie wiederum heraus, ſchneidet ſelbige unten hinter den Beinen auf, ziehet die Gedärme, Magen und Leber heraus, ſchneidet ferner oben gegen den Rücken, wo der Hals am dickſten iſt, auch ein Loch, ziehet die Gurgel ſamt dem Kropff heraus, ſticht ihr die Augen aus, ſchneidet das untere Maul ab, hauet die Zehen unten an Füſſen weg, ſchneidet auch den Magen auf, ziehet das harte Häutgen davon, thut endlich die Galle von der Leber, ſo ſind dieſelben rein, und können, nachdem ſie gezäumet, entweder gebraten oder gekocht, und nachfolgender Maſſen zugerichtet werden. Der Vortheil, daß eine Henne recht ſchön weiß koche, beſtehet darinne, daß ſie in eine Serviette eingewickelt alſo gekochet werde; aber man ſtecket, wenn ſie geputzet und gezäumet, als wie zum Braten einen Spreil durch dieſelbe, und blanchiret ſolche in kochendem Waſſer, davon ſie ſchön weiß wird. Man ſetzet demnach die Henne, wenn ſie ein wenig geſaltzen, zum Feuer, läſſet ſolche gahr kochen, kühlet ſie aus, alsdenn bereitet ſie der Koch entweder mit Allerley, das iſt mit Carfiol, Morgeln, Gräupgen oder Reiß, Krebſen und Klöſen, Caſtanien, und dergleichen mehr zuſammen, ſo wie in folgenden jedes ins beſondere beſchrieben wird: Oder mit einer Caper-Soſſe, indem er ſelbige in feine Stücke ſchneidet, dieſe in einen Tiegel oder Caſſerol leget, ein Stücke Schmaltz oder gewaſchene Butter darzu thut, ſie mit Muſcaten-Blüthen, Jngber, Cardemomen und Citronen-Schelern würtzet, und auf Kohlen ſo lange paßiren läſſet, bis die Butter gahr geſchmoltzen, ſo man will, kan auch noch eine gantze Zwiebel daran geworffen werden. Wenn dieſes nun eine Zeit paßiret, thut man eine Hand voll Capern hinzu, ſtreuet geriebene Semmel darauf, oder eingebranntes Mehl, gieſſet gute Brühe, Wein und etliche Tropfen Eßig darüber, wirfft etwa einer Welſchen

Nuß

Nuß groß Zucker daran, und läſſets durch einander fein ſachte kochen. **Mit Carfiol**, man paßiret nemlich die zerſchnittene Henne, wie obgedacht, in Butter, würzet ſie mit Muſcaten-Blüthen und Ingber. Hiernächſt ſetzet man geſchälten, und ſo er groß, nach der Länge in Stücken geſchnittenen Carfiol, nachdem er vorhero in ſiedendem Waſſer gequellet, mit der Hüner-Brühe zum Feuer, thut eine Hand voll geriebene Semmel daran, und läßt es zuſammen kochen, daß die Brühe ein wenig dick werde; oder man nimmt ſtat der Semmel ein wenig eingebrannt Weitzen-Mehl, quirlt das mit der Brühe klar ab, thut einen Löffel voll dicken ſauren Rahm daran, ſo wird es eine ſchöne Coulis, die man durch ein Haar-Tuch oder enges Sieblein an die Hüner lauffen läſſet, und mit einander aufkochet, welches beſſer als von der Semmel wird, von der das Eſſen ſonſt eine gar graue Farbe bekommt. Bey dem Anrichten thut man die Hüner fein ordentlich in die Schüſſel legen, der Carfiol aber wird als eine Garniture gebrauchet, und die Schüſſel mit Semmel und geriebener Muſcaten beſtreuet. **Mit Heringen geſpicket**, hierzu werden die Hüner nicht gahr gekochet, von ein paar friſchen oder gewäſſerten Heringen aber ſchneidet man das Fleiſch herunter in feinen breiten Stückgen, die gleich als Speck getheilet, und in die Henne geſpicket werden, die Herings-Milch hingegen wirfft man würfflich geſchnitten in den Caſſerol zur Henne, die man zerlegt in denſelben anrichtet, Brühe, ſo nicht gar ſehr geſaltzen, daran gieſſet, mit Ingber, Pfeffer, und Muſcaten würzet, eine Hand voll geriebene Semmel darzu ſtreuet, ein halb Pfund Schmaltz daran thut, nebſt dem von einem Hering würfflicht geſchnittenen Fleiſch, und läſſet es alſo mit einander kochen, bis die Brühe, welche faſt einer Auſter-Brühe dem Geſchmack nach gleichet, etwas dicke worden; bey dem Anrichten werden die Hüner-Stücken ordentlich geleget, die Brühe darüber gelaſſen und der würflicht geſchnittene Hering darauf her geſchüttet. **Mit Krebſen und Klöſen**, wenn die Krebſe abgeſotten, ausgebrochen, und von Kalb-Fleiſch oder andern Sachen Klöſe bereitet, auch mit eben dieſem Teig die rein gemachten Krebs-Naſen gefüllet worden, paßiret man die Henne entweder gantz oder zerſtückt in Butter mit etwas Krebs-Butter vermiſcht, leget die Krebſe und Klöſe, welche letzten vorhero ein wenig in Fleiſch-Brühe abgequellet ſeyn müſſen, nebſt den gefüllten Krebs-Naſen zur Henne, gieſſet eine gute Coulis darauf, ſetzet es über Kohlen, und läſſet es gantz gemächlich kochen. Bey dem Anrichten wird noch ein wenig Krebs-Butter darüber geſprenget. **Mit Macaroni oder Caſtanien**: Dieſe werden, nachdem ſie vorhero abgezogen und von ihren Schalen reine gemachet, in guter Brühe ein wenig weich gekocht, und gleich den vorigen Stücken an die Henne gethan. **Mit Morgeln und Peterſilien-Wurtzeln**, ſolche, und zwar die erſten werden zuförderſt eingeweichet, zum öfftern ausgewaſchen, daß kein Sand darinnen bleibe, und in Butter eine Zeit über dem Feuer gelaſſen, inzwiſchen ſchälet man auch Peterſilien-Wurtzeln, und wirfft ſelbige, da man ſie nach Gefallen zerſchnitten, und in ein wenig ſiedendem Waſſer paßiren laſſen, auch zu den Morgeln in die Butter. Im übrigen verfährt man wie bey den Krebſen. **Mit Nudeln**, wenn dieſe erſt verfertiget, läſſet man ſie einen Sud thun, gieſſet alsdenn kaltes Waſſer in das Geſchirr, darinnen ſie gekocht, nimmt dieſelben da heraus, und thut ſie in einen Tiegel, (oder man bedienet ſich an deren Stelle der Italiäniſchen, die nicht erſt dürffen abgekocht werden), gieſſet gute Hüner-Brühe darauf, leget die Hüner hinein, würzet ſie mit Muſcaten und Ingber, und läſſet es fein mählig kochen, thut auch, ſo es etwa noch ſo mager, ein Stücke Butter daran, und überziehet bey dem Anrichten die Hüner mit gedachten Nudeln, und ſtreuet, wenn man will, Parmeſan-Käſe darüber. **Mit Reiß oder Gräupgen**, wenn dieſe geleſen, gewaſchen, gebrühet und in Hüner-Brühe zum Feuer geſetzet worden, richtet man ſelbige, wenn ſie genug gekocht, mit Muſcaten und Ingber gewürtzet, über die Henne an. **Mit Roſinen und Mandeln**, die Roſinen werden geleſen, rein gewaſchen, die Mandeln aber abgezogen, länglicht geſchnitten und zur Henne in einen Tiegel gethan, hierauf gieſſet man ſodenn Brühe und ein wenig Wein, wirfft Citronen-Scheler, Muſcaten-Blüthen und Ingber daran, ſtreuet geriebene Semmel darein, leget Butter hinzu, und machet es gelb mit Saffran, läſſet es zuſammen wohl kochen, bis die Brühe dicke wird, wirfft auch wohl ein wenig Zucker darein, ſ. i. g. So man will, können Semmel-Schnittgen auf den Roſt geleget und geröſtet werden, welche man bey dem Anrichten unter die Henne zu legen pfleget. **Mit Sauerkraut**, nachdem man dieſes abgekocht, die Brühe davon geſeiget, und ſolches klein gehacket, bräunet man einen Löffel Mehl in heiſſer Butter, ſchüttet das Kraut hinein, und rühret es unter einander. Hierauf gieſſet man Hüner-Brühe daran, leget die Henne gantz oder zerſtücket auch darzu, und läſſet es durch einander kochen. Man kan ſie auch mit Sauerkraut und ſaurem Rahm wie den Capaun zurichten, nur daß die Henne nicht gebraten, ſondern gekocht wird. **Mit ſaurer Limonie**, hierzu wird zuförderſt die abgekochte Henne zerleget und in zerlaſſener Butter bald Gold-gelb und nach dieſem mit geröſtetem braunen Mehl angebrennet, mit Muſcaten, Ingber und Citronen-Schelern gewürtzet und gute Brühe daran gegoſſen. Ferner ſchneidet man eine ſaure Limonie Scheiben-weis, thut ſie auch hinzu, ſetzet es über ein Kohl-Feuer, gieſſet ein wenig Wein daran, wenn es zuſammen gekochet, ſ. i. g. Die jungen Hüner werden zwar gleich denen alten vorbereitet, und entweder gekocht, auch über dieſes **mit grünen Erbſen, Klöſen, Krebſen,**

Krebſen, Lactuca, Morgeln, Peterſilie, nicht gar reiffen Stachel-Beeren und dergleichen angerichtet; (dieſe werden zuförderſt von Stiel und Blüthe rein gemachet, ein wenig in Butter geröſtet, und ſodenn, nachdem etwas in Butter geröſtete Semmel daran gethan, in Wein- und Hüner-Brühe, oder in Wein, Waſſer, Zucker und Citronen-Schelern gemählich abgekochet); theils mit einem und andern insbeſondere, theils mit verſchiedenen zugleich als ein Allerley, ingleichen als eine *Eſtouffade* zugerichtet; oder gebraten, da man ſie abwürget, reine rupffet, aber nicht brühet, und die Härgen auf dem Feuer weg ſenget, ſie ausnimmt, ihnen die Helffte von Beinen und den Kopff abhacket, dieſelbe ſpeilert, einzeln an einen Spieß ſtecket, auch ſie über einem Kohl-Feuer anlauffen läſſet, und darneben mit Speck oder Butter beſtreichet, aber darbey in Acht nimmt, daß ſie nicht braunfleckig werden. Hierauf werden ſie mit einem reinen Tuche abgetrocknet, und wenn ſie erkaltet, alsdenn erſt ſauber geſpicket, am Spieß geſtecket und fein weiß abgebraten, worbey man ſie ein wenig mit Saltz beſprenget. Die Frantzoſen pflegen, wenn ſolche gewürget und gerupffet, ihnen die Bruſt einzuſchlagen, die Flügel Creutzweis über die Bruſt zu legen, und laſſen ſie, daß der Bauch unten lieget, auf einem Tiſche alſo erſtarren, hernach putzen ſie ſelbige vollend zu, nnd verfahren damit, wie nar beſchrieben worden. Insgemein aber, wenn ſie gehörig zubereitet, blanchiret man ſie ein wenig und läſſet ſie wieder kalt werden, nach dieſem werden ſie aufs zierlichſte geſpicket, inwendig mit Saltz, Pfeffer und geſtoſſenen Nelcken derb ausgerieben, und am Spieß fein ſafftig, aber nicht jähling gantz weiß gebraten; doch laſſen ſie ſich auch ungeſpickt ebenfalls gar wohl verzehren. Einige haben auch im Gebrauch ſie zu füllen, und denn erſt zu braten: In dieſem Falle wird ihnen die Haut, ſo nicht zeriſſen ſeyn darff, über die gantze Bruſt und unten an denen dicken Beinen vom Fleiſche abgelöſet, und ſodenn eine von denen folgenden Füllen, die erſt ein wenig kalt ſeyn muß, zwiſchen Haut und Fleiſch, aber nicht ſo gar übrig voll hinein gefüllet, die Haut aber am Halſe eben mit einem Faden zugebunden, weil ſolche Hüner im blanchiren ſchon rund genug werden, indem man ſie nunmehro einen Augenblick in ſiedend Waſſer tauchet, ſie gleich wieder heraus ziehet, ſpeilert und am Spieß gantz ſachte bratet. Die Füllen können folgender Geſtalt zubereitet werden: Man rühret geriebene Semmel, Eyer, Muſcaten-Blüthen, Saffran, gehackte Peterſilie und ein paar Löffel voll Rahm, in zerlaſſener Butter auf dem Feuer ab, und ſaltzet es ein wenig, als ob man gerührte Eyer mache: Oder man ſchneidet Rinderne Nieren-Stollen klein, nimmt eingeweichte Semmel, Eyer, klein gehackte Hüner-Lebern und Mägen, würtzet mit Muſcaten, Ingber, Saltz und klein geſchnittenen Citronen-Schelern, und rühret dieſes alles auf dem Feuer in ein wenig Butter ab, worzu man noch einen Löffel voll Rahm gieſſet: Oder man ſtöſſet ein halb Pfund abgezogene Mandeln klein, thut dieſelbe nebſt ein wenig in Milch geweichter Semmel zu zwey bis vier Eyern, rühret es wohl durch einander, würtzet es mit Muſcaten, Saffran, Zucker, und läſſet noch etwas zergangene Butter hinein laufen: Oder man nimmt auch eine Krebs-Farce oder Fülle, wie ſolche unter dem Worte **Krebs** beſchrieben wird: Oder man pfleget ſie auch, nachdem ſie in Stücke zerſchnitten und blanchiret, in heiſſer Butter zuförderſt zu paſiren oder halb gar zu braten, und nachgehends als eine Fricaſſée zuzubereiten, ingleichen mit Auſter- oder Muſchel-Brühen anzurichten, ingleichen Johannis-Beeren daran zu thun, oder gar aus heiſſem Schmaltz zu backen, worzu ſelbige folgender Geſtalt bereitet werden: Wenn nemlich ſelbige in Stücke zerſchnitten, leget man dieſe auf eine Schüſſel, ſaltzet ſie ein, thut Zwiebel-Scheiben darauf, ſtreuet offt gedachte Gewürze darüber, und ſprenget ein wenig Eßig darzu, alsdenn, wenn ſie vorhero abgetrocknet, beſtreuet man ſolche dick mit Mehl, leget ſie ins heiſſe Schmaltz und bäcket ſelbe fein Goldgelb heraus.

Heppe, ſiehe **Hippe**.

Herberge, heiſt überhaupt derjenige Ort, allwo ein Reiſender, ſo wohl bey Tag als Nacht ſich aufzuhalten, und theils mit nothdürfftiger Speis und Tranck, theils durch ein ſicheres und gutes Nacht-Lager ſich zu erqvicken, Gelegenheit findet. In dieſem Verſtande ſind darzu zu zählen alle Gaſt-Höfe, (ſiehe dieſen Artickel), Wirts-Häuſer und dergleichen Oerter, wo ein ieder nach Standes-Gebühr, nebſt getreuer Aufſicht und Bedienung, ſaubere Zimmer und Betten, wie auch gutes ſchmackhafftes Eſſen und Trincken, vor ſich und die Seinigen, allezeit bekommen, auch vor ſeine Pferde und übrige Equipage Stallung und nöthige Beqvemlichkeit antreffen kan. Insbeſondere aber führet dieſen Nahmen der Verſemmlungs-Ort, welchen ein Handwerck, Zunft oder dergleichen Commun erwählet, um ihre Laden allda zu haben, die reiſende Geſellen daſelbſt zu beherbergen, nicht weniger die Krancken zu verpflegen und warten zu laſſen. Diejenigen hergegen, bey denen Eingangs gedachte Bequemlichkeit nicht anzutreffen und die Bewirtung öffters ſo ſchlecht als möglich, gleichwohl dennoch zu denen Herbergen oder Wirts-Häuſern gerechnet ſeyn wollen, pflegt man mit den Zunahmen einer **Finſtern-Kalten-Pracher-** oder gar **Bettler-Herberge**; ingleichen zum **Nobis-Krug**, **Letzten Heller** u. ſ. f. zu belegen.

Herbſt, iſt die dritte Jahrs-Zeit, von der Herbſt-Tag- und Nacht-Gleiche (Æquinoctium autumnale) bis zu dem winterlichen Sonnen-Stillſtand, (Solſtitium hybernum) welcher drey himmliſche Zeichen, nemlich die Waage, der Scorpion und der Schütz zugeeignet werden. In teutſcher Sprache ſoll er von der Herbigkeit, weil er herbe und der Geſundheit des

Leibes

Leibes ſonderlich zuwider iſt, ſeinen Nahmen bekommen haben. In der lateiniſchen Sprache aber heiſſet er Autumnus vom Vermehren, weil er eines Haus-Vaters Güter mit Wein und allerhand Früchten, um ein merckliches vermehret. Seinen Anfang nimmt er, wenn die Sonne in das Zeichen der Waage tritt und damit die andere Tag- und Nacht-Gleiche macht. Er währet drey Monat, und endiget ſich am Thomas-Tage. Von dem Herbſt hat ein vorſichtiger Haus-Wirt folgende Anmerck- und Vermuthungen in Acht zu nehmen: ein warmer Herbſt, der zugleich hell und klar iſt, machet Hoffnung zu einem guten Getraid- und Wein-Jahr: ein naſſer Herbſt aber bringet Unfruchtbarkeit, die Trauben können nicht zeitigen, und die Garten-Früchte werden nicht vollkommen. Ein kalter Herbſt hindert alle Früchte an der Zeitigung; auf einen warmen feuchten Herbſt folget gemeiniglich ein langer Winter, der viel Futter friſſet. Das Laub, wenn es lange in den Herbſt hinein an den Bäumen bleibet, ſoll eines frühen Winters Vorbote ſeyn, ein ſchöner klarer Herbſt aber einen windigen Winter bringen. Wenn die Vögel, ingleichen auch die Haſen, im Herbſte ſehr feiſt befunden werden, ſoll es einen kalten Winter mit vielem Schnee geben. Warme Herbſt-Nächte bringen ſüſſen, aber ungeſunden Wein: Hergegen bringen kühle Nächte harten, aber geſunden Wein. Wenns ſpäte im Herbſte donnert, ſoll gerne Theurung folgen. Wenn das Laub in Herbſt-Zeiten langſam von denen Bäumen fället, ſo werden auf den kommenden Sommer viel Raupen; wenn aber die Blätter im Walde früher, als ſonſt gewöhnlich, abfallen, ſoll ein Vieh-Sterben zu beſorgen ſeyn. Wenn viele Reiffe und Nebel fallen, und mit dem Süd- und Weſt-Winde keine Regen zugleich kommen, ſoll es auf Kranckheiten deuten, als dergleichen man auch von denen ungeheuren Sturm-Winden, wenn ſich zur Herbſt-Zeit dergleichen ſpüren laſſen, vermuthen will.

Herbſt, wird auch im Würtenberger-Lande und am Rhein-Strome die Wein-Leſe genannt, weil ſolche zur Herbſt-Zeit einfällt, und dahero heiſſen der Orten

Herbſt-Brieffe, diejenigen Obrigkeitlichen Verordnungen, durch welche die Wein-Leſe eröffnet wird, ſo gemeiniglich an die Rath-Häuſer, Amt-Häuſer, Kirch-Thüren rc. zu iedermanns Nachricht öffentlich pflegen angeſchlagen zu werden.

Herbſt-Monat, ſiehe **September**.

Herbſt-Roſe oder **Roſen-Pappel**, ſuche **Pappel**.

Herbſt-Wieſe, wird diejenige genennet, ſo nur ein Gras des Jahres träget, und gemeiniglich im Auguſto gemähet wird. Dergleichen Wieſen pfleget man auch einhauig zu heiſſen.

Hering, ſiehe **Häring**.

Herkommen, iſt eine Art und Weiſe, etwas zu thun oder zu laſſen, die durch Nachſehen und ſtilleſchweigendes Zuſammenſtimmen vieler Leute, wie auch ſolcher Einwilligung der Obrigkeit, ſo aus dem ben vielmahligen Thun und Laſſen, welches zu ihrer Wiſſenſchafft kommen können, beobachteten Stilleſchweigen erhellet, ingleichen durch Nachfolge aufgebracht worden. Altes Herkommen gilt ſo viel als Gewohnheit, ja als ein ungeſchriebenes Geſetz, wenn es nicht offenbar wider ein göttliches Geſetz ſtreitet. Denn böſes und unvernünfftiges noch ſo vielmahl zugelaſſenes Thun und Laſſen macht kein Herkommen. Dieſe Sache iſt der Grund vieler guter und böſer Gebräuche in der Wirtſchafft. Deswegen ein Wirt darauf genau Acht zu haben, und ſich nicht durch Stilleſchweigen allerhand aufbürden laſſen, oder gar ein böſes Herkommen zulaſſen, oder ſolches mitmachen muß. Ein löbliches Herkommen aber muß man allerdings nicht aus Eigenſinn und Hochmuth eigenmächtig aufheben wollen, ſondern in dieſem Stück das Landesherrliche Recht, Geſetze zu geben und abzuſchaffen, walten laſſen. Siehe **Gewohnheit**.

Herlitzen- oder **Herlsken-Baum**, ſuche **Cornel-Baum**.

Hermelin, nennet man gemeiniglich dasjenige weiſſe Peltz-Werck, darinnen ſchwartze Flecken anzutreffen. Es wird dadurch der wahre Hermelin imitiret, denn dieſes Thier ſo ſonderlich in Siberien, Lappland, und andern Nordiſchen Wüſteneyen häufig gefunden wird, und eine Art kleiner Wieſelen oder Mäuſe iſt, hat ein gantz ſchneeweiſſes Fell, die Spitze aber des Schwantzes iſt gantz ſchwartz. Dieſer letzte wird unter die Röcke und Amts-Gewände der Churfürſtlichen Perſonen gebrauchet, des erſten aber bedienet ſich das Frauenzimmer ihre Winter-Kleidungen damit zu füttern und vorſtoſſen zu laſſen. S. **Maus**.

Hermel-Raute, ſiehe **Raute**.

Hermlein, ſuche **Camillen**.

Hermodatteln, iſt eine Wurtzel, wie ein Hertz geſtaltet, läßt ſich leicht zu Pulver ſtoſſen, kommt aus Syrien zu uns, und ziehet die ſchleimigten Feuchtigkeiten aus dem Leibe.

Herren-Bret, ſiehe **Bret**.

Herren-Kümmel, ſuche **Ammey** oder **Ammi-Kraut**.

Herr, bedeutet entweder eine Perſon, die das volle oder halbe Eigenthum an einer Sache hat, oder es bedeutet einen Menſchen, der das Recht hat, einer andern Perſon etwas zu befehlen oder zu verbieten. Dieſes Recht iſt nun entweder mit dem Zwang oder Straf-Rechte, oder nicht, oder aber nur mit dem Zucht-Rechte, ſo in dem Recht, mit Worten oder geringen Züchtigungen einen Menſchen zu beſtraffen und zu beſſern, beſtehet, verknüpffet. Beydes bekommt in der bürgerlichen Geſellſchafft viele Einſchränckungen und Ausdehnungen durch Verträge und Geſetze. Daher man in der Wirtſchafft die Grenzen ſeiner Herrſchafft wohl erkennen und beurtheilen muß. Es iſt in derſelben ſonderlich der Haus-Herr, der Guts-Herr, der Herr

des Geſindes, der Herr einer andern Sache, der Herr der leibeignen Knechte, der Dienſt-Herr ꝛc. bekannt. Die Herrſchafft über die Frau, das Geſinde, die Fröhner, die Tage-löhner, die Unterthanen, Zins- und Lehn-Leute ꝛc. ſind lauter Arten der Herrſchafft, ſo groſſen Einfluß in die Wirtſchafft haben, und welche daher in denen Rechten müſſen erlernet werden. Der Herr eines Landes wird übrigens ausnehmender Weiſe Herr genennet.

Herren-Pültze, ſiehe Pültze.

Herrſchafft, bedeutet in der Oeconomie dasjenige Recht, wodurch einem Menſchen theils Haab und Güter, theils einige andere Menſchen unterwürffig ſeyn, als ein Ehe-Gatte dem anderen, Kinder den Eltern, das Geſinde den Herren und Frauen u. ſ. w. Ja es gehet dieſe Herrſchafft zuweilen auch dahin, daß gewiſſe Perſonen, als Regenten und Obrigkeiten, ein Vorrecht beſitzen, ſo daß ſie auch wohl den Nutzen und Gebrauch der Haab und Güter in gewiſſer Maſſe einem zu verſtatten, dem andern aber zu verwehren und zu entziehen, die Freyheit haben. Siehe Herr.

Hertz, iſt der vornehmſte Theil eines belebten Cörpers, darinnen die natürliche Wärme ihren Sitz und das Geblüte ſeinen Sammel-Platz hat, woraus allen Gliedern das Leben mitgetheilet wird. Man glaubt gewiß, daß das Hertz am erſten lebe und am letzten ſterbe; alle Verletzungen deſſelben aber bringen den Tod. Wer von der Structur des Hertzens weitläufftige Nachricht ſuchet, wird ſolche in den Anatomiſchen Schrifften, und ſonderlich in Verheyns Anatomie, zur Gnüge antreffen. Das von den vierfüßigen Thieren, iſt voller zähen Zaſern, und wird daher vor ſehr unverdaulich gehalten, doch ſchaffet es, wo es verdauet, gute Nahrung.

Hertz-Bettlein, iſt ein leichtes von weichen Pflaumen-Federn ausgeſtopfftes Küßlein, welches man den kleinen Kindern bey dem Einwindeln aufs Hertze legt. Es wird über dieſes gemeiniglich ein zarter Uiberzug genehet, welcher, wenn er unſauber geworden, mit einem anderen weiſſen vertauſcht werden muß. Dergleichen pflegen in den Waſch-Regiſtern unter dem Titel Hertz-Bett-Zügen angemerckt zu werden.

Hertz-Blätlein, wird an einem Gewächſe der Anfang, oder derjenige äuſſerſte Haupt-Theil genennet, welcher aus ſeinem Urſprunge durch die Wirckung der Natur, vermittelſt guter Wartung daſelbſt, von Zeit zu Zeit hervor getrieben wird, und zuletzt das vollſtändige Weſen des Gewächſes ausmachen hilfft. Es beruhet demnach auf deſſen Erhaltung der Wachsthum des Gewächſes, gleich als wie das Leben des Menſchen auf die Belebung des Hertzens.

Hertzen-Blümlein, ſiehe Borragen.

Hertzen-Freud, ſiehe Stern-Leber-Kraut.

Hertz-Geſpann, oder **Hertz-Geſperr**, iſt ein Kraut, deſſen Stengel viereckigt, hart und ſchwärtzlicht ſind, und bey einer Ellen und drüber hoch werden. Die Blätter ſind breit und dem groſſen Neſſel-Kraut nicht ungleich, aber ſchwärtzer und tieffer zerkerbt, ein paar in gleicher Höhe von dem andern. Die Blumen, welche klein und braunröthlicht mit weiß vermiſcht ſind, ſtehen rings-um den Stengel. Die Wurtzel iſt gelb, krumm und zaſericht. Es wächſet dieſes Kraut auf wilden ungebaueten Plätzen, an den Straſſen, Zäunen und Hecken, und bey den alten Mauren, iſt eines ſehr bittern Geſchmacks, eröffnet alle Verſtopffungen, treibet den Urin, Stein und Gries, und tödtet (die Blätter in Wermut-Oel oder bitter Mandel-Oel geſotten und auf den Nabel gelegt) die Würmer. Inſonderheit wird das davon deſtillirte Waſſer, oder der Safft davon mit Milch vermiſcht, denen kleinen Kindern wider das Hertz-Geſpann eingegeben, das Kraut ſelbſt aber, weil es den Mutter-Kranckheiten zu Hülffe kommt, von einigen wild Mutter-Kraut genennet.

Hertz-Geſpann oder **Hertz-Geſperr**, iſt eine Kranckheit und nachtheiliger Zufall, ſowohl an Menſchen als Vieh, und ſonderlich an Pferden. Bey den Menſchen, allermeiſt aber bey kleinen Kindern, beſtehet dieſes in einer Aufſchwellung des Leibes, unter den kurtzen Ribben, welches eine ſchwere und ängſtliche Athem-Holung verurſachet, ſo da herrühret von kalter Lufft, ſcharffen Blehungen im Magen und dergleichen Dingen mehr, die den Motum Diaphragmatis verhindern. Wenn demnach ein Kind tieff Athem holet, immer mit dem einen Arme zucket, und ihm weh thut, ſo es an der Bruſt angegriffen wird, welches unter anderen die Merckmahle des verhandenen Hertz-Geſpannes, braucht man nicht nur den Safft von kurtz vorher beſchriebenem Kraut gleiches Nahmens, oder ſo man es nicht friſch haben kan, kocht man ſelbiges in Bier und trincket davon; oder man nimmt friſche Peterſilien, preſſet den Safft daraus, und brauchet ihn innerlich; nicht weniger dient auch hierzu das Krauſemüntz-Waſſer, und was dergleichen Haus-Mittel mehr ſeyn. Einige nehmen auch wohl das Fett, welches an der Braten-Pfanne, nachdem man ſie ausgegoſſen, kleben blieben, ſtreichen dieſes zuſammen, und ſchmieren den Patienten unter den kurtzen Ribben damit. Es iſt aber dieſes eben die Kranckheit, ſo in Schleſien und derer Orten die Röte, ingleichen Ribbekuchen genennet wird, und ein Theil der ſogenannten Engliſchen Kranckheit. Es iſt übrigens auch eine Kranckheit der Pferde, welche man daran erkennet, wenn ein Pferd matt und krafftlos wird, daß ihme die Lenden einfallen und dürre werden, ſo daß man die Ribben ſiehet; darnach ſchlägebäucht es behende, und darauf erfolget denn das Hertz-Klopffen, und die Erhebung des Hertz-Blätleins; Item es geſchwellen ihme die Schenckel, und fangen an zu hincken und anzuſtoſſen; das Geſchröt ſchwitzet

ſchwitzet ihme, wenn es gleich ruhet. Darwider nehme man vier Untzen Honig, zwey Untzen Salniter, Wein und Eßig, zuſammen ein Nöſſel, zwey Untzen Baum Oel, eine Untze Lorbeer, und eine Hand voll Thymian, ſtoſſe alles zuſammen, menge es durch einander, und gebe es dem Pferde laulicht ein; oder, Entzian und Foenum graecum (Bocks-horn), in einem Ofen gedörret, zu Pulver geſtoſſen, und dem Pferd aufs Futter gegeben. Die Leber von einem im Martio gefangenen Fuchſen gepülvert, und dem Pferde eingegeben, curiret gleichfalls das Hertz-Geſpann. Das Pferd, ſo damit behafftet, muß man trocken füttern, dahero demſelben kein Gras oder anderes feuchtes Futter geben, ſondern ſolches mit warmen Kotzen um den Bauch und die Bruſt wohl bewahren, auch den Stall fein ſauber halten, und darinnen mit wohlriechenden Kräutern, als Qvendel (Feld-Kümmel), Camillen, Lorbeer-Blättern und dergleichen, fleißig räuchern.

Hertz-Kammer, wird eigentlich iede von den zweyen Höhlen genennet, die in dem Hertz durch einen Unterſcheid in die lincke und rechte abgetheilet ſind; allein man heiſſet auch ſonderlich bey der Jägerey an einem wilden Thier denjenigen Theil der Bruſt, wo das Hertz lieget und die Ribben enge zuſammen ſtoſſen, ſo ſich zwiſchen den beyden Bugen befindet, ebenfalls die Hertz-Kammer.

Hertz-Läpplein, ſind kleine viereckig aus weiſſer Leinwand, Damaſt oder Zwillig, geſchnittene und umſtochene doppelte Lätzgen, ſo den kleinen Kindern bey dem Beſchicken, über das Hertz geleget werden.

Hertzſchlächtigkeit, iſt eine Kranckheit der Pferde, welche verurſachet, daß ſie ſich ſehr aufblaſen, den Bauch immer aus- und einziehen, und ſo man ihnen mit den Fingern an die Gurgel greiffet, gar dumpffig huſten. Die Pferde werden davon überfallen, wenn ſie unreines Futter, Wiſch-Tücher, oder ſonſt etwas haariges oder rauhes freſſen; Dieſem Uibel abzuhelffen, dörre man Lein-Saamen, mahle ihn, und gebe dem Roſſe des Mehles zwey Theile im Trincken, den dritten Theil menge man mit Haber, und gebe es ihme vier Tage nach einander, des Tages einmahl zu freſſen. Oder nehmet lange Wegwart-Wurtzel, Alant-Wurtzel, Weitzen-Kleyen, menget es durch einander, und gebet es dem Roß offt unter dem Haber. Oder thut einen Ameis-Hauffen, mit allem, was darinnen iſt, in einen Sack, leget Wachholder-Stauden mit grünen Beeren darzu, ſiedet es zuſammen in einem Keſſel mit Waſſer, gieſſet es hernach ab, laſſet es kalt werden, und gebt dem Pferde alle Tage davon zu trincken. Item, nehmet Birnbaum-Miſtel, Lungen-Moos von einem Eich-Baum, iedes gleich viel, Büchene Miſtel ein Viertel-Pfund, und gelbe Lilien-Wurtzel, hacket alles klein zu Pulver, und gebets dem Pferd unter dem Futter, wenn der Mond fünff Tage alt iſt. Oder brennet einen lebendigen Igel in einem neuen wohlverkleibten Topff zu Pulver, nehmet darnach noch Beyfuß-Wurtz, Alant-Wurtz, Gehörne von einem Hirſchen, das zwiſchen den zweyen Frauen-Tagen, nehmlich dem funffzehenden Auguſti und achten September, geſchlagen, und ein wenig Sadebaum, pulveriſiret dieſes alles gleichfalls, miſchet das Pulver unter einander, und zwar eines ſo viel als des andern, und gebet davon dem Pferd im Futter, auf einmahl, iederzeit eine Hand voll, laſſet auch demſelben des Jahrs einmahl die Kien-Ader ſchlagen.

Hertz-Weh, iſt ein Schmertz, der ſich in der Hertz-Grube findet, kommt von dem Magen, oder krampffigen Zufällen der Gedärme, des Rückfells, des Hertzens, der Leber ꝛc. her. Wärme, Fieber, eingeſchluckte übele Dinge verurſachen ſolches ebenfalls.

Hertz-Wurtzel, wird an einem Baume diejenige Wurtzel genennet, welche gerade nieder in die Erde gehet, und den Baum dergeſtalt feſte hält, als wenn er gleichſam mit Stricken und Seilen angeheftet und angepfählet wäre, daß er von Winden und ſeiner eigenen Laſt nicht nieder gezogen werde. Nach der gemeinen Garten-Regel ſoll man, beym Verſetzen der Bäume, denenſelben die Hertz-Wurtzel nicht laſſen, denn weil ſie gerade unter ſich treibet, und alſobald die todte und unartige Erde ergreiffet, darinnen keine gute Nahrung und Krafft befindlich, ſo kan auch ſolche dem Stamm keinen guten Safft und Wachsthum geben, ſondern die Wurtzel wird anbrüchig, daß der Baum keine gute Früchte herfür bringen mag, und wohl gar verdirbet, indeme er aus Mangel der guten Nahrung, ſo er aus der Hertz-Wurtzel (die aber in der todten und unfruchtbaren Erde ſteckt) haben ſoll, böſe Feuchtigkeiten an ſich ziehet. Hingegen lauffen die Seiten- und Neben-Wurtzeln oben in der guten Erden hin, und ziehen daraus guten Safft und Krafft, ſonderlich von der Witterung, ſo von obenher einfället, und ihren Einfluß hat: Es pflegen auch an dem Ort, wo die Hertz-Wurtzel abgeſchnitten iſt, gemeiniglich andere kleine Würtzelein wieder hervor zu ſchieſſen. Wenn aber der Boden auch in der Tieffe gut iſt, pflegen etliche an einigen Obſt-Bäumen die Hertz-Wurtzeln zu laſſen. Bey denen Nuß- und Birn-Bäumen hingegen, iſt vor dem Verſetzen die Hinwegſchneidung der Hertz-Wurtzel abſolute nöthig, es ſey der Grund auch beſchaffen wie er will, weil man aus der Erfahrung weiß, daß es dieſen Bäumen höchſt ſchädlich, wenn ihnen dieſelbe gelaſſen wird.

Heſchel-Rechen, ſiehe Nach-Rechen.

Heiſſe, ſuche Hechſe.

Hetze, ſiehe Elſter.

Hetzen, Wind-Hetzen, heiſſet ſo viel als einen Haſen oder Füchſe mit Wind-Hunden fangen. Nach Weydmänniſcher Redens-Art heiſſet ins Garn hetzen, wenn man ein Vor-Holtz mit Garn fürrichtet, daß der Haſe, wenn er ſich vor den Hunden ins Holtz retiriren will, nothwendig darein fallen muß; wenn man

aber im freyen Felde hetzet, ſo heiſſet es vom
Strick aus hetzen. Dieſes geſchiehet folgen-
der maſſen: Man reutet zu Pferde, und hat
ein paar Wind Hunde am Hetz Riemen, von
welchem man ſie nach Gefallen ohngeſäumt
los laſſen, oder wenn der Haſe zu weit auf-
ſtünde, oder man ſonſt nicht hetzen wollte, die-
ſelbe damit an und zurücke halten kan. Ih-
rer etliche reuten alſo in gerader Linie neben
einander die Acker-Stücken oder Feld-Beete
durch, und geben acht, ob ſie darzwiſchen ei-
nen Haſen im Lager ſitzen ſehen können; So
nun einer aufſtöſſet, muß man ihm einen klei-
nen Vorſprung vergönnen, darnach läſſet man
von den nächſten Stricke-Winden ein paar
los, und jaget einer oder zwey zu Pferde her-
nach, die übrigen bleiben in ihrer Such, und
alſo ſtreiffet man ein Feld nach dem andern
durch, und wird ein Strick Hunde nach dem
andern losgelaſſen, nachdem es viel oder we-
nig Haſen giebt, oder nachdem der Haſe auf
der rechten oder lincken Seite, oder in der
Mitten aufſtehet. Wo es Höhen und Gebir-
ge hat, laufft der Haſe gerne Bergauf, da er
wegen Kürtze der vördern und Länge der hin-
tern Füſſe viel beſſer fortkommen kan, als die
Hunde, die dadurch bald abgemattet werden,
dahero etliche einen Jäger zu Fuß mit einem
Strick Hunde oben in der Höhe aufpaſſen laſ-
ſen, ihme dieſen Paß abzuſchneiden. Wenn
ihme die Hunde nahe auf den Leib kommen,
gebrauchet er mancherley arge Liſt, begiebt
ſich in die Waſſer, verbirgt ſich, wenn Schaafe
oder anderes Vieh im Felde ſind, unter die
Heerde, leget ſich öffters im ſtärckeſten Lauff
nieder, daß die Hunde über ihn ſpringen,
ſchlieffet durch die Zäune und Gehäge von ei-
ner Seiten auf die andere, lauffet, wenn die
Hunde und Jäger vorbey, den geraden Weg
wieder zurücke. Bisweilen ſpringt er, wenn
er mitten unter den Hunden iſt, über ſie hin-
über, oder ſchieſſt ihnen bey den Füſſen hin-
durch; manchmahl, wenn die Hunde nicht
wohl gefängig, oder gar zu hoch ſind, ſtoſſen
ſie zwar den Haſen, ergreiffen ihn aber nicht,
ſondern kriegen an ſtat deſſelben das Maul voll
Haare, der Haſe aber läuffet mit zerrupftem
Peltz und gantzer Haut immer fort. Wenn
man junge Hunde einhetzen will, geſchiehet es
am beſten im Herbſt, da es junge heuer gefal-
lene Haſen giebt, die weder ſo ſchnell, noch ſo
liſtig ſind, als die alten. Das erſte mahl muß
man einen jungen Hund mit zwey guten alten
Hunden an einem vortheilhafftigen Orte ein-
hetzen, damit er zum erſtenmahl nicht vergeb-
lich lauffe, denn dadurch wird er verzagt wer-
den, und ſowohl das Hertz, als die Begierde
verlieren. Es muß aber nahe und hinter de-
nen jungen Hunden allezeit einer zu Pferde
ſeyn, damit ſie nicht, wo ſie lange allein bey
dem Haſen bleiben, ihn zerreiſſen und freſſen
lernen, welche heßliche Gewohnheit ihnen her-
nach hart wieder abzugewöhnen iſt. Bey naſ-
ſen, windigten üblen Gewitter, ſoll man nicht
zu hetzen reiten, aber im Thau iſt es darum
gut, weil der Haſe nicht zu weit, noch ſo leicht
aufſtehet, indem er nicht gerne naß wird, da-
hero er die Jäger näher an ſich ankommen
läſſet, und die Hunde werden durch den fri-
ſchen kühlen Thau deſto mehr erqvicket. Auch
ſoll man nicht hetzen bey weichem Wetter,
weil der Haſe leicht iſt, und über die tieffen
weiten Felder wohl kommen kan, die Hunde
aber tieff hinein fallen; zu geſchweigen, daß
zu ſolcher Zeit groſſer Schade in der Saat ge-
ſchiehet. Im Winter, wenn tieffer Schnee
liegt, ſoll man gar nicht, bey hart gefrornem
Erdreich aber Vormittags nicht hetzen, denn
die Hunde lauffen ſich auf, und verderben ſich
offt auf einmahl ſo übel, daß man ſie hernach
in viel Wochen nicht wieder brauchen kan.
Wann die Hunde einen ſcharffen weiten Lauff
gethan, und endlich den Haſen gefangen ha-
ben, muß man die Hunde in der Mitte über
ſich aufheben und rütteln, damit ihnen das Ge-
blüte vom Hertzen komme. Das Hetzen wird
von Bartholomäi bis Faſtnachten verſtattet,
nach dieſem aber iſt es, bis wieder Bartholo-
mäi kommt, verboten, doch iſt dem Beſitzer
einer Jagd in der Marter-Woche einen ſoge-
nannten Oſter-Haſen zu hetzen erlaubet.

Hetz-Riemen, iſt ein langer lederner Rie-
men, woran der Jäger die Wind-Hunde, und
zwar gemeiniglich 2 zuſammen gekuppelt hält.
Er hat ſolchen von der lincken gegen die rech-
te Hand über der Achſel herunter hängen, und
das eine Ende davon, welches durch die Ringe
der Hunde-Halsbänder geſchoben iſt, in der
Hand, welches er, wenn ein Haſe aufſtehet, fah-
ren und damit die Hunde los laſſen kan.

Heu, iſt der Nahme des jährlich von den
Wieſen abgehauenen und getreugten oder
dürre gemachten erſten Graſes, welches zur
Fütterung der Pferde und Schaafe ſowohl,
als der Ochſen, Kühe (ſonderlich aber des
Melck-Viehes), jungen Füllen und Kälber,
ſo nöthig als nützlich iſt. Dieweil aber die
Wieſen von verſchiedener Art, ſo daß unter
denenſelbigen einige das Jahr auch nur ein-
mahl gehauen werden, ſo wird dieſes auf
dergleichen Wieſen gemachtes Heu zum Un-
terſcheid deſſen, da man nach der erſten Erndte
die Wieſen noch einmahl hauet und Grummet
machet, alt Heu genennet. Siehe ferner Heu
machen.

Heu-Baum, Wieſe-Baum, iſt ein gerader
ſtarcker Baum, ſo lang, daß er hinten und vorn
über einen gemeinen Rüſt- oder Bauer-Wa-
gen hinaus reichet, ein darauf geladenes Fu-
der Heu, Stroh oder Getraide damit zu bäu-
men, daß die gantze Ladung feſt beyſammen
bleibe, und nichts davon verſchüttet oder ver-
lohren werde. Siehe Bäumen.

Heu-Boden, hierzu werden gemeiniglich,
wo man nicht beſondere, zum Heu und Grum-
met erbauete oder beſtimmte Scheunen hat,
die Böden über den Vieh Ställen genommen,
welche man aber vorhero, ehe das Heu dar-
auf gebracht wird, mit gutem trockenen und
dürren Stroh, zum wenigſten einer Hand di-
cke, über und über wohl beſtreuen, und ſo-
denn das Heu darauf legen, dieſes aber oben
gleich-

gleichfalls wohl mit Stroh bedecken muß; ſolchergeſtalt wird nicht nur das Heu von allen aus den Ställen ſich hinauf ziehenden Dünſten und Geſtanck rein erhalten, ſondern es ziehet ſolches Stroh auch alle andere Dünſte und Feuchtigkeit an ſich, ſo, daß das Heu trocken, und wohlgeſchmackt, auch vor aller Fäulung geſichert bleibe.

Heu-Bucht, iſt in einem Stalle ein beſonderer Verſchlag, darein das vor die Pferde oder Zug-Ochſen, auf eine gantze oder auch wohl nur auf die halbe Woche gehörige Heu-Futter Bund-weiſe geſtecket wird. Man pflegt ſie gemeiniglich über den Futter-Käſten anzubringen, und mit einer Fall-Thüre und Vorlege-Schloß zu verſehen.

Heu-Bund, oder ein Bund Heu, iſt ſo viel, als man in ein ordentliches Stroh-Seil binden kan. Auf Höfen und bey wohleingerichteten Haushaltungen wird auf ein Pferd in vier und zwantzig Stunden acht Pfund Heu gerechnet, und die Heu-Bunde in ſolcher Schwere darnach gemacht.

Heuen, ſiehe Heu machen.

Heu-Erndte, wird die Zeit genannt, in welcher das Gras gehauen, zu Heu gemacht, und daſſelbe eingeführet wird. Dieſe gehet insgemein im Junio um Johannis, oder auch zu Anfang des Julii an, welcher dahero den Nahmen Heu-Monat bekommen. Auf dreymähdigen Wieſen, welche aber nicht allzuhäufig gefunden werden, gehet die Heu-Erndte gleich nach Pfingſten an.

Heu-Feimen, ſiehe Feimen.

Heu-Gabel, iſt eine zweyzanckigte eiſerne Gabel, welche ſo wohl an ihrer Gröſſe, als an der Länge ihres Stieles, alle andere bey einer Wirtſchafft nöthige Gabeln übertrifft; man braucht ſolche ſowohl die groſſen Heu-Schöber und Heu-Feimen mit zu machen, als auch das Heu aus den Schöbern auf den Wagen zu Verfertigung des Fuders zu langen und aufzuladen, daher ſie von einigen insgemein auch Reich-Gabel genennet wird.

Heu-Hechel, Hau-Hechel, Heckel-Kraut, Stachel-Kraut, Weiber-Krieg, in Oeſterreich Aglar-Kraut genennet, iſt zweyerley, die gemeine dornichte oder ſtachelichte Heu-Hechel, welche wegen der vielen Stacheln, wie eine Hechel ausſiehet, hat runde, dornichte Reißlein, mit kleinen haarichten, an dem Rand etwas zerkerbten, klebrichten und ſchwartz-grünen Blättern beſetzt, welche faſt den Ehrenpreis-Blättern gleich kommen, aber eines ſtinckenden Geruchs ſind. Die Blümlein, ſo gemeiniglich Purpur- oder Leib-Farb, gleichen den Faſelen-Blümlein. Aus dieſen werden kleine runde Schötlein, wie Linſen, darinnen findet man einen Saamen, der an Geſtalt und Geſchmack den Wicken ähnlich iſt. Wo dieſes Gewächs einmahl Platz gewinnet, da iſt es, wegen ſeiner langen um ſich fladrenden Wurtzel, ſchwerlich zu vertreiben. Die im erſten Frühling hervor kommenden zarten Schößlinge, ſind mit Saltz und Eßig eingemacht, lieblich zu eſſen, als ein kräfftiges Mittel den Stein und Harn zu treiben, welches auch der aus dem friſchen Kraut ausgepreßte Safft thut. Es wird zu eben ſolchem Ende aus dem Kraut ein Waſſer und Saltz, aus den Blumen aber eine Latwerge oder Zucker bereitet. Die Wurtzel wird im May gegen den vollen Mond, das Kraut aber zu Anfang des Junii geſammlet. Ein Qvintlein von der gedörrten und zu ſubtilem Pulver geſtoſſenen Heu-Hechel-Wurtzel, etliche Monate lang alle Morgen mit deſtillirtem Heu-Hechel-Waſſer fleißig eingenommen, auswendig aber ein Pflaſter von Stein-Klee und Heu-Hechel allezeit fleißig übergebunden, iſt ein fürtreffliches Mittel, den Fleiſch-Bruch zu zertheilen, und aus dem Grund ohne Schnitt zu heilen. Die Heu-Hechel ohne Dorn, iſt wieder zweyerley, davon die eine wild, die andere aber in Gärten erzielet wird. Die wilde bringet jährlich aus ihrer holtzigten Wurtzel viel runde zähe Stengel herfür, zweyer Ellen hoch, welche in Neben-Zweige zertheilet, und mit weiſſer Wolle überzogen ſind. Ihre Blätter, deren gemeiniglich drey an einem Stiele ſind, umgeben wechſelsweiſe den Stengel. Die Blumen ſind Purpur-braun, und ſtehen an ablangen Aehren. Die Schötlein und Saamen kommen mit der ſtachelichten Heu-Hechel überein. Das gantze Gewächſe giebt einen zähen Schleim, und ſtarcken Geruch, wie ein Ziegen-Bock von ſich, und wird zu nichts gebraucht. Die gelbe Heu-Hechel aber, welche in den Gärten erzielet wird, und unter die Sommer-Gewächſe gehöret, hat zerkerbte, haarige und ſchmutzige Blätter, mehrentheils drey an einem Stiel. Auf den Gipfeln der Stengel erſcheinen gelbgeſtreiffte Blumen. Das gantze Gewächs iſt mit einer zähen, ſchleimigten Feuchtigkeit angefüllet, daß einem die Finger, ſo mans anrühret, davon klebricht werden.

Heu machen oder Heuen, wird die Verrichtung genennet, da man das abgehauene Gras mit dem Harcken oder Rechen herum wendet, daß es an der Sonne dürre und zu Heu werde. Hierbey kommt fürnemlich zu betrachten vor, ſowohl die Zeit, als die Art und Weiſe, das Heu zu machen, und damit vom Anfang bis zum Ende behörig umzugehen. Die Zeit betreffend, wird, wie oben bey der Heu-Erndte bereits gedacht, das Heu machen insgemein um Johannis im Junio oder zu Anfang des Julii, ſo von dieſer Verrichtung den teutſchen Nahmen Heu-Monat hat, angeſtellet; und muß man abſonderlich auf wäſſerigen Wieſen, und die an flieſſenden Waſſern und in tieffen Gründen liegen, damit eilen, angeſehen es gar nichts ungewöhnliches iſt, daß dergleichen Wieſen auch um ſolche Zeit (da gemeiniglich die Martz-Nebel, der alten Bauer-Regel nach, ihre Wirckung zu haben pflegen) überſchwemmet, verſchleimet und verderbet werden. Deswegen man denn hierinnen den Mantel nach dem Wind hängen muß, damit nicht, wenn man gar zu lange, und aus Geitz auf noch mehreres Gras war-

warten wollte, auch das bereits gewachſene und vorhandene mit einander verderbe. Ferner ſoll man auch, wo es ſeyn kan, die Abmähung des Graſes im neuen Licht oder zunehmenden Monden verrichten, weilen nicht alleine auf ſolche Weiſe das Heu beſſer gedeihet und ausgiebet, und nicht ſo leichte ſchwindet, ſondern auch hernach das Grummet deſto dicker und beſſer nachwächſet: Und liegt nichts daran, wenn gleich der Saame noch nicht völlig abgezeitiget, angeſehen doch das meiſte Gras von Zuſetzung der Wurtzeln wächſet; zu geſchweigen, daß ſolches Heu, ſo noch ziemlichen theils zart, und nicht allzu überſtändig worden, dem Vieh viel anmuthiger und lieblicher iſt, auch demſelben viel beſſer erſprieſſet, und ſonderlich den Kühen die Milch vermehret; dahingegen, wenn das Heu zu ſpät gemacht wird, oder das Gras allzuzeitig oder überſtändig worden, und alſo ſeinen beſten Safft und Krafft bereits verlohren hat, es eine gar geringe und ſchlechte Fütterung abgiebet, auch manchmahl zu nichts beſſers nützet, als daß man es dem Vieh unterſtreue: Doch iſt auch hinwiederum wohl zu mercken, daß, wo die Wieſen oder Matten allzu frühzeitig, da nemlich das Gras noch zu frech, grün und jung, gemähet werden, ſolches unzeitige Heu, auſſer dem, daß es keine Krafft und Nachdruck im Füttern hat, auch öffters noch auf dem Boden verfaule und verderbe: deswegen man den Mittel-Weg in acht zu nehmen, und weder zu früh noch zu ſpäte das Gras abzuhauen hat. So will auch das äuſſerliche Gewitter wohl abgemercket und abgelauret ſeyn. Wenn demnach der Haus-Wirt einen bald herannahenden langwierigen Regen vermuthet, ſo iſt es rathſamer, daß er ſein Gras lieber auf der Wurtzel ſtehen, als abmähen, und in der Näſſe liegen laſſe, es wären denn einige Güſſe und Uberſchwemmungen zu befürchten: Denn in ſolchem Fall muß man aus der Noth eine Tugend machen, das Gras abhauen, und das in der Tieffe und an dem Waſſer befindliche, folglich dem Waſſer-Schaden am meiſten unterworffene auf Hügel und erhabene Oerter ſchaffen, und daſelbſt ſtreuen laſſen, damit es an ſolchen Orten ein ſchöneres Wetter erwarten, und der Fortreiſſung des Waſſers, oder dem darauf von ſchlammigten Güſſen ſich ſetzenden Letten nicht ſo leicht unterworffen ſeyn möge. Endlich ſoll auch noch ein Haus-Wirt dieſes in acht nehmen, daß er das Gras, ſo viel es ſeyn kan, in der Frühe, weil der Thau noch daran hafftet, abmähe, geſtalten es ſodenn ſich viel leichter umleget, als wenn es von der Trockene des Wetters zähe wird, und der Senſen nachgiebt, folglich weder ſo lang, noch ſo fein glatt von der Erden weg abgemähet werden kan. Was hiernächſt die Art des Heumachens betrifft, ſo iſt bekannt, daß die nächſtvorhergehende Arbeit bey ſolchen das Gras hauen oder mähen iſt, da nemlich das Gras von den Mähdern mit der Graſe-Senſe abgehauen, oder aber mit der Sichel abgeſchnitten wird, welches letztere aber nur geſchiehet, wo Mangel an Wieſen iſt, allwo die Leute nachzumähen, und, wenn etwas ſtehend geblieben, daſſelbige durch die Nachmähe, welches man die Wieſen ſchräpfen nennet, zu nutzen pflegen. Wenn nun das Gras abgemähet, und in Schwaden etwas trocken worden, ſo müſſen dieſe zerſchlagen, das iſt, mit dem Rechen aus einander geworffen, und in die Breite geſtreuet, und hierauf, wenn es auf der obern Seite durch die Sonnen-Strahlen gedörrt, abermahlen mit dem Rechen um- und auf die grüne Seite gewendet werden, daß es auch an ſolcher völlig abtrocknen und dürren möge. Iſt ſchönes und beſtändiges Heu-Wetter, ſo ſtreuet man das alſo abgedörrte Gras aus der Breite ſogleich in die Flatſchen, Schöber-Flecke oder Heu-Scheiben. Bey unbeſtändigem Wetter aber, da man einen regneriſchen Uberfall befürchtet, wird das Gras, nachdem es gewendet und auf der andern Seite gleichfalls gedörret, zuſammen gerechet oder geharcket, und in mittelmäßige ziemlich hohe und ſpitzige Schober, welche man Wetter-Hauffen nennet, geſetzet, damit, wenn es ja regnen ſollte, der Regen deſto beſſer abſchieſſen könne; zudem kan auch der Regen nicht durch den gantzen Hauffen dringen, und dahero dieſem, wenn er gleich benetzet worden, gar leicht wieder geholffen werden, wenn man denſelben bey wieder hervorbrechendem Sonnenſchein auſſen vorhero wohl abtrocknen läſſet, und denn erſt in die Flatſchen ſtreuet, in welchen es etwa liegen bleibet, bis die allenfalls noch darinnen befindliche Feuchte vollends von der Sonne und Lufft wohl ausgezogen worden, worauf man endlich aus ſolchen groſſen Flatſchen die rechten und groſſen Heu-Schöber ſetzet, und denn fein trocken einführet. Hat man aber das Unglück, daß das Heu in Schöbern ſtarck beregnet wird, ſo muß man ſolche bey gutem Wetter und Sonnenſchein wieder abziehen, das iſt, das auſſen herum liegende Heu, ſo weit es in den Schöbern hinein naß iſt, wieder herab nehmen, und noch einmahl ſtreuen, und, wenn es denn dürre, wieder aufſchöbern, und ohngeſäumet einfahren laſſen: geſtalt nichts übler und verdrüßlicher iſt, als wenn das Heu naß eingeführet wird, angeſehen es ſich gemeiniglich über einander entzündet und dem Vieh in der Fütterung recht zu einer Peſt wird. Wäre aber etwan nicht ſo viel Zeit, ſolches ſo balden zu thun, oder aber nicht genugſamer Raum vorhanden, das Heu in Scheunen oder auf Böden beherbergen zu können, ſo pfleget man daſſelbe auf dem Felde, oder nahe beym Hofe in groſſe ſpitzige Schöber, oder auch in ordentliche Heufeimen zu ſetzen: dabey aber iſt nicht zu vergeſſen, daß man ſowohl unten das Erdreich, ſo weit als der Schober oder Feimen zu ſtehen kommen ſolle, einer queren Hand hoch mit Stroh überlege, damit die feuchten Erddämpffe ſich nicht in das Heu ziehen, als auch den Schober oder Feimen ſelbſten von oben herein, eines Arms hoch mit Stroh wohl bedecke, oder aber von Schöben eine rechte Haube und Dach darauf mache,

che, damit das Heu vor dem Thau, Regen und Ungewitter geſichert ſeyn möge. Es iſt auch etlicher Orten der Gebrauch, daß die Bauern ihr Heu mit allem Fleiß eine Zeit lang in Schöbern oder Feimen auf dem Felde ſtehen laſſen, ehe ſie es einführen, damit es daſelbſt recht erliege, u. gehörig ausdämpfe, welches Heu denn auch dem Vieh deſto weniger Kranckheit oder Schaden verurſachet. Uibrigens will das Heu, wie obgedacht, nicht nur fein trocken und dürr eingebracht, ſondern auch an einem lüftigen, trockenen und beqvemen Ort, es ſey gleich in Scheunen, oder auf ordentlichen Heu-Böden, geleget und aufbehalten ſeyn, damit die Luft hübſch durchſtreichen, und alſo das eingebrachte Heu in gutem Stande bleiben möge.

Heu-Monat, ſiehe **Julius**.

Heu-Regiſter, iſt ein beſonders Verzeichniß, was ein iedes Jahr an Heu und Grummet erbauet worden, welches ein Verwalter, ſo bald der Jahr-Wuchs von Heu und Grummet völlig eingebracht, ſeiner Herrſchafft zur dienlichen Nachricht einſenden ſoll. Es wird aber ein ſolches Regiſter Tabellen-weis eingerichtet, und darinnen inſonderheit angemercket: 1) Die Nahmen der Wieſen und deren Lage; 2) der Inhalt eines ieglichen Stückes; 3) die Anzahl der darauf erbauten Fuder Heu; 4) der Ort, wohin ſolches gelegt, oder, wohin es, wenn man einen Uiberfluß an Heu hat, verkaufft worden; nicht weniger was der Schäfer bekommen; 5) die Anzahl der eingebrachten Fuder Grummete; 6) wohin ſie gekommen; 7) die Nahmen derjenigen, ſo das Gras und Grummet gehauen, und 8) der Preis, wie hoch ieder Acker von dieſer oder iener Wieſe gehauen worden; 9) die Nahmen der Fröhner und Tagelöhner, welche Heu und Grummet gemacht, und 10) welche Wieſen zur Fröne, und welche ums Lohn dürre gemacht worden, nebſt denen Unkoſten; und endlich 11) was an Wieſen vermiethet geweſen, und 12) was dafür bezahlet worden.

Heurlinge, werden an einigen Orten die **Grühen oder hundert tauſend Fiſche** genannt.

Heu-Saamen, begreifft allen denjenigen Saamen unter ſich, welchen man von allerhand auf den Wieſen wachſenden Graſe, Klee und andern Blumen und Kräutern, wenn ſie völlig reiff ſind, bekommet, und der gemeiniglig auf den Heu-Böden und in denen Heu-Ställen an der Erde liegen bleibet, zuſammen gekehret, geſiebet, und der reine Saamen im Frühling etwan zu Ende des Mertzens zwar bey etwas trockenem Wetter, iedoch zu ſolcher Zeit, da bald ein Regen zu vermuthen, mit Aſche oder Tauben-Miſt vermenget, oder auch alleine, auf neu-angerichtete Wieſen, oder unfruchtbare Graſe-Flecken in alten Wieſen geſäet wird. Unter dem Heu-Saamen ſind abſonderlich diejenigen Saamen zu erwählen, deren Pflantzen dem Vieh annehmlich und geſund ſind: Als da iſt die Bach-Müntze, Bibenellen, die beyden Geſchlechte des Bingel-Krauts, die Braunellen, Dreyfaltigkeits-Blumen, die Erd-Galle oder das kleine tauſend Gülden-Kraut, fette Henne oder Wund-auch Knaben-Kraut ſonſt genannt, das Flachs-oder Lein-Kraut, welches aber, weil es der kleinen gemeinen Wolfs-Milch ſehr ähnlich ſiehet, von ſelbiger, als einem Menſchen und Vieh höchſt ſchädlichen Kraut, gar wohl unterſchieden werden muß. Es beſtehet aber der Unterſchied darinnen, daß das Lein-Kraut keinen Milch-Safft von ſich giebet, wie die Wolfs-Milch, und daß auch deſſen Blumen licht-gelb und faſt wie die Ritterſporn formiret ſind. Ferner die Frauen-Müntze, die Gamanderlein oder kleiner Bathengel; beyderley Geſchlechte des Gänſerichs; die beyden Geſchlechte der Gauchheil mit den rothen und blauen Blumen; der Gerſten-Walch oder tauber Haber; die kleinen oder wilden Haſen-Pappeln, ingleichen der Hahnenfuß, nicht die Art, ſo eine zwieblichte runde Wurtzel hat, und wegen ſeiner hitzigen ſcharfätzenden Natur ſchädlich iſt, ſondern das andere Geſchlecht welches man etlicher Orten auch Geiß-Blumen zu nennen pfleget, und eine weiſſe ſehr faſigte Wurtzel hat. Der Spaniſche, wohlriechende und gemeine Wieſen-Klee; wilde Körbel oder Körffel; die Maßlieben, das Meliſſen-Kraut; der braun und blaue Mertzen-Veil, wilde Möhren, wilder Paſtinack, Poley, Rapuntzeln; die Schaaf-Garbe, Storch-Schnabel; das Wall-oder Weg-Stroh, von einigen unſerer lieben Frauen Bett-Stroh genannt; die beyderley Geſchlechte des Wohlgemuths, u. a. m.

Heu-Scheiben, ſiehe **Flatſchen**.

Heu-Scheune, iſt ſowohl in Thier-Gärten als Gehägen vor das Wild ein höchſt nöthiges Gebäude, daſſelbe über Winters darinnen mit Futter zu erhalten. Auch hat man an einigen Orten auf denen Wieſen ſelbſt Heu-Scheunen, jedoch nur zur Verwahrung des Heues. Jene aber müſſen an einer Sommer-Seite, oder an einem abhängigen Berg, da die Sonne fein warm anſcheinet, ohnweit eines Waſſers, ſo nicht zufrieret, und wo dicke Behältniſſe verhanden, ohngefehr ſechzehen Ellen lang und acht Ellen breit angeleget, und mit doppelten Rauffen gemachet werden; oben drüber aber kommt der Heu-Boden, den Vorrath aufzuheben; in deſſelben Mitten wird ein Loch gelaſſen, das Heu in die Rauffen zu werfen und zu vertheilen. Dergleichen Heu-Scheunen muß man nach der Groſſe des Forſtes und Anzahl des Wildes etliche haben. Wenn nun der Winter kommt, und die Hirſche insgemein nach der Brunfft noch mager ſind, da ſie ſich nicht wieder erholet, muß ihnen ſowohl mit Heu-Futter, als Kenſter oder Miſtel, ingleichen gefällten jungen Kiefern, davon ſie die Rinde zu ſchälen pflegen, geholfen werden; Wenn es aber wieder auf thauet, wird das Wild durch ſein Auſſenbleiben von ſich ſelbſten anzeigen, daß es nichts mehr nöthig hat, und kan ſodenn die Fütterung geſparet werden. Von der Nord-oder Mitternacht-Seite, wo das ungeſtümeſte Wetter her-

herkommt, müſſen billig zur Beſchirmung an-te Dickigte vorhanden ſeyn, damit das Wild vor ſtürmiſchen Ungewitter, Froſt, Schnee oder Schlacken-Wetter einigen Schutz und Schirm haben kan, weil ſonſten kein Wild in eine vermachte Heu-Scheune einkriechen, ſondern vielmehr ſich davor entſetzen und ſcheuen würde. An theils Orten gehen die Rauffen unterm Dache allenthalben umher, und lieget das Heu beſtändig darinnen, dergeſtalt, daß ſo viel Heu, als das Wild abfriſſet, von inwendig an deſſen Stelle wieder nachfället. Einige, die nicht ſo viel Unkoſten auf die Scheune wenden wollen, laſſen das Heu Bundweiſe in dem Gehöltze auf die Sträucher hängen, das Wild damit zu füttern; weil aber die Sonne, Regen und Lufft die beſten Kräffte des Heues ausziehet, und nichts als dürre Spreu oder Stroh nach ſich läſſet, wird wenig oder nichts davon gehalten.

Heu-Schober, iſt ein groſſer runder unten am Fuſſe weiter, oben aber etwas ſpitzig zu lauffender Hauffen Heu, welcher, nachdem das Heu zur Gnüge dürre gemacht worden, aus denen Flatſchen oder Heu-Scheiben auf der Wieſe geſetzet wird, und zwar, nach iedes Ortes Gewohnheit bald gröſſer, bald kleiner.

Heuſchrecke, Springhahn, iſt ein mittelmäßiges fliegend- und hüpffendes Ungeziefer, welches dem Getraidig, und andern Erd- und Garten-Gewächſen groſſen Schaden thut. Sie hat ſechs Füſſe, davon die zwey hinterſten ſehr lang ſind, und zum Springen dienen: vier Flügel, welche bey einigen roth, bey einigen Purpur farb, und bey andern blaulicht oder grün ſind, einen Kopf wie ein Pferde-Kopf, ein viereckigtes Maul, welches ſich Creutzweiſe aufthut, und herausſtehende Augen. Nach dem Unterſchied der Gröſſe, Farben und Geſtalt hat man deren unzähliche Gattungen. Das Männlein hat keinen Schwantz, das Weiblein aber iſt mit einer langen Röhre oder Schwantz verſehen, mit welchem es ein Loch in die Erde gräbet, ihre Eyer darein legen zu können. Dieſes thun ſie nur im fetten Erdreich, indem man ſie ſelten auf Bergen, oder auf dürren magern Boden antreffen wird. Sie ſtreiffen die Haut ab, und verjüngen ſich, wie anderes Ungeziefer. Der Rauch von Heuſchrecken ſoll die Verſtopfung des Harns, und eine an den Hals gehängte Heuſchrecke das viertägige Fieber vertreiben. Wenn eine Heuſchrecke in einen gewäſſerten Wein geworfen wird, ſoll ſie zu Grunde gehen, iſt der Wein aber lauter und ächt, ſoll ſie oben ſchwimmen. Man pfleget ſie in denen Gärten mit ſich ſelbſten, nemlich ſo man deren einen Haufen zuſammen ſammlet, und ſodenn einen Rauch davon machet, zu vertreiben. Wenn man Wermut ſiedet, und die Kräuter und andere Gewächſe mit dem Waſſer beſprenget, ſo laſſen die Heuſchrecken ſelbige zufrieden, und befreſſen ſie nicht. Hiervon ſiehe eine gantze Abhandlung im V Stück n. 1 der Leipz. Sammlungen.

Heu-Seil, iſt ein ſtarckes ohngefehr 12 bis 16 Ellen langes Seil, womit der Heu-Baum auf einem Fuder Heu, Stroh oder Getraide, ſtarck angezogen, und die Ladung dergeſtalt feſte zuſammen gehalten wird, daß nichts über den Wagen herunter fallen kan.

Hexel, ſiehe Heckerling.

Hexel-Lade, ſuche Heckerlings-Banck.

Heyde, ſiehe Heide.

Heydexe, ſuche Eydexe.

Heyde-Grütze, Heyde-Korn, Heyde-Kraut, Heydel, Heydelbeere, Heydelauffer, Heyde-Lerche und **Heydniſch Wund-Kraut**, ſiehe unter Heide-Grütze ꝛc.

Heyderling oder **Treuſchling**, iſt eine Art der Eß-Schwämme, welche alſo zubenahmet, weil ſie gemeiniglich auf den Heyden und der Vieh-Weide wächſet. Sie iſt rund und breit wie ein Bareth, unten braun, oben aber bleichfarbig, wächſet im Brach-Monat, wenn es geregnet, dieſen ſchälet man die äuſſere Haut ab, und bereitet ſie zum Eſſen wie die Morgeln.

Heyer, ſiehe Häher.

Heyn-Buche, ſuche Buchbaum.

Hiacinth, ſiehe Hyacinth.

Hieff-Horn, Hifft-Horn, iſt ein kleines gleichaus gehendes Horn, welches die Jäger und Jäger-Burſche an einem ſchmalen Hifft-Riemen oder ſogenannten Horn-Feſſel über die lincke Achſel an der rechten Seite herunter hängend, tragen, und damit auf der Jagd die behörigen Zeichen geben. Man hat derſelben mehrentheils dreyerley Gattungen: Als Hörner (Zincken) von klarem Laut, worauf die Jungen lernen; Mittel-Hörner, die einen mittelmäßigen Ton haben, und Rüden-Hörner, die einen groben oder tieffen Laut haben. Weil aber dieſe letztern gar zu groß und unbequem ſind, pfleget man heut zu Tage meiſtens nur Halb-Rüden-Hörner zu tragen. Es werden aber die Hifft-Hörner von denen Wildruff- und Horndrehern aus weich gekochten Büffels-Hörnern gemachet, ſolche in ein Loch, ſo in einem Klotze gebohret, eingezwenget, das behörige Loch durchgebohret, nachgehends heraus genommen, äuſſerlich um das Mundſtücke abgedrechſelt, vornen am Schall-Horn mit rothem Wachs gepuffet, vom Riemer eingebunden, das Horn-Feſſel mit behörigen Schnallen und Beſchläg, doch dem Stande gemäß, von ſilbernen Dreſſen oder Corduanem Leder mit ſtählernem Beſchläge gemacht, und angefeſſelt, worauf ſich ein Horn-Satz von Bocks- oder Hammel-Haaren, nebſt einer grünen Schleiffe Band gehöret. Dieſer Horn-Satz iſt vor alters von einer gewiſſen Länge gebräuchlich geweſen: Weil ein reiſender Jäger von der Straſſen ſo weit, als ein ſolcher Horn-Satz reichen mögen, einen Fuchſen, Haſen oder Ente, als einen Zehrpfennig ſchieſſen durffte. Es träget aber ein Jäger das Hifft-Horn um dreyerley Urſachen willen, als erſtlich, in währendem Treiben, wo er angeſtellet iſt, ſolches durch drey Hieffe zu melden; zum andern: Im Treiben das Jagen zu blaſen, und drittens und letztens dienet es, einen Jäger von andern zu unterſcheiden. Auf dem Hifft-Horn

Horn ſoll ein Jäger-Purſche während den Jungen-Standes folgendes blaſen lernen, als erſtlich: Anfangs mit einem Stoß einen langen Hief oder Hifft; zum andern: Drey Hennebergiſche reine lange Hief; drittens; So viel kurtze Hief, als der Jäger Odem halten kan, doch wenigſtens einen jagdbaren Hirſch von zehen bis zwölff Enden zu melden; viertens: Das Jagen abzuſtoſſen, mit kurtzen Hiefen nach einander reinlich abgeblaſen; und letztens wiederum einen langen Hief, wie im Anfang, doch ohne Rundel oder Triller. Hiffte oder

Hiefe abſtoſſen, heiſſet mit dem Rüden- oder Hifft-Horn viel oder wenig den Athem zu blaſen abbrechen.

Himbeere, Hindbeere, oder, wie man ſie einiger Orten nennet, **Hohlbeere**, ſind rundlichte Früchte, welche den Brombeeren (auſſer der Farbe, und daß ſie zärter und hohler ſind, auch dahero den nur gedachten Nahmen Hohlbeere bekommen), in allen an der äuſſerlichen Geſtalt gleich kommen, und, wie jene, gleichſam aus lauter ſafftigen und an einander ſtehenden Beerlein zuſammen geſetzt, auch mit kleinen halb runden Saam-Körnlein verſehen ſind. Ihre Farbe iſt roth und eigentlich Fleiſch-Farbe, wiewohl es auch weiſſe oder weiß gelblichte giebt, welche man aber nicht in ſolcher Menge, als jene findet. Der Buſch, worauf dieſe Frucht wächſet, wird der

Himbeer- oder Hindbeer-Strauch oder Staude genennet, welcher über drey Ellen hoch wächſet, und der Brombeer-Staude ziemlich gleich iſt, aber kürtzere und nicht ſo ſpitzige Stacheln hat, als dieſe. Manchmahl findet man auch wohl gar keine Stacheln daran, beſonderes aber an denen jungen Schößlingen und Zweigen, welche noch kein Jahr alt ſind. Seine Blätter, deren drey oder fünffe gegen einander an einem Stiele wachſen, ſind auch weicher und zärter als das Brombeer-Laub, unten weißlicht, und oben dunckel grün. Die Blüthen ſind weiß, und beſtehen aus fünff in Geſtalt einer Roſe zuſammen geſetzten Blätlein, nach welchen die obbeſchriebene Früchte, nemlich die Himbeere, ans Licht kommen. Die Wurtzel iſt lang, und breitet ſich auf allen Seiten ungemein ſtarck aus, treibet auch alle Jahre neue Schößlinge, welche das andere Jahr blühen und Früchte tragen. Der rothe Himbeer-Strauch iſt von der andern Gattung, die weiſſe Himbeer-Staude genannt, in nichts, als in den Früchten, welche bey dieſer von weißgelblichter Farbe ſind, unterſchieden. Sie wachſen gerne an ſchattigten und feuchten Orten in Wäldern und Grabnen, werden aber auch ſonderlich in Gärten erzeuget, und durch Zerreiſſung der Wurtzeln fortgepflantzet, welches im Frühling am beſten im Monat Martio im abnehmenden Monden geſchiehet. Weil dieſer Strauch, hauptſächlich, wenn er in gutem Erdreich ſtehet, allzuſtarck ins Holtz wächſet, und daher zum öfftern verſtocket, ſo müſſen ſowohl die kleinen Schößlinge, als das abgeſtandene Holtz, auch, wo es nöthig, von dem ſtarcken Jahr-Wuchs etwas ausgehauen, und dadurch dem andern Lufft gemachet werden. Weil auch die Baum-Wantzen ſich häufig an dieſe Stauden zu hängen pflegen, ſo bald als nur der Safft in das Holtz zu treten anfänget, ſo muß man im Frühling, da ohnedem die Himbeer-Sträucher beſchnitten werden müſſen, Kalch mit Waſſer anmachen, und damit das Holtz, ehe es noch treibet oder ſchoßt, reiben und beſtreichen, welches kein ſolches Ungezieſer auf- und in die Höhe kommen laſſen wird. Die Himbeere haben eine kühlende und Hertz-ſtärckende Krafft in ſich. Der daraus bereitete Eßig, da nemlich über die rein geleſene Himbeere guter Wein-Eßig geſchüttet, und ſolcher an der Sonne deſtilliret, auch nach ausgezogener Krafft, noch ein paar mahl auf friſche Beere gegoſſen wird, iſt gut in vergiffteter Lufft, widerſtehet den Ohnmachten und Schwachheiten des Hertzens, ſo man davon auf die Schläfe und Pulſe ſtreichet, oder Tücher in dieſen gewärmeten Eßig netzet, und alſo offt überſchläget; einen gleichmäßig guten kühlenden Uiberſchlag giebt auch der über die puren Himbeer-Blätter gegoſſene Eßig. Von denen Beeren wird auch durch bloſſes Aufgieſſen ein Wein bereitet. Das Einmachen der Himbeere geſchiehet folgender Geſtalt: Man nimmt einen guten Theil ausgedruckten Himbeer-Safftes, läſſet es ein paar Tage ſtehen, thut das dünnere von dem Safft oben weg, miſchet zwey Theile guten Zucker darein, verſchaumet den Zucker, und kochet es ſo lange, bis es wie ein Honig iſt, gieſſet ſolchen dicken Safft hernach gantz heiß über friſche Himbeere, und behält ſie alſo auf: Wenn man aber den ausgepreßten und auf obige Weiſe geläuterten Safft ein gut Theil einkochen läſſet, hernach ein wenig Zucker darinnen zerläſſet, und wenn es bis zur Dicke des Honigs und mehr eingeſotten, hernach in eine gläſerne Schale gieſſet, ſo bekommt man eine liebliche Latwerge davon. Das von den Himbeeren gebrannte Waſſer iſt in allen hitzigen Kranckheiten dienlich, und denen Patienten um des anmuthigen Geruchs und lieblichen Geſchmacks willen, beſonders annehmlich. Aus dem Safft wird ein köſtlicher Syrup zugerichtet, welcher die Hitze der Fieber löſchet, den Ohnmachten wehret, das ſchwache Hertz ſtärcket, und alle Bauchflüſſe ſtillet.

Himmel, darunter wird in dem Welt-Gebäude gemeiniglich derjenige Theil begriffen, welcher unſern Erd-Boden zu umſchlieſſen ſcheinet. Die Betrachtung und Eintheilung des Himmels gehöret in die Natur-Lehre und Aſtronomie. Ein Wirt hat ſonderlich zu wiſſen, daß dieſes der Raum, worinne viele groſſe und kleine Welt-Körper ihere Bewegung haben, und welche ſeinen Planeten, nemlich die Erde umgiebet, ja aus welchen ſonderlich vermittelſt der Sonne und des Monds viele Würckungen in und auf der Erden entſtehen, die ſich gut und ſchlecht zu ſeinen Geſchäfften ver-

halten. Vornehmlich iſt der ſogenannte Lufft-Himmel, welches der Dunſt- und Dampf-Kreis iſt, ſo die Erde umgiebt, zu beobachten. Denn daraus und darinne entſtehen Thau, Regen, Schloßen, Hagel, Schnee, Wind, Donner, Blitz ꝛc. welche Wörter nachzuſehen. Die Heiterkeit oder die Trübe des Himmels, deſſen Tag und Nacht, die Jahres-Zeiten, der Stand des Mondes und der Sonne gegen die Erde und dergleichen, ſammt allem deme, was von Wetter und Witterung geſagt werden kan, iſt hierbey genau zu beobachten. Daraus iſt das gegenwärtige und zukünfftige Wetter, und das Verhältniß deſſelben zu denen hauswirthlichen Geſchäfften insgemein und ins beſondere zu beſtimmen. Die Calender geben zwar einige Nachrichten davon, ſonderlich der zu Erfurt heraus gekommene immerwährende Frauenzimmer-Calender. Allein es iſt auch vieles noch zu verbeſſern und nach denen neuern Entdeckungen anders darinne einzurichten: Indem ſie faſt alle die alten Sätze von dem Welt-Gebäude und der Bewegung derer himmliſchen Körper, ja viele irrige Gedancken von dem Einfluß der Geſtirne zum Grunde haben. Weil aber die Welt immer noch dabey bleibet und man ſolchergeſtalt eine Verwirrung durch andere und der Wahrheit gemäſſere Reden, bey Einfältigen verurſachen würde, die doch immer noch bey ihrem Calender bleiben, da ſie keine andern haben, wenn man anders reden wolte, ſo hat man auch in dieſem Lexico dieſer Gewohnheit nachgeben müſſen.

Himmel-Bette, heiſt ein ſolches Bett-Geſtelle, welches über ihm eine auf Säulen ruhende oder ſonſt über ſich beſonders befeſtigte Decke hat, ſo eben der Bett-Himmel genennet wird.

Himmel-Brand, ſiehe Königs-Kertze.

Himmels-Schlüſſel, ſ. Schlüſſel-Blume.

Himmels-Spur, ſiehe Gewende.

Himmels-Thau, Schwaden, heiſſet der Saame eines gewiſſen Graſes, welches in Pohlen und längſt des Oder-Strohms, auch ſonſt an Waſſerreichen Orten häuffig anzutreffen, und weil der gemeine Mann den Glauben hat, daß dieſer Saame mit dem Morgen-Thau, wie das Iſraelitiſche Manna in der Wüſten herunter falle, ſo hat der Saame deshalber auch den Nahmen Himmels-Thau bekommen. Solcher Irrthum aber hat ſeinen Urſprung daher, weil man den Saamen niemahls, als des Morgens gar früh, wenn der Thau noch auf dem Graſe ſitzet, antrifft, derowegen klopfen die Bauern in der Früh-Stunde an das Schwaden-Gras, und halten ein Gefäß unter, ſo fällt der alsdenn reiffe Saamen hinein; wenn ſie aber ſo lange verziehen, bis die Sonne herauf gekommen, ſo fället der Saame von ſich ſelbſt aus, und kan alsdenn unmöglich geſammlet werden. Die Körner, welche in Aehren-gleichen Zapffen ſtecken, ſind den Hirſe-Körnern gleich, anfänglich ſchwartz, hernach aber ſchön gelblich weiß, am Geſchmack ſehr zart und lieblich faſt wie der Reiß, und geſünder als der Hirſe. Wenn er mit Milch gekocht wird, giebt er eine gute Nahrung, wiewohl er auch ſtopfft, wenn er zu viel genoſſen wird. Das Kraut wächſet zwar, wie obgedacht, wild, kan aber auch geſäet werden, welches im May-Monat geſchehen muß, und alsdenn wird der Saame ſchon weiß, doch will er fleißig gejätet ſeyn.

Himmels-Zeichen, ſiehe Gewende.

Himmliſche Zeichen, ſind zwölff gleiche Theile, in welche der Thier-Kreis, oder die Ecliptic (die Sonnen-Straſſe) eingetheilet wird. Jeder hat ſeinen Nahmen bekommen von demjenigen Geſtirn, welches bey demſelbigen vor dieſem geſtanden, inzwiſchen aber weiter fortgegangen iſt. Sie werden alſo bezeichnet und genennet: ♈ der Widder, ♉ der Stier, ♊ die Zwillinge, ♋ der Krebs, ♌ der Löwe, ♍ die Jungfrau, ♎ die Waage, ♏ der Scorpion, ♐ der Schütze, ♑ der Steinbock, ♒ der Waſſer-Mann, ♓ die Fiſche. Dieſe zwölff Zeichen werden nach denen vier Jahrs-Zeiten eingetheilet in die Frühlings- Sommer- Herbſt- und Winter-Zeichen. Die Frühlings-Zeichen, in welchen die Sonne im Frühling läufft, ſind bey uns: der **Widder, Stier** und **Zwilling**: Da die Sonne von der Tag- und Nacht-Gleiche auf die höchſte Sonnen-Wende hinan ſteiget, und mit ihren Strahlen, weil ſie nicht mehr gar ſo in die Qver, wie im vorhergehenden Winter fallen, die Erde erwärmet, und die Winter-Kälte mäßiget. Die Sommer-Zeichen, in welchen die Sonne zur Sommers-Zeit ſich befindet, ſind der **Krebs**, der **Löwe** und die **Jungfrau**. Hier ſteiget die Sonne bey dem Krebs aufs höchſte, bey dem Löwen und Jungfrau aber ſteiget ſie wieder ab; und weil ihre Strahlen um dieſe Zeit mehr als ſonſten in geraden Linien und Strichen abwärts fallen, und die Tage länger, die Nächte aber kürtzer ſind, ſo erhitzt ſie die Erde am empfindlichſten. Die Herbſt-Zeichen, welche die Sonne zur Herbſt-Zeit durchläuffet, ſind die **Waage**, der **Scorpion** und der **Schütz**, da die Sonne gegen den winterlichen Sonnen-Stand hinab läufft, und die Lufft von der Hitze wiederum mäßiget. Die Winter-Zeichen, in welchen die Sonne ſich den Winter über befindet, ſind der **Stein-Bock**, der **Waſſermann** und die **Fiſche**, da die Sonne von dem winterlichen Sonnen-Stande hinauf ſteiget, und weil ihre Strahlen alsdenn gantz qver fallen, und die Tage kurtz ſind, die hefftigſte Kälte in der Lufft hinter ſich läſſet. Siehe Geſtirn.

Hincken, iſt ein Zufall, welcher die Pferde, das Rind-Vieh, Schaafe ꝛc. an ihrem ordentlichen Gang verhindert, und entweder eine innerliche oder äuſſerliche, bekannte oder unbekannte Urſache hat. Wenn ein Pferd hincket, und niemand weiß, was ihm iſt, ſo brechet ihm die Eiſen ab, wircket ihm aus bis aufs Leben, hefftet ihme das Eiſen wieder auf; nehmet Hirſe, ſiedet denſelben wohl in Wein oder Eßig, bis daß er zu einem Brey oder Mus wird, thut alt Schmeer dazu, bin-

dets

dets dem Pferd, ſo heiß es erleiden kan, um den Fuß; das thut acht oder zehen Tage nach einander; oder rühret Hüner = Miſt und Schweinen = Speck in einer Pfanne beym Feuer durch einander, und ſchlaget damit ein. So ein Pferd auf allen vieren hincket: Nimm Hanff=Werck, feuchte ſolches mit Eyer = Klar und ſchlage ihm das um den Huff und beſchlage ihn dann: Nimm anbey rein Borg=Schmeer oder Speck und wohlgeſchälten Knoblauch, eines ſo viel als des andern, ſtoſſe es wohl, bis es zähe wird, ſchmiere das Roß damit an allen Vieren gegen dem Haar, ſo wird es wieder gut. Oder ſo ein Pferd an allen Vieren erſchrocken, ſo ſtoſſe Eßig und Knoblauch in einem Morſel unter einander, reibe ihme die Beine zwey oder dreymahl damit, und reite es denn herum, daß es erhitzt, decke es warm zu, ſo wirds zur Hand beſſer. So ein Roß hincket, und man erkennet, daß ein Bluts=Tropffen zwiſchen Haut und Fleiſch kommen: Nimm Roggen = Mehl und Ziegen=Milch, rührs unter einander zu einem Brey, ſtoß auch Saffran darein, thue darnach dieſen Brey in einen Haſen = Balg, und binds dem Pferde über, da es den Schaden hat; man muß ihm aber vorhero von ſolchem Orte die Haare abſcheeren. Wie ein Roß, wenn es von Kern = ſchwinden, Vernageln, Verbellen, und andern bekannten Urſachen hincket, zu curiren, davon findet man an ſeinem Ort die behörige Nachricht. Wenn Ochſen oder Kühe zu hincken anfangen, da ſie ſich etwan in einen Nagel oder etwas anders geſtoſſen und geſtochen haben, ſo ſtecken die Bauren Speck oder ungeſaltzene Butter aus dem Rühr = Faß in die Wunden, und binden es zu; und des andern Tages nehmen ſie Storch=Schnabel, ein Kraut, welches blaue Blümlein hat, kochen es und waſchen ihm den Fuß fein rein aus, ſo wirds beſſer. Können ſie aber den Nagel oder den Dorn haben, womit ſich das Vieh verletzet hat, ſo ſtecken ſie ihn nur in Speck, und legen dieſen an einen kühlen und leidlichen Ort, es hilfft gleichfalls. Hincken ſie aber deswegen, weil ihnen die Füſſe erfroren ſind, ſo muß man ihnen den mangelhafften Fuß mit ihrem alten warmgemachten Harn waſchen und bähen. Rühret aber das Hincken vom Geblüte her, welches ſich in der Knie = Büge am hintern Fuß verſammlet hat, ſo muß man den Ort hart und tapffer reiben, und mit einem Laß = Eiſen aufpicken, damit ſich das Geblüte wiederum zertheilen moge; wäre es aber, daß ſich das Geblüte ſchon geſetzet hätte, und alſo das allererſt berührte Mittel nicht helffen wollte, ſo muß man ihnen die Klauen bis auf das lebendige Fleiſch aufſchneiden, damit das innenher geronnene und geſammlete Blut heraus flieſſe; alsdenn mag man den Knie = Bug mit einem ledernen Säcklein verbinden, damit das Waſſer dem Vieh keinen Schaden zufüge, weil es noch in der Heilung iſt. Bisweilen geſchiehet es auch, daß ſie ſich die Nerven und Flechs = Adern vertreten und verletzen, und deswegen zu hincken anfangen, da muß man ihnen den Schenckel mit Saltz und Oel waſchen laſſen. Wäre aber das Knie geſchwollen, ſo ſoll man daſſelbige mit ſcharffem heiſſen Wein = Eßig, oder mit geſottenem Hirſe und Lein = Saamen = Brühe waſchen. Das beſte und gedeylichſte Mittel iſt, wenn ein Rind hincket, daß man ihme ſobald, als es beſchädiget worden, die Schenckel mit friſchem Waſſer waſche und reinige, und mit altem Schmaltz den Schaden ſchmiere. Wann die Schaafe wegen Erweichung ihres Horns, darum, daß ſie lange in ihrem Miſte geſtanden, zu hincken anfangen, oder ſonſten nicht wohl gehen können, ſo muß man ihnen das Horn an der Spitzen, da es am meiſten verdorben, abſchneiden, und ungelöſchten Kalch darüber ſchlagen, ſo lange bis das Horn wieder ſtarck und hart iſt worden.

Hindbeere, ſiehe **Himbeere**.

Hindin, wird das Weiblein des Hirſchen genennet, ſo auſſerdem auch ein **Wild** heiſſet, ſiehe ingleichen **Thier**.

Hindlaufftе, ſiehe **Cichorien**.

Hinfallen, iſt eine Kranckheit des Rind=Viehes, da die Ochſen oder Kühe, ſo damit behafftet, wenn der Voll = oder Neu=Mond iſt, am Wagen, im Pflug oder wo ſie auch ſonſten ſind, plötzlich niederfallen, zappeln und ſich etwan zwey oder drey Vater Unſer lang hin und wieder wältzen, hernach aber wieder ſo friſch aufſtehen, als ſie vorhero waren. Das beſte Mittel darwider iſt, man laſſe ihnen alle vier Wochen zur Ader; oder laſſe ihnen das Fleiſch und die Klauen ſtopffen, daß es blutet; oder man ſehe, daß man ihrer ohne ſonderbaren Schaden los werden möge.

Hinter=Achſe, ſiehe **Achſe**.

Hinterlaß, oder das **Zurückbleiben** des Hirſches, iſt ein Zeichen in der Fährte, daran der Jäger die Feiſtigkeit eines guten alten Hirſchen abmercken kan: indem der Hirſch, ie erfüllter er wird, ie kürtzer ihme die Haupt=Flechſe (welche in der Keule herunter in die Schalen gehet), durch die Vollkommenheit der Keulen wird, dahero er mit dem hintern Fuſſe nicht genug in den vorderſten Tritt vorſchreiten kan, und alſo einer Hand breit zurücke bleibet.

Hinterſaß oder **Hinterſäſſer**, heiſſet an einigen Orten ein Bauer, der in einem Dorffe ein **Hinterſäſſer = Gut**, worauf man keine Pferde halten kan, noch darff, und nur mit **Hand=Dienſten** frohnet, beſitzet, auſſer deme aber ein Unterthan ſeiner Obrigkeit, wie ein Pferde = Bauer oder Pferdner, iſt, und gleich demſelben das Gemein=Recht zu genieſſen hat. An etlichen Orten aber heiſſet es derjenige, ſo nur des Schutzes der Obrigkeit genieſſet, und weder angeſeſſen noch unterthan iſt. Dieſe werden auch **Schutz=Verwandten**, **Beyſaſſen**, **Bey = oder Inwohner**, ingleichen **Häusler** genennet.

Hintſch = Kraut, ſiehe **Je länger, ie lieber**.

Hippe oder Heppe, iſt ein von gutem Stahl ver=

verfertigtes krummgebogenes Meſſer, deſſen ſich die Gärtner und Wintzer zum Beſchneiden der Bäume und Wein-Reben bedienen. Die Garten-Hippe hat keinen geraden Griff, wie die Wintzer-Hippe, ſondern ein krummes Hefft, welches alſo eingerichtet, daß die Hand in ſolchem Platz hat, und ſich regen kan.

Hippocras, oder auch **Claret**, iſt ein aus Wein, mit Zucker, Zimmet, Würtz-Nägelein, Jngwer und andern Gewürtzen zubereitetes Geträncke, zu welchem man im Sommer einen Zuſatz von Kirſchen, Himbeeren und dergleichen kühlenden Früchten zu nehmen pflegt. Die Zubereitung iſt nach dem verſchiedentlichen Geſchmack und Belieben der Leute mancherley: Eine andere Art iſt, daß man zu drey Maaß weiſſen Wein zwey Loth Zimmet, und ein wenig Jngwer, beydes klein geſtoſſen, und ein Pfund Zucker nimmt, dieſe Species zuſammen in den Wein, in einem ſaubern wohlvermachten Geſchirre, ſieben bis acht Stunden weichen, hernach ſechs bis acht mahl durch einen wollenen Sack lauffen läßt, ſodenn den Hippocras in Flaſchen gieſſet, dieſelben wohl vermachet, und zum Gebrauch aufhebet. Oder man nimmt zu drey Meß-Kannen Wein, drey Loth Zimmet, ein Loth Veil-Wurtz, Paradies-Korner und Jngwer, iedes ein Qventlein, Zucker ein Pfund und ein halb Viertel Pfund, zerſtöſſet und pulveriſiret alles, und bereitet den Hippocras auf obige Weiſe. Einige ſieden auch wohl eine Portion Wein mit gedachten Speciebus, und laſſen ihn, wenn er einige Stunden in einem wohlbedeckten Geſchirr geſtanden, durch einen Zwillich, oder welches beſſer, reinen Filtz-Sack lauffen, und verwahren ihn endlich zu beliebigem Gebrauch. Wie nun in dieſem Fall die Sache vorzunehmen, kan folgendes dienen: Man ſetzet eine Portion Wein zum Feuer, wenn dieſer gelinde geſotten, hebt man ihn vom Feuer, und wirfft zu acht Kannen Wein drey Loth guten Zimmet, zwey Loth Muſcaten-Nüſſe, ein und ein halb Pfund Zucker, alles grob zerſtoſſen, rühret es wohl durch einander, läſſet ſodenn gedachten Wein mit dieſem Gewürtz abermahls ſieden, und wie vorhero verkühlen. Hierauf ſchüttet man geſottene Würtz-Nelken ein Qventlein, Cardamomen ein und ein halb Loth, ein halb Pfund geſchnittene Zibeben der feinſten, zuſammen in einen oben weit und unten eng gemachten Parchent- oder Filtz-Sack, gieſſet den zweymahl geſottenen Wein darauf, preſſet den Sack ein wenig, und läſſet den Wein in ein reines Fäßlein durch das Spund-Loch verſeihen, ſchlägt das Fäßlein feſte zu, läſſets etliche Tage ſtehen und vergähren, ſ. i. g. Oder will man eine Eſſentz haben, daraus man allezeit, wenn man will, einen Hippocras machen kan, ſo nehme man fünff Loth Zimmet-Rinden, ein Loth Paradies-Körner, drey Qventlein Würtz-Nelcken, ein Qventlein gelben Sandel, eben ſo viel weiſſen Pfeffer, Jngwer, Galgant und Muſcaten-Blumen, iedes ein halb Qvint, ſtoſſe alles klein, gieſſe darauf, ſo viel es nöthig, Spiritum vini, ſtelle es acht Tage an die Sonne, oder ſonſten an einem warmen Ort, zuletzt thue man nach Belieben, etwas Moſch oder Ambra darzu. Von dieſer Eſſentz darff man nur zehen bis zwantzig Troppfen in eine Flaſche Wein thun, ingleichen ſo viel Zucker, als man nöthig hat, den Wein lieblich zu machen, und alles wohl unter einander rühren, ſo hat man einen guten Hippocras. Dergleichen Eſſentz wird auch auf eine andere und folgende Art gemacht. Man nimmt Würtz-Nägelein, Zimmet-Rinden, Muſcaten-Nüſſe, und langen Pfeffer, eines ſo viel als des andern, ſtöſſet ein iedes klein, und thut es zuſammen in eine gläſerne Flaſche, füllet dieſe halb voll mit gutem Brantewein, vermachet ſie wohl, und ſetzet ſie auf warme Aſche, damit es eine Stunde lang gantz ſachte kochet, hiernächſt leget man auch rings um die Flaſche, doch etwas weit davon, glüende Kohlen zu Vermehrung der Hitze, mit der Vorſicht, daß die Flaſche nicht zerſpringe. Wo man nun ſiehet, daß der Brantewein mit denen Gewürtzen ſiedet, muß man die Flaſche aus der Aſche heraus nehmen, und nach Proportion und Belieben Zucker-Candi darzu thun. Ein Tropffen von dieſer Eſſentz in eine Flaſche mit Wein gethan, giebt demſelben nicht nur einen fürtrefflichen Geruch, ſondern auch einen ungemeinen Würtz-Geſchmack.

Hippomanes, **Pferde-Gifft**, oder auch **Pferde-Miltz**, von einigen genannt, iſt ein dünnes Stücklein etwas halb röthlicht und halb bleyfärbigten, in der Geſtalt eines Miltzes erſcheinenden ſchaumigten Weſens, welches glatt und langrund, ohngefehr anderthalb Zoll breit, vier Zoll lang, und einen halben Zoll dicke, auch manchmahl etwas gröſſer, manchmahl etwas geringer iſt. Es ſitzet ſolches denen jungen Fohlen, in dem Augenblick, da ſie aus Mutter-Leib kommen, vornen auf der Zungen, und wird von ihnen, ſobald ſie aus dem Netze geledigt, und nach der äuſſerlichen Lufft zu ſchnappen Raum bekommen, hinunter geſchluckt, alſo, daß es nachgehends nicht mehr von ihnen zu haben iſt, dahero man hurtig dabey ſeyn muß, wenn man es von ihnen bekommen will, da man denſelben oben die Zunge mit einem Tuch aufs reineſte abwiſchet, und ihnen dieſes einem ſchwammigen Fleiſch gleichendes Weſen benimmt. Man hält insgemein dafür, es ziehen die noch im Mutter-Leibe verſchloſſen liegende Fohlen, durch Hülffe dieſes Hippomanis, oder irrig alſo genannten Miltzes, die benöthigte Nahrung an ſich, weil es juſt vornen auf der Zungen lieget; welches man, ſowohl dieſes, als daß diejenigen Fohlen, denen man dergleichen Weſen benimmet, ausbündige Roſſe werden ſollen, an ſeinem Orte geſtellet ſeyn läſſet: Dieſes aber iſt gewiß, und aus der Erfahrung unwiderſprechlich, daß dieſes Hippomanes oder ſogenannte Pferde-Gifft eine nachdrückliche Wirckung in der Roß-Artzney habe.

Hirn, ſiehe Gehirn.

Hirn-Grille, iſt ein fremdes Sang-Vögelein,

lein, ſo aus Tyrol zu uns gebracht wird, grün und gelblich von Federn, an der Grösse aber wie ein Zeißlein, welchem er auch an dem Schnabel gleichet, ob er ſchon dem Kopff nach einem Canarien-Vogel ähnlich ſiehet. Er ſinget ſchön und lieblich, und hat eine überaus helle und durchdringende Stimme, iedoch iſt ſein Geſang angenehmer, wenn er in Geſellſchafft anderer Vögel, als alleine gehöret wird. Man fänget ſolche Vögel an den Orten ihres Aufenthalts zur Herbſt-Zeit gar leichtlich mit Wänden und Leim-Spindeln, denn es darff nur einer einfallen, ſo folget der gantze Hauffe nach. Wenn man einen Hahn und eine Sicke zuſammen wirfft, ſo niſten und hecken ſie in Zimmern ſo gut, als die Canarien-Vögel, mit denen ſie auch ſich gerne gatten und brüten, und in dem Vogel-Bauer gleiches Tractament mit denenſelben genieſſen. Ihr Leben erſtrecket ſich auf vier bis fünff Jahr.

Hirſch, iſt das edelſte und ſchönſte unter allem vierfüßigen Wildpret, ſo zur hohen Jagd gehöret. Man verſtehet zwar unter dem Nahmen Hirſch-Wildpret, ſowohl das Männlein als das Weiblein, doch wird nur jenes, nemlich das Männlein, eigentlich ein Hirſch, das Weiblein aber eine Hindin, ſo lange, bis ſie der Hirſch beſchläget, wenn ſie aber geſetzet, ein Thier oder Wild genennet. Der Hirſch iſt mit einem ſtarcken Gehörne oder Geweyh bewaffnet, welches er nach ſeinem zweyjährigen Alter alle Jahr gemeiniglich im Martio abwirfft, zumahl, was ein jagdbarer Hirſch iſt, da es ſich hingegen bey denen geringern Hirſchen, inſonderheit mit denen Spieſſern, zuweilen bis in den May hinein verziehet, welche aber ſodenn auch deſto ſpäter verecken, daß man öffters im Auguſto ihr Gefege noch an deren Gehörne findet. Sobald er das Geweyh im Frühling abgeworffen, begiebt er ſich in das tieffſte Gehöltz, verbirget ſich, und getrauet ſich nur des Nachts auf die Weide zu gehen, bis ihm das Gehörn wieder gewachſen. Das wieder hervor kommende junge Geweyh, welches die Jäger ſo lange Kolben nennen, bis es vollkommen und erhartet, iſt ſodenn gantz weich, und mit einer rauhen Haut überzogen, weswegen er ſolches mächtig in Obacht nimmt, bis ſelbiges ſo weit erſtarcket, daß er es wieder reinigen und abſchlagen kan, ſo gemeiniglich zehen bis zwölff Wochen, nach dem Abwerffen, oder um Mariä Heimſuchung geſchiehet. Er weiß aber das Baſt oder die rauhe Haut vom Gehörne in ein paar Tagen, auch offt nur in einer Nacht, beym Thau und naſſen Sträuchern dergeſtalt reinlich abzuſäubern, daß am Kopff, Gehörn und Hals, weder vom Baſt, noch von Schweiß-Tropffen das geringſte zu ſehen iſt, und ſtreichet mit demſelben, nach ſeiner Höhe, an das junge lange Holtz hoch hinauf, bis das Baſt alle abgeſchlagen. Solche abgeſchlagene rauhe Haut, welche von den Jägern das Gefege genennet wird, genieſſet und verſchlingt er ſelbſt, ſo viel er deſſen wieder finden kan, das übrige wird bald von den Ameiſen, oder auch zu gewiſſem Gebrauch von denen Jägern aufgeſucht. Das bloſſe Gehörn iſt anfänglich weiß, wird aber von der Lufft gelber, endlich bräuner, und von der Sonnen-Hitze, nachdeme viel Marck darinnen, ſchwärtzlicher und ſchwerer. Die Spitzen derer Enden werden durch viel Stoſſen in die Erde, Sand und Kieß vom ſteten Gebrauch weiß, und durchs Waſſer gereiniget. Aus dem Geweyh wird das Alter eines Hirſchen erkannt: Nachdem er Nahrung und Weide, Natur und Vermögen hat bekommt er in dem erſten, theils auch im andern Jahre, auf dem Kopffe, zwey Buckeln, als welſche Nüſſe welche täglich höher auffſchieſſen, und zum Theil eine Viertel-Elle, auch theils noch länger wachſen, und zur Brunfft-Zeit erſt vollkommen werden, denn wird er ein Spieß-Hirſch oder Spieſſer genennet. Im andern, auch wohl im dritten Jahre, des Sommers, wenn dieſe Spieſſer abgeworffen haben, ſetzen ſie offtmahl wiederum Spieſſe auf, iedoch längere und ſtärkere, als die vorigen: Theils bekommen Augen-Sproſſen oder vier Enden, denn werden ſie Gabel-Hirſche genennet, welche Augen-Sproſſen ihnen denn allezeit am längſten wachſen. Im vierten oder fünfften Jahre, nachdem der Hirſch Nahrung und Ruhe oder Mangel gehabt, ſetzet er wiederum vier Enden, doch ſtärcker und länger, mehrentheils aber ſechs Enden auf. Im fünfften Jahre bekommet er meiſtentheils acht bis zehen Enden. Dieſe ſind flüchtige Hirſche und geſchwinde im Kämpffen, werden aber dennoch mit Ungeſtüm von den groſſen abgetrieben. Im ſechſten und ſiebenden Jahre vermehret er ſeine Enden bis ſechzehen, alſo daß er im folgenden Jahr bereits alle die Enden bekommt, die er ſein Lebenslang tragen ſoll, und mehret ſich ſodenn ſein Gehörne nicht weiter, als in die Dicke. Einige Hirſche, welche zehen oder zwölff Enden getragen haben, pflegen folgendes Jahr zurück und weniger aufzuſetzen, iedoch längere Enden und ſtärckere Stangen, welches ein Merckmahl, daß ſie des Winters offt Hunger ausgeſtanden, keine gute Nahrung gehabt, und nirgends ſicher geweſen. Sonſt iſt ein gar alter Hirſch wohl zu erkennen, wann die Roſe voller groſſen Perlen oder Steine, nahe und breit demſelben auf dem Kopfe ſitzet: Die Stangen lang und dicke, voll tieffer und perlichter Ritzen, oben flache und gedoppelte Cronen, lange weiſſe abgenutzte Enden, über den Augen tieff eingeſunckene Gruben, blaſſe Zungen und trübe Augen, ſtumpffe wacklende Zähne, abgenutzte Schalen, ſtumpffe Klauen, groſſe flache dicke Ballen, und dergleichen zu ſehen ſind. Merckwürdig iſt, daß, wenn ein Hirſch in der Kalbe-Zeit an ſeinem kurtzen Wildprete verletzet, oder gar verſchnitten wird, ſo bekommt derſelbe gar kein Gehörn, ſondern er bleibt kolbigt, als ein Thier, wird aber deſto ſtärcker am Leibe. Hat er aber ſchon ein Gehörne getragen und abgeworffen, und leidet in der Kalbe-

Kalbe-Zeit an dieſem Orte Schaden, ſo wächſet ihme zwar das Gehörne, doch aber allezeit ſchwürig, und wird niemahls reiff. Hat er aber ſein reiffes Gehörne auf dem Kopff, und wird daran beſchädiget, ſo bleibet ihme das Gehörne beſtändig auf dem Kopff, und wirfft es niemahls ab; wird er aber durch einen Schuß daſelbſt verletzet, ſo wird er gantz auſſer der Zeit werffen, verecken und ſchlagen, auch nicht formlich, ſondern nur kurtze und krumme Enden aufſetzen. Im Sommer gehen die Hirſche mit dem Wild fleißig in das Getraide, als Erbſen, Gerſte, Wicken, Haber, Flachs-Knoten, Eichel-Maſt, wild Obſt, Kraut, Rüben und dergleichen; ſie halten ſich heimlich, und gehen nicht weit zu Felde, auch nicht weit zu Holtze, daß ſie nicht verrathen werden. Gegen Jacobi um die Erndte-Zeit, werden ſie ſehr feiſte, welches man die Hirſch-Feiſte nennet. Dieſe dauert bis zur Brunfft-Zeit. Solche währet offt lang, gemeiniglich drey bis vier Wochen, und weil ein Hirſch zehen bis funffzehen Thiere beſchicket, nehmen ſie dergeſtalt darbey ab, daß faſt nichts als Haut und Knochen an ihnen bleibet. Nach der Brunfft-Zeit, begeben ſich die Hirſche wieder zuſammen, und bleiben den Winter über mehr, als im Sommer bey einander, es mögen auch alsdenn die groſſen Hirſche die kleinen beſſer leiden, welche ſie vor und in der Brunfft-Zeit von ſich jagen, und nicht um ſich dulten können; im Winter aber ſcharren ſie nach der Heide oder Heide Kraut, beiſſen die Knoſpen von jungen Bäumen, Eichen und Bircken, ſchälen auch die jungen Rinden von Aſpen und Kiefern, pflücken den Vogel-Kien und Miſtel von Wind-Brüchen ab, ſuchen auch die Eichel- und Buch-Maſt unter dem Laube hervor. Sie verbergen ſich vor der Kälte in Behältniſſen, tieffen Gründen und Dickigten, ſuchen in warmen Qvellen Nahrung von Brunnen-Kreſſe, Kräutern und Wurtzeln; wo die Sonne fein anſcheinet, wärmen ſie ſich; des Nachts aber, da alles Wild viel kühner und nicht ſo fürſichtig, als am Tage iſt, gehen ſie auf der grünen Saat; in harten Wintern und bey tieffem Schnee, da ſie kein Geäſe finden können, werden ſie in denen Thier-Gärten und Gehägen, in denen Heu-Scheunen, oder ſonſt an gewiſſen hierzu beqvemen Plätzen mit nothdürfftiger Fütterung verſehen. Des Frühlings, wenn ſie ſich haaren, treibet ihnen die Natur zwiſchen Haut und Fleiſch, eine ſolche Materie, aus deren Fäulung Würmer wachſen, Enderlinge genannt, ſo auch zuweilen durch den Schlund, Naſen und Maul heraus gehen, und eine Reinigung des Geblütes ſind, zu Zeiten aber durch beſagten Schlund ſo ſtarck treiben, daß das Thier erſticken muß. Vier Jahr wächſet ein Hirſch in die Höhe, hernachmahls leget er aufs Unſchlitt und Feiſte, und wächſet in die Breite, Dicke und Stärcke, ſo groß er werden ſoll, ebenfalls vier Jahr. Ein rechter jagdbarer Hirſch ſoll, wie er zu Boden fället, mit vollem Wanſt, Geſcheide und Gehörne, dreyhundert Pfund am Gewichte, und nicht weniger als zehen Enden haben. Dahero die Alten zu ſagen pflegen, was dem Hirſchen am Gehörn oder Zahl derer Enden fehlete, müſte er am Wildpret um ſo viel mehr haben. Man muß aber aus der Gröſſe und Stärcke eines Hirſchen keinesweges deſſen Alter judiciren, denn man findet Hirſche von fünff bis ſechs Jahren, welche, wenn ſie zumahl in der Milch- oder Saug-Zeit ihrer Mütter nicht beraubet worden ſind, wohl ſo ſtarck und noch ſtärcker als ein zehen- zwölff- oder funffzehen jähriger Hirſch ſeyn mögen. Einige wollen dreyerley Gattungen der Hirſche bemercket haben, nemlich die braunen, die falben, und die röthlichen; die braunen ſind ſtärcker, ſchneller und gröſſer, als die andern, und haben ein edler Wildpret; die falben tragen das Haupt empor, und haben ein ſchwaches Geweyh, die aber einen ſchwartz-braunen Strich über den Rücken haben, werden für edle und gute Hirſche gehalten. Die röthlichen ſind meiſtentheils jung und dauerhafft, und machen denen Hunden bey der Par-Force-Jagd viel zu ſchaffen. In den Böhmer Waldungen werden häuffige Hirſche gefunden, welche lange ſchwartze Zoten am Hals haben, und ſtärcker vom Leibe ſind als die andern, dieſe nennet man Brand-Hirſche. Sonſten hat ein Hirſch einen doppelten Magen, wegen ſeines Wieder-Käuens; an der Leber aber iſt keine Galle zu finden, hingegen ſiehet ſowohl bey dem Hirſchen, als dem Thiere, die Blume oder Wurtzel (Schwantz) gantz Gallen-grün aus, und iſt eines dergeſtalt bittern Geſchmacks, daß ſie auch die Hunde nicht freſſen mögen, daher ſie auch von einigen vor das Behältniß der Galle gehalten wird. So iſt auch das Geſcheide gantz bitter. Die Fährte, oder Gefährt des Hirſches iſt deutlich zu erkennen, indem deſſen ſtarcke Ballen breit als Hüner-Eyer, und weit von einander ſtehen. Die Lauff-Klauen ſind im Fuſſe lang und rund gewölbt. Die After-Klauen, welche über denen Ballen nahe ſtehen, und der Ober-Rück iſt, ſind manchmahl gar deutlich zu ſehen, und ſtehen hinter denen Ballen, als hätte man zwey Daumen eingedrucket. Das Thier oder Stück Wild aber hat kleine Ballen, als die Tauben-Eyer, iſt enge zwiſchen denen Ballen: Die Schalen ſind flach, lang und ſpitzig oder ſchmal. Den Ober-Rück, welcher höher über den Ballen, als dem Hirſche, und enger beyſammen ſtehet, kan man nicht ſehen, es trete denn Berg unter oder ſey flüchtig. Ein Hirſch ſchreitet auch weiter und breiter als ein Thier, welches kürtzer und ſchmal ſchreitet. Die Alten haben zwar zwey und ſiebentzig Zeichen gezählet, woran der Hirſch in der Fährte, und ſonſten vor einem Thiere oder Stücke Wild erkannt und unterſchieden wird; weil aber viele darunter, ſo gleichſam nur bey den Haaren hergezogen ſind, als pfleget man nur die fürnehmſten, welche dem Weydemann am öffterſten fürkommen, zu beobachten: Dieſe ſind das Schrencken oder der Schranck; der Zwang oder das Zwin-

gen;

gen; der Bürgel oder Burgſtall; das Blenden oder der Blende-Tritt; der Beytritt; der Creutz-Tritt; der Schloß- oder Schluß-Tritt; das Geäfftere oder die Affter-Klauen; das Wenden oder die Himmels-Spur, auch das Himmels-Zeichen ſonſt genannt; das Schlagen, das Ausnehmen, und der Hinterlaß oder das Zurückbleiben; von welchem allen an behörigem Orte, unter ihren ſonderbaren Benennungen, Erwehnung geſchehen. Uiberhaupt wird zu der Fährte eines alten wichtigen jagdbaren Hirſches, der gut am Geſeiſte iſt, erfordert, daß vornehmlich der Schranck eine gute Spanne breit, (weil der Zimmel ſtarck iſt), der Schritt dritthalb Werck-Schuh weit, beyde Ballen vier Finger breit, die Schalen an der Schärffe abgenutzet, und die Spitzen kleiner, rund und ſtumpff ſeyn. Eines jungen Hirſches Fährte oder Gefährde iſt länglicht und weit, von Ballen ſcharff geſchaalet, der Oberrück hoch gelencket, und ie älter ein Hirſch, je niedriger er gelencket iſt, daß öffters bey alten Hirſchen der Oberrück von den Schaalen Fingers breit ſtehet, inwendig aber rund gewölbt, ſchreitet auch nach ſeiner Gröſſe weiter, als ein Thier, und übereilet allezeit die vördere Spur, gehet geſchräncket mit denen Ballen einwärts, und die Spitzen auswärts, und machet, ſo jung er iſt, alle Zeichen ſeines Vaters, und wie ein Hirſch, nur nicht ſo vollkömmlich, ſondern nach ſeinem Alter auch den Beytritt, aus welchem man die Stärcke oder Schwäche des Hirſches obſerviren kan. Wenn eine Spur, Fährde oder Gefährde gegangen iſt, zeigen zwey Schritt lang die Länge des Leibes an von einem Thiere. Ingleichen das Lager oder Wahn-Bette, und die Suhle weiſen einem die Stärcke des Leibes deutlich. Ein Hänge-Seil oder dreyßig Schritte lang von demſelben läſſet er die Loſung fallen, und ſtallet, ehe er weiter fortgehet. Die Loſung des Hirſchen iſt im Sommer zur Hirſchfeiſt-Zeit flach, und als ein zwey Groſchen Stücke breit; hänget ſchleimigt an einander, wie die Beeren an einer Weintraube, und gläntzet, wie Oel an der Sonnen, und ie feiſter der Hirſch, ie ſchleimigter iſt ſeine Loſung; im Winter aber iſt ſie gedrungener, ſchwärtzer und rundeckigter. Des Wildes Loſung hingegen iſt kleiner, und am Ende ſpitzig, verzettelt ſolche, als eine zerriſſene Schnure Corallen, und läſſet die Lorbern zerſtreuet hin und her fallen, wie die Ziegen, und wird man in der Loſung finden, was das Wildpret gutes oder böſes, verdauliches oder unverdauliches genoſſen, und im Magen und Wanſt gehabt, doch iſt die Tages-Loſung von der Ruhe beſſer verdauet, als die Nachts-Loſung. Wenn ein Hirſch in währendem Lauff angeſchrieben wird, ſtutzt er und ſieht ſich um, und wenn er etwas ungewöhnliches erblicket, oder unvermuthet etwas fahren, oder einen Menſchen ruffen ſingen oder pfeiffen höret, ſo bleibet er ſtehen, und ſiehet es begierig an, und ſo er im Walde von Wölffen verfolget wird, ſuchet er Zuflucht bey denen Menſchen ſich zu retten. Wenn gifftige ſtinckende Nebel ſind, zerſcharren ſie die Ameis-Hauffen, riechen darein, und brauſen von ſolchem ſtarcken Spiritu, der ihnen gleichſam an ſtat eines Nieſe-Pulvers dienet, indem ſie durch das Nieſen ihr Gehirn reinigen, daß viel böſes damit weggehet. Wenn ein Hirſch was vermercket, gehet er gemeiniglich dem Wind entgegen, und ſo er gejaget wird, laufft er mit dem Winde, daß keine Witterung von ihm zurücke bleibe. Eben alſo ſchwimmet er lieber abwärts, als wider den Strohm. Wenn viel Wild und Hirſche beyſammen flüchtig werden, lauffen die ſtärckeſten hinten nach, ſtoſſen und ſchlagen die andern vor ſich fort. Wenn es donnert und groſſes Ungewitter entſtehet, bleiben ſie nicht gerne unter denen Bäumen, ſondern begeben ſich lieber, wo kein Dickigt iſt, in flache Felder, Wieſen und lichte Plätze, und ſtehen daſelbſt auch in dem gröſten Regen; bey Sturm-Winden aber ſehen ſie allezeit in die Höhe, wohin dieſelben in der Noth fallen möchten. Der Hirſch wird von den Jägern erſchlichen und gepürſchet, wo er aber nicht gleich fället, ſondern nur an- oder Weidewund geſchoſſen iſt, verfolgen ſie ihn mit dem Schweiß-Hund, bis ſie ihn wieder zum Schuß bekommen, oder für Mattigkeit niedergethan finden, da ſie ihm mit einem Fang den Reſt geben: oder er wird gejaget, und dieſes geſchiehet auf zweyerley Manier, entweder durch ein umſtelltes Jagen, oder durch ein ſogenanntes Renn- oder Parforce-Jagen; wovon an gehörigem Orte unter dem Wort Jagd ein mehrers. Wie ein Hirſch oder Thier auf Weydmänniſch ſoll aufgebrochen und zerwircket werden, davon ſiehe unter dem Wort Aufbrechen und Zerwircken. Das Jäger-Recht vom Hirſchen iſt der Hals mit denen nächſt daran ſtoſſenden dreyen Rippen. An denſelben iſt alles gut, und kann er ſowohl in der Küche als Apothecke genutzet werden. Das Fleiſch oder Wildpret des Hirſchen iſt unterſchiedlich. Von alten Hirſchen wird es vor hart, unverdaulich und ſchwerer Nahrung gehalten; alleine dieſem angeblichen Mangel wiſſen die Köche durch gut Gewürtz, oder durch Einbeitzen und Einſchlagen in Paſteten gar wohl abzuhelfen, doch iſt bekannt, daß die Schmal-Thiere, ingleichen die Spieß-Hirſche ein weit zärteres, die Kälber aber das allerbeſte Fleiſch haben, dahero auch dieſe letztern nur auf groſſer Herren Tafeln gehören, wie von deſſen Zurichtung weiter unten bey dem Wort Hirſch-Wildpret weitläufftiger gehandelt wird. Auſſer dieſen aber findet ſich noch verſchiedenes, ſo in der Küchen als ein delicates Eſſen zuzubereiten, dergleichen ſind die Kolben, Hirſch-Ohren und Hirſch-Läuffte, wie von dieſen allen an ſeinem Orte mehr Erwehnung geſchiehet. Zur Brunfft Zeit tauget das Hirſch-Wildpret nicht viel, indem es nicht nur alsdenn ſehr mager iſt, ſondern auch ziemlich bockentzet. Das rothe Hirſchhorn geraſpelt in abgekochten Träncken und Aufgüſſen eingenommen, widerſtehet dem

dem Gifft und aller Fäulung, erwecket
Schweiß, ſtärcket den Lebens-Balſam, iſt gar
nützlich in Maſern, Blattern, Fiebern und
andern böſen gifftigen Kranckheiten. Das
gebrannte Hirſchhorn beſänfftiget das auf-
wallende Geblüte, ſtillet die Hitze, dämpffet
die Säure, hemmet den Durchbruch, tödtet
die Bauchwürme ꝛc. Das ohne Feuer präpa-
rirte Hirſchhorn, iſt ein Schweißtreibendes
und wider gifftige Kranckheiten herrlich die-
nendes Mittel, dergleichen auch der daraus
gezogene Spiritus, Saltz und Oel ſind; es
wird auch eine Gallerte und Magiſterium dar-
aus gemacht. Aus dem Hirſch-Hertzen wird
mit Zuſetzung verſchiedener Gewürtze und
Kräuter ein Waſſer abgezogen, ſo eine treff-
liche Hertzſtärckung giebet. Die Ruthe pul-
veriſirt oder in Decoctis gebraucht, iſt gut
wider das Seiten-Stechen, Colic und rothe
Ruhr. Die gedörrten und gepülverten Gei-
len in Wein eingenommen, ſind eine Stär-
kung der männlichen Kräffte; der Schweiß,
d. i. das Blut in einer Pfanne gedörret und
pulveriſiret, ſtillet die rothe Ruhr und andere
Bauchflüſſe, iſt auch wider den Gifft, Lenden-
und Seiten-Wehe ſehr dienlich. Das Hirſch-
Marck hat vor andern Marcken den Vorzug,
und iſt zu alten böſen Schäden, zumahlen an
Füſſen und Schienbeinen vortreflich gut.
Das Unſchlitt wird vielfältig unter andere
Salben und Pflaſter gemiſchet, oder auch al-
leine gebraucht, indem es die harten Ge-
ſchwulſten erweichet, die Wunden zuſammen
ziehet, und die vom Froſt und Entzündungen
an Händen und Füſſen entſtandene Schmer-
zen ſtillet, aufgeſchrundene Hände heilet, und
ein gutes Mittel iſt, wenn man ſich wund
gelegen oder geritten hat. Man machet auch
ein Oel davon, welches ſtarck erweichet, lin-
dert, und das Podagra beſänfftiget. Der
Sprung oder das Beinlein aus den Hinter-
Läufften, welches an dem Hirſchen eben das,
was bey den Haſen der Haſen-Sprung iſt, wird
wider die rothe Ruhr und Colic ſehr gerühmet.
Denen Kugeln oder Steinen, die man zuwei-
len in dem Hertzen, Magen und Gedärmen der
Hirſchen findet, ſchreibet man insgemein glei-
che Kräffte, wie dem Bezoar zu. Von dem
ſogenannten Hirſch-Creutz und Hirſch-Thrä-
nen ſiehe weiter unten. Alle dieſe Stücke ſind
am beſten, wenn ſie zu Anfang des Herbſt-Mo-
nats um Egidii, oder wie man insgemein zu
reden pfleget, zwiſchen zweyen Frauen-Tagen,
nemlich zwiſchen dem funffzehenden Auguſti
und achten September, geſammlet werden.
Die Weidmänniſchen Redens-Arten vom Hir-
ſchen ſind folgende: Der Hirſch hat ein Maul,
Haut, Gehörn oder Geweyh, von zwey Stan-
gen und vielen Enden, Läuffte, Schaalen und
Geäfftere. Wenn der Hirſch durch den natür-
lichen Gang ſich erleichtert, ſo heißt es, er hat
gelöſet. Der Hirſch ſtehet, nimmt die Weide
an oder zeucht ins Gras, er aaſet, zeucht vom
Feld zu Holtz, gehet in ſeinen Stand, er hat ſei-
ne Ruhe, wird geſpürt, durch Leit-Hunde auf-
geſucht, gefunden, beſtätigt und verbrochen.

Er verfähet, wird gejagt, fleucht, iſt den Hun-
den entlauffen, über den Zeug gefallen, (wenn
er über die Tücher geſprungen), wird zu Hol-
ze geſchoſſen, (wenn er nemlich nicht gleich
fällt, ſondern Holtz-ein gehet), ſchweiſſet, giebt
Fährte oder Gemerck, thut (nicht legt) ſich
nieder, wird gepürſcht, (nicht geſchoſſen), ge-
fangen (nicht geſtochen) und alſo erlegt oder
gefällt. Der Hirſch beſchlägt das Wild,
wenn er darauf ſpringt, hat Geilen und kurtz
Wildpret, das Wild aber ein Feigblat oder
Patente: wird aufgebrochen und zerwirckt.
Ballen ſind das Untertheil der Füſſe, Scha-
len das Horn oder die Klauen. Das Hinter-
theil auf dem Rücken, davon die Keulen ab-
gelöſet, wird der Ziemel, Zimmer, Zämmel
oder Ziemer genannt. Die Seiten am Hir-
ſche, heiſſen Krieben, Wümmer oder Wände.
Von den Dam- oder Dann-Hirſchen iſt be-
reits Meldung geſchehen.

Hirſch-Baum ſiehe Gerber-Baum.

Hirſch-Bein, ſuche Hirſch Creutz.

Hirſch-Brunfft, Hirſch Brunſt, heiſſet die
Zeit, darinnen der Hirſch in die Brunfft tritt.
Solches geſchiehet um Egidi nach der alten
Zeit, und währet bis zu Ende des Octobers.
Zu dieſer Zeit gehen die Hirſche von einander,
da ſie ſich vorher häuffig zuſammen hielten,
werden begierig und ſuchen das Wild und
ſpüren ihnen fleißig nach. Was nun ein Hirſch
vor Wild antrifft, dabey bleibet er, bis ein
ſtärckerer über ihn kommt, der ihn wiederum
davon abtreibet. Vor Hitze der Brunfft be-
kommt er unter dem Ziemen einen ſchwar-
zen Fleck, (welcher ie länger ie gröſſer, und
der Brand genennet wird), und vom Schreyen
einen ſtarcken Hals, wie einen Kropff, und
lange Spieß-Haare daran. Währender
Brunfft-Zeit ſoll er anders nichts, als Pültze
und rothe Schwämme, genieſſen: Vor Hitze,
ſonderlich da Maſtung iſt, kühlen ſich ſowohl
die Hirſche als das Wild in Prudel und Mo-
raſt, daß ſie über den gantzen Leib ſchwartz vol-
ler Koth ausſehen. Wenn der Hirſch in vol-
ler Brunfft ſtehet, und recht grimmig iſt, ſo
weicht er vor nichts aus, ſondern thut öffters
ſowohl Menſchen als Vieh Schaden. Ein ſol-
cher Brunfft-Hirſch gehet allezeit hinter dem
Wild her, und ſo er einen andern ſchreyen hö-
ret, antwortet er hefftiger, ſeinen Widerpart
damit abzuſchrecken. Kommt nun ein ande-
rer, der noch kein Wild hat, und dieſer ſiehet
ihn, ſo gehet er auf ihn los, und jener reiſſet
aus; wo er aber ſich zu wehren getrauet, und
Stand hält, denn fahren ſie vor Grimm plötz-
lich mit dem Gehörne zuſammen, daß man es
eine Viertel-Stunde, ja bey ſtillem Wetter
noch weiter klappen höret, und kämpffen mit
groſſer Geſchwindigkeit. Offt verwirren und
verbeugen ſie die Gehörne in einander ſo feſte,
daß ſie nicht wieder von einander zu bringen
ſind, und öffters beyde Hirſche auf dem Platze
bleiben müſſen, wenigſtens wird mancher krum
und lahm und zu ſchanden geſtoſſen, wo er das
Gelack nicht gar mit der Haut bezahlen muß.
Wo ein groſſer Trupp von vielem Wild iſt,
und

und etliche Hirſche darzu kommen, ſo jagen ſie ſich ziemlich herum, ſpringen denn unter das Wild hinein, um ſie von einander zu trennen, welches denn ſchwerlich angehen will, ſo es aber gelinget, gehet einer hier mit einem Trupp, der andere mit etlichem Wild dort hinaus. In ſolcher Zeit werden, wo Gehäge ſind, die Heyden und Wälder verboten, und darff niemand, wie ſonſten hinein fahren, Streuling oder Holtz holen, oder auch darinnen hüten oder mit Hunden hinein kommen: Maſſen hierdurch das Wildpret in ſeiner Brunfft geſtöret würde. So ſollen auch die Fleiſcher-Knechte mit ihren Kälbern und Hunden, die einen ſtarcken continuirlichen Laut von ſich geben, und am meiſten ſchädlich ſind, mit Fleiß von ſolchem Wald abgehalten werden, und das um ſo vielmehr, wenn etwann die Herrſchafft zugegen, und ein Brunfft-Schieſſen gehalten wird. Solche währet gemeiniglich drey bis vier Wochen, binnen welcher Zeit die Herrſchaft auf einem an ſolchem Wald nahgelegenen Amt- Jagd- oder Luſt-Haus ſich aufhält. Wenn nun der Forſtmeiſter ſelbigen Reviers durch ſeine untergebene Förſter Erkundigung eingezogen, wo und wie ſolche Hirſche in der Brunfft ſtehen, und ob ſolche Hirſche zeitlich oder ſpät antreten; ſo reitet der Forſtmeiſter nach gegebenem Bericht mit der Herrſchafft gegen Abend und vor Tages, nebſt dem Pürſchmeiſter und Leib-Schützen an gemeldten Platz, ſteigen ab, und ſo der Forſtmeiſter der Herrſchafft die Wechſel und Gelegenheiten gezeiget hat, und ſie ſich angeſtellet oder anderwärts Hirſche ſchreyen hören, ſo führet der Pürſchmeiſter die Herrſchafft an, durch Beſchleichen, Kriechen oder andere Vortheile; iſt der Hirſch zu weit, muß er denſelben mit Knicken eines kleinen Stöckgens, als ob ein anderer käme, näher locken, und ſo ein Hirſch der Herrſchafft recht zum Schuß ſtünde, ſolchen ſchieſſen laſſen: Welcher hierauf, zum Zeichen, daß er von der Herrſchafft gepürſcht worden, gehöriger maſſen auf den Pürſch-Wagen geleget, und nach Hofe geſchickt wird. Zuweilen wird der Pürſchmeiſter, wenn die Herrſchafft einen Hirſch von ſonderbarer Gröſſe und vielen Enden gepürſchet, von derſelben beſchencket, das abgeſchlagene Gehörn aber auf einen höltzernen Hirſch-Kopff zum Angedencken angemachet, und die behörige Nachrichten beygefüget.

Hirſch-Brunſt, Hirſch-Schwamm, iſt eine Art Schwämme, welche rund wie eine Nuß, auswendig ſchwartz oder grau, inwendig weiß und ſtarck vom Geruch iſt. Sie wachſen häuffig unter den Fichten in denen Wäldern, wo ſich die Hirſche am meiſten aufhalten, und wie einige wollen, gemeiniglich an Orten, wo dieſelbigen brunfften, ingleichen auf denen Kohlſtäten, laſſen ſich aber nicht gar wohl finden, weil ſie unter der Erden ſtecken, wo ſie nicht von den Hirſchen, die ſich an ihrem Geruche beluſtigen, mit denen beyden Vorder-Läufften aufgeſcharret und geblöſſet würden. Ja man darf, falls dieſe Schwämme nicht gleich am Tage liegen, nur an ſolchen aufgekratzt- oder geſcharrten Plätzen nachgraben, ſo wird man ſie Hauffenweis daſelbſt finden, da man ſie denn auffſammlen, und abtrocknen kan. Sie treiben den Schweiß, reinigen das Geblüt und ſtärcken die Natur, werden auch wider verſchiedene Weiber-Kranckheiten nützlich gebraucht.

Hirſch-Creutz oder Hirſch-Bein, iſt nichts anders, als eine natürliche Zuſammentretung der Puls-Adern am Grunde des Hertzens eines Hirſchen, woraus mit der Zeit ein faſt Creutzförmiges Beinlein wird, welches in der Artzney als ein kräfftiges Mittel wider die Hertz-Beſchwerungen, und allerhand gifftige Kranckheiten gerühmet, aber nicht in allen, ſondern nur in denen gar alten Hirſchen gefunden wird; bey denen jüngern aber iſt es nur ein ungeſtalter Knorpel.

Hirſchfeiſte oder Hirſchfeiſt-Zeit, wird von den Jägern die Zeit genennet, da die Hirſche am feiſteſten, folglich am beſten ſind. Dieſe gehet um die Erndte-Zeit gegen Jacobi an. Zu dieſer iſt der Hirſch ſtoltzer und vorſichtiger, denn wie er vorher, da ihn noch die ſogenannte Zecken an der Haut unanſehnlich, und der Winter mager gemachet, er auch bey guter Zeit ſich auf das Feld und zum Gras auf die Wieſen erhoben, immaſſen man zu ſolcher Zeit ſeiner eben nicht ſehr geachtet; er nun weit ſpäter in die Nacht gegen 11, 12 Uhr und noch drüber ſich erſt vorfindet, auch vor Tage wieder ins Holtz gehet, daß er nicht, weil ſein Wildpret ietzo am angenehmſten, mit der Haut bezahlen möge. Daher ein Hirſch-Feiſt-Jagen heiſſet ein ordentliches Jagen, ſo zu dieſer Zeit vorgenommen wird.

Hirſch-Futter, nennet man Paſtinacken-Kraut (ſiehe dieſen Artickel), weil man dafür hält, daß der Hirſch durch die Genieſſung dieſes Krautes die gifftigen Schlangen-Biſſe heile.

Hirſch-Garn oder Hirſch-Netze, iſt ein zur Hirſch-Jagd gehöriges Garn, welches, wie ein Tuch, achtzig gedoppelte oder hundert und ſechzig einfache Wald-Schritte, das iſt vier hundert Fuß oder zwey hundert Ellen im gehörigen Buſen ſtellet, und zehn Fuß hoch iſt. Hierzu braucht man ein und zwantzig Stein guten Hanff, und wird das Garn hierzu geſponnen, doch nicht zu ſehr gedrehet, damit ſolches, wenn es naß wird, nicht zuſammen lauffen möge. Die Leinchen müſſen eines kleinen Fingers dicke neunſchäfftig oder neunfädenig geſchlagen, durch das Waſſer etliche mahl gezogen, und dadurch, ob ſie zuſammen lauffen oder ſich ringeln, probiret werden. Das Stieffel-Holtz oder Modell zu denen Schmaſen oder Maſchen iſt acht Zoll breit, alſo, daß eine Schmaſe acht Zoll ins vierkantigte, oder wenn ſie ausgerecket iſt, ſechzehn Zoll lang wird. Ein ſolches Netze muß zwantzig bis vier und zwantzig dergleichen Schmaſen hoch, die Ober- und Unter-Leinen aber ſo ſtarck, als an denen Mittel-Tüchern, und von zwantzig Faden geſchlagen ſeyn. Es gehören hierzu eilff von Tännen- oder wo ſolches nicht zu haben, von dürrem Fichten- oder Kieffern-Holtze verfertigte

Forckeln, von mittelmäßiger Stärcke, vier guter Ellen lang, und zwey groſſe ſtarcke Hefftel; auch müſſen die Forckeln inwendig, wo das Wild herkommen ſoll, geſtellet werden, iedoch daß die oben in gedachten Forckeln bis auf die Helffte eingeſchnittene gerade Kerben, worauf die Ober=Leine vom Netz hafftet, auswendig komme, damit das Netze wohl abfallen könne, und der Buſen wohl über das Wild ſchlage.

Hirſch=Gehörn, ſiehe Gehörn.

Hirſchgerecht, iſt und heiſſet ein Jäger, welcher ſeinen Hirſch und Wildpret ohne Fehler anſprechen und unterſcheiden kan, und zwar den Hirſchen in ſeiner Fährte, nach ſeiner Schwere des Leibes, item nach denen Jahren und nach der Vielheit ſeiner Enden, die er auf ſeinem Gehörn hat, nemlich ob er jagdbar ſey oder nicht. Hiernächſt wird auch von einem Hirſchgerechten Jäger erfordert, daß er ſeinen Leit=Hund recht zu tractiren und zu arbeiten wiſſe, ſein Thier zu Holtze richten und beſtätigen könne, dergeſtalt, daß man bedörffenden Falles auf ſeinen Bericht das beſtätigt= oder verneuerte ſtellen und einrichten könne.

Hirſchholder, ſiehe Hollunder.

Hirſchhorn, ſiehe oben Gehörn, und ferner unter dem Wort Hirſch.

Hirſch=Kalb, heißt das Junge, welches das Wild geſetzet, davon ſiehe unten Thier.

Hirſch=Kaſten, iſt ein Behältniß, worinn ein Hirſch lebendig von einem Ort zum andern gebracht werden kan. Man hat deren zweyerley Sorten: die erſte gehöret vor diejenigen Hirſchen, welchen man, weil ſie weit oder fern geſchickt werden ſollen, das Gehörne (als welches ſie ohne diß abwerffen und ihr vollkommen Gehörn wieder aufſetzen) oberhalb denen Augen=Sproſſen, und auch dieſe abgeſäget hat. Dieſer Kaſten wird etwas über vier Ellen lang und drey Ellen hoch, auf dem Boden aber eine Elle weit gemacht, nur daß ein Hirſch darinnen ſtehen und liegen kan, auch nicht angeſtrichen, ſondern nur ſchlecht von guten Tannen=Bretern zuſammen geſchlagen, und mit eiſernen Winckeln und Bändern wohl verwahret. An dem Ende, wo der Kopf iſt, muß er mit einer kleinen Krippe zum Haber, und einem eiſernen Räuffgen zum Heu unterwegens verſorget ſeyn. Die andere Gattung aber, ſo zu denen Jagd=Aufzügen, oder zur Hof=Jagd gehöret, da dem Hirſch ſein Gehörn gelaſſen werden muß, iſt oben etwas weiter und höher, nach Gröſſe des Gehörns, und ſoll inwendig, damit der Hirſch ſich nicht zu Schanden ſtoſſe, billig mit Leinewand ausgeſchlagen, und mit Werck und Haaren ausgeſtopffet, oder wenigſtens mit Stroh=Seilen ausgeflochten; auswendig aber auf den Ecken mit groſſen eiſernen Ringen, um den Kaſten damit auf dem Wagen zu befeſtigen, verſehen, auch über und über mit grüner Oel=Farbe angeſtrichen und Hirſche darauf gemahlet ſeyn.

Hirſch=Klee, Alp=Kraut, Waſſer=Doſt, iſt ein wildes Heil=Kraut, welches einen runden, ſtarcken, Purpur=braunen rauhen Stengel hat, der oft mehr als zwey Ellen hoch wird; die Blätter ſind grünlicht und zerkerbt, faſt wie der Hanff, doch gröſſer, eines guten Geruchs und bittern Geſchmacks; oben am Gipffel trägt es Cronen=weiſe ſtehende kleine Leibfarbne Blümlein, deren Saame vom Winde verwehet wird, und hat eine zäſerige Wurtzel, welche jährlich ihre Sproſſen im Julio und Auguſto herfür bringt. Von etlichen wird es Waſſer=Odermennige genannt, weil es mit der rechten Odermennige faſt einerley Wirckung hat. Es wird unter die Leber= und Wund=Kräuter gezählet, vertreibet den Huſten, Gelb= und Waſſerſucht, öffnet die Verſtopffungen, treibet den Harn, iſt gut wider die Würme, ſonderlich wider das Gifft, dienet auch äuſſerlich bey den Wunden und in Bädern. In Gallen= Leber= und Miltz=Beſchwerungan nimt man dieſer Blätter drey Hände voll, kochet ſie in einem halben Maaß Waſſer, läßt das dritte Theil einſieden, ſeihet es durch, machet es mit Zucker ſüß, und nimmt täglich zwey Gläslein voll ein. Aus dem Kraut und Blumen wird ein Waſſer deſtilliret, ſo hat man auch in denen Apothecken die Trochiſcos oder Küchlein von dieſem Eupatorio oder Hirſch=Klee, welche in Verſtopffungen der Leber und Miltz, anhaltenden Fiebern und dergleichen treffliche Dienſte thun. Die Jäger haben wahrgenommen, daß die angeſchoſſenen Hirſche dieſes Kraut eſſen, und ſich damit ausheilen.

Hirſch=Klee, iſt nichts anders als Alp=Kraut oder Waſſer=Doſt, ſo an ſumpfigten Orten wächſet, Blumen hat, welche nebſt den Blättern dienen, die Wunden zu reinigen, ſonſt aber auch in Bädern gebrauchet wird.

Hirſch=Kolben, ſiehe Kolben.

Hirſch=Kugeln, ſiehe oben Hirſch.

Hirſch=Läuffte, ſind die Füſſe der Hirſchen, und werden gemeiniglich wie der Rinder und Kälber Füſſe in der Küche zubereitet, doch pfleget man ſie auch einzulegen, welches alſo geſchiehet: Wenn ſie abgehauen, mitten entzwey geſchnitten, in Waſſer geſotten, nach dieſem reine an Haut und Haaren abgeputzet, und im kalten Waſſer gelegen, daß ſie ſchön weiß geworden, leget man unten auf den Boden eines Fäßgens, Lorbeer=Blätter, Roßmarin, Citronen=Scheler und mancherley gantze Gewürtz, hierauf folget eine Lage ſolcher Hirſch=Läuffte, denn wieder gedachte Species, bis mit dieſen das Fäßgen voll; alsdenn ſchlägt man es zu, bohret ein Loch in den Deckel, läſſet guten Wein=Eßig durch einen Trichter hinein lauffen, vermachet das Loch mit einem Stöpſel, ſetzet das Fäßgen an einen kühlen Ort, und wendet ſolches alle Tage, oder auch in etlichen Tagen einmahl um, ſo dienen ſie kalt zu verſpeiſen.

Hirſch=Mangolt, ſiehe Mangolt.

Hirſch=Netze, ſuche Hirſch=Garn.

Hirſch=Ohren, die pflegen als ein beſonderes Eſſen, nachdem ſie zuſamt dem Maul vom Kopff geſchnitten, in Waſſer gekocht, und ſelbigen, wenn ſie weich, die Haut und Haare abgezogen, rein=

reinlich geputzet, auch einige Zeit im kalten Waſſer gelegen, hierauf aber entweder wie Nudeln klein geſchnitten, oder Plätzgen-weis zertheilet, theils als eine Fricaſſée, theils mit Muſcheln, Truffes, theils mit Pinien und Citronen-Schelern, Muſcaten-Blüthen oder grüner Peterſilie zugerichtet zu werden.

Hirſch-Peterlein, iſt nichts anders als Berg-Eppich, welcher auf ſandigten und ſteinigten Oertern wächſet, deſſen Saamen wie Kümmel riechet, den Stein bricht, den Urin und Schweiß treibet, die monatliche Zeit befördert, und dem Giffte widerſtehet. Dahingegen Eppich ſchlecht weg an ſumpffigten Oertern wächſet, und Waſſer-Morellen, item Waſſer-Marck genennet wird. Suche **Waſſer-Marck** und **Waſſer-Morellen**.

Hirſch-Ruthe, Hirſch-Ziemen, heiſſet das ſauber geputzte mit Wein rein abgewaſchene, und alsdenn im Ofen gedörrete Geburts-Glied von Hirſchen, welches die Jäger bey dem Leben des Hirſches auch das **kurtze Wildpret** nennen. Dieſes wird gerühmet, daß es vor das Reiſſen im Leibe, Colica, Seitenſtechen, rothe Ruhr, wider den Biß gifftiger Thiere und dergleichen diene, den Stein und Harn treibe, zum Liebes-Wercke reitze, und wider die Unfruchtbarkeit der Weiber ein bewährtes Mittel ſey.

Hirſch-Schwamm, ſiehe **Hirſch-Brunſt**.

Hirſch-Thränen, iſt ein Gewächſe, welches in denen Augen-Winckeln der alten Haupt-Hirſche wächſet, und anfänglich ſo weich als Wachs oder Hartz, mit der Zeit aber, wie ein Horn oder Stein, ſo hart wird. Der Geruch davon iſt erſtlich widerwärtig, nachgehends aber wohlriechender. Wo ſie aus denen Augen-Winckeln hervor ragen, ſcheinen ſie rund, glatt und gläntzend, gelblich und mit ſchwartzen Aederlein durchzogen. Wenn nun dieſes Gewächſe durch die Lufft erhärtet, den Hirſchen am Sehen verhindert, reibt er ſich an die Bäume und Sträucher, und ſtreifft oder ſtößt es ab, da es bisweilen von den Jägern gefunden, und als eine Hertz-ſtärckende, Schweiß-treibende und allen gifftigen und peſtilentialiſchen Seuchen widerſtehende Artzney hoch gehalten wird. Wiewohl es Leute giebt, die dieſen Thränen wenig oder gar keine Tugend zuſchreiben, hingegen aber den Stein, welcher, wie der Orientaliſche Bezoar, in dem Magen oder Gedärme gefunden wird, vor weit beſſer, und ſicherer zu gebrauchen halten.

Hirſch-Wildpret, heiſſet zwar überhaupt alles an dem Hirſch zum Eſſen taugliche Fleiſch; es wird aber inſonderheit, zum Unterſcheid des Koch-Wildprets, (darunter Hals, Bruſt, die Krieben oder Wände u. ſ. f. begriffen) hiedurch verſtanden, das derb gewachſene Fleiſch an den Keulen oder Bug, Zimmel oder Rücken, welches theils gekocht, theils gebraten, theils gedämpft, theils in Paſteten geſchlagen, auf das beſte mit und ohne Brühe zubereitet wird. Ob nun wohl iede Art wiederum bald auf dieſe, bald auf jene Art tractiret wird, ſoll hier zum Dienſt einer ſorgfältigen Köchin, aus allen eine der beſten Manieren angeführet, das übrige aber ihrer eigenen Geſchicklichkeit überlaſſen werden. Zuförderſt aber iſt, wegen der Vorbereitung noch zu erinnern, daß dieſes Fleiſch erſt wohl zu häuteln, und ſo es etwa vom Schuß ſehr ſchweißig, mit ſiedendem Waſſer gebrennet, auch auf das reinſte ausgewaſchen werden müſſe. Will man es nun dämpffen, ſo durchziehet man daſſelbe mit kleinem Fingers dick geſchnittenen Speck, der mit Ingwer, Pfeffer und Saltz beſtreuet worden. Hierauf wird das Wildpret mit Mehl beſtreuet, und denn in heiſſe Butter gelegt, daß es auf beyden Seiten braun werde. Endlich gieſſet man gute Fleiſch-Brüh dran, darinnen es eine gute Weile dämpffen muß, gieſſet ein halb Nöſſel Wein dazu, wirfft eine mit Nelcken beſteckte gantze Zwiebel nebſt einigen Lorbeer-Blättern daran, und würtzet es mit Ingwer, Pfeffer, Nelcken und Citronen-Schalen ab, läſſet dieſes alles zuſammen ſo lange dämpffen, bis das Wildpret nun weich genug, wäre die Brühe nicht dick ſatt, kan noch ein wenig braun Mehl daran gebrennet, bey dem Anrichten aber klein geſchnittene Citronen-Schale darüber geſtreuet, die Zwiebeln aber wieder davon heraus genommen werden, ſ. i. g. Wer Verlangen darzu trägt, kan über dieſes Capern oder Sardellen, ingleichen ungefehr einen halben Eß-Löffel von Wachholder-Beeren hinzu thun. In eine **Paſtete einzuſchlagen**, läſſet man das Wildpret nach der Vorbereitung auf dem Roſt ein wenig anlauffen, ſaltzet es, und läſſets etliche Tage in Eßig ſtehen, da einige Scheiben von Zwiebeln darüber geleget werden. Hierauf durchziehet man daſſelbe mit kleinem Fingers dick geſchnittenen Speck, der mit Ingwer, Pfeffer, geſtoſſenen Nelcken und Saltz gewürtzet, ſchläget es in eine förmliche Paſtete von gebranntem Teig, wie an ſeinem Ort angeführet worden, und läſſet ſelbige wohl bis fünff Stunden in einem Ofen gehörig backen, inzwiſchen wird in Butter etwas Mehl gebräunet, welches in Fleiſch-Brüh, Wein und Eßig ein wenig aufkochen muß. Dieſe Brühe wird hernach durch ein oben in den Deckel gemachtes Loch, vermittelſt eines Trichters in die Paſtete gelaſſen, und dieſe wieder in den Back-Ofen geſetzt, daß ſie noch eine Zeit dämpffe. Hernach aber kan ſie warm oder kalt aufgetragen werden. Wer es verlanget, kan ſolche Zurichtung dem Geſchmack nach vielfältig verändern, z. E. mit Capern, Sardellen, Oliven, Chalotten, Zwiebeln und dergleichen, indem ſolche Sachen, wenn ſie zuförderſt gehörig vorbereitet, nur in die Brüh hinzu gethan werden. Das **Braten** hat vor der gemeinen Art nichts beſonders, was aber ja auſſerdem wegen anderer niedlichen Zurichtung in Obacht zu nehmen, iſt bey dem Wort **Zimmel** erwehnet worden. Das **Koch-Wildpret**, wird nach eines ieden Gefallen in feine Stückgen geſchnitten, ſauber ausgewaſchen, im Waſſer ziemlich weich gekocht, verkühlet, ſodann ſauber ausgeputzet, und in einer Brühe mit Wachholder-Beeren und Zwiebeln, mit Mandeln und Cibeben, mit Morgeln und Peterſilien-Wurzeln, mit Pflaumen-Mus, mit Brot-Pfeffer und dergleichen zugerichtet, wobey

bey überhaupt annoch zu mercken, daß gegenwärtig beſchriebenes Fleiſch allezeit die Helffte ſeines Saltzes in ſich habe, folglich allezeit nur ein wenig geſaltzen werden müſſe. Wie das Hirſch-Wildpret einzulegen, und einige Zeit friſch aufzubehalten, ſiehe unten Wildpret.

Hirſch-Ziemen, ſiehe Hirſch-Ruthe.

Hirſch-Zunge iſt ein Kraut, welches zwar in feuchten und ſchattigten Orten, in Thälern, bey Brunnen und alten Mauren gerne wild wächſet, aber auch wegen ſeines trefflichen Artzney-Nutzens in den Gärten erzielet wird. Es hat eine ſchwartze, haarigte und zuſammengedrungene Wurtzel, lange und ſteiffe einer Zungen nicht ungleiche Blätter, welche grün und vornen glatt, aber am Rücken erhaben ſind, weil durch iedes Blat ein haarigtes Ripplein gehet; auf beeden Seiten deſſelben ſtehen viel braungelbe lange Quer-Striche. Dieſes Gewächs bringet weder Blumen noch Saamen, und wird alleine durch die Beyſchoſſe, oder Zerreiſſung der Wurtzel fortgepflantzet, und alſo im Martio oder April in ein ſandiges, doch feuchtes und ſchattichtes Erdreich geſetzet, und will offt und wohl begoſſen ſeyn. Die Blätter dienen der Leber und Miltz, wenn man ſie in Waſſer ſieden läſſet oder in Wein oder Bier leget, und davon trincket, ſind auch gut vor die Rothe-Ruhr, Bauch-Flüſſe und Blut-Speyen, äuſſerlich heilen und reinigen ſie die Geſchwüre und Wunden, wenn man ſie mit dem Waſſer, darinnen dergleichen Blätter abgeſotten worden, fleißig wäſchet. Es wird ein Waſſer daraus gebrennet, worzu man das Kraut allezeit vor der Sonnen Aufgang ſammlen ſoll und welches wider die Miltz-Kranckheit dienet; ingleichen ein Extract wider das viertägige Fieber davon gemacht, auch ein Saltz, wider alle Verſtopffungen der Miltz und Leber daraus gezogen.

Hirſe, iſt eine bekannte Feld-Frucht, welche einen dicken knotigten, und bey anderthalb Ellen hohen Stengel treibet, und mehr als Daumen breite grüne Blätter hat, die den Schilff-Blättern bey nahe gleich kommen. Zu oberſt am Stengel zeiget ſich erſtlich die Blüthe Büſchel-weis, nach welcher die ablang-runden Saamen-Körnlein hervor wachſen. Er wird eingetheilt in zottigten Hirſen und in kolbigten Hirſen. Jener, welcher zottigte Riſpen trägt, hat zwar die gröſten Körner, und iſt gut zu ſtoſſen; Dieſer, der Kolben-Hirſe aber hat kleine Körner, iedoch freſſen ſolchen die Vögel nicht ſo ſehr aus, als wie den andern, und dieſer ſoll auch beſſer ſchmecken als jener. Des Kolben-Hirſens hat man wieder zweyerley: nehmlich den gelben und ſchwartzen, darunter dieſer den Vorzug behält, maſſen er nicht allein faſt allezeit wohl geräth, ſondern auch ſich ſehr gut kochen läßt, und darzu von den Vögeln nicht ſo leicht, als der gelbe Hirſe angegriffen wird. Er iſt heut zu Tage ſehr ſtarck in Sachſen, auch in der Schweitz zu finden. Der Hirſe verlanget einen mittelmäßigen, fruchtbaren, gelinden, weder zu lettigt-leimigt-oder ſandigt-noch zu harten und ſtarcken Boden, welcher des Jahrs zuvor gedünget worden, oder, wo das Jahr vorher Lein oder Flachs geſtanden, weil da wenig Unkraut iſt. Man ſäet ihn auch mit beſonderm Nutzen in ausgetrocknete Fiſch-Teiche, Neu-Brüche und trockene Wieſen, welche man zuvor im Herbſte umgeriſſen, und im folgenden Frühling wieder zwey- oder dreymal geackert hat. Diejenige, ſo den Hirſen ins Brach-Feld ſäen, (das nemlich folgenden Sommer brache und unbeſäet liegen bleiben ſolte), laſſen den Acker vor Winters, etwan im October im alten Monden mit Miſte beführen, und ſolchen bald breiten; die aber Jahr-Felder haben, und keine brache liegen laſſen, die düngen ſolchen Acker erſt auf die Faſten, oder zu Anfang des Aprils, wie der Gebrauch iſt; welches man auch alſo beobachtet, wo der Hirſen ins Sommer-Feld geſäet wird. Hiernächſt ſoll der Hirſen-Acker vor Winters noch, ſo bald man vor nöthigerer Arbeit dazu kommen kan, er ſey auch gleich gedünget oder nicht, im alten Monden geſtürtzet werden, damit ſich derſelbe den Winter erliegen, und der Raſen aufeinander faulen könne. Auf den Frühling im April wird er gerühret, und ſonderlich, wo es im Gebrauch, die Fuhren mit dem Haacken-Pfluge quer überfahren, und entzwey geriſſen, alsdenn bald und fein gleich eingeeget. Zu Ende des Aprils etwan kurtz vor der Creutz-Wochen, oder um dieſelbige Zeit fängt man an zur Saat zu ackern und erhabene Beete zu machen, damit der Hirſe ſowohl wurtzeln als wachſen könne; worauf bald nach dem Mittel des Mayen, um Himmelfahrt, oder auch wohl die Woche nach Pfingſten, nehmlich ſobald die Fröſte und Reiffe nachgelaſſen haben, (denn er erfrieret ſonſt gar zu leichtlich), der Hirſe in den friſchen Acker fein dünne mit zwey Fingern eingeſäet wird. Etliche ſäen den Hirſen, wenn die Apffel-Bäume blühen; etliche wenn das Korn blühet, und ſchon Körner hat, wiederum etliche vor oder nach Pfingſten, in die zugerührten Kraut-Aecker, darinnen er auch ziemlich wohl fortkommt. Den Saamen-Hirſen waſchen etliche zuvor, etliche aber ſengen ihn, das iſt, ſie zünden einen Stroh-Wiſch an, und laſſen alſo den Hirſen durch den brennenden Stroh-Wiſch lauffen, damit ſich der Brand-Hirſe verbrennen ſoll. Wiederum andere weichen den Saamen, ehe ſie ihn ſäen, über Nacht in Miſt-Gauche ein, und laſſen ihn, wenn er etwas getrocknet, und darauf mit Aſche beſtreuet, alsdenn erſt durch den brennenden Stroh-Wiſch lauffen. Im erſten Viertel ſoll der Hirſe nicht geſäet werden, weil er davon den Brand bekommen ſoll. So ſagt man auch, wenn der Hirſe früh Morgens geſäet werde, thue ihm das Geflügel keinen Schaden. Wenn denn der Hirſe eingeſäet iſt, ſo muß man denſelben nach der Länge und nicht nach der Quere, damit der Saamen nicht zu ſehr in die Furchen geſtrichen werde, unteregen, zwiſchen iedem Beete die Furchen ausfahren, und ſo es von nöthen, auch Waſſer-Furchen machen laſſen. Endlich will er von Zeit zu Zeit fleißig ausgegraſet und gejätet ſeyn; und

obſchon im Graſen ein und ander Hälmlein bisweilen mit ausgeriſſen wird, ſoll man es doch ſo ſehr nicht achten, indem die andern nur deſto ſchöner und ſtärcker wachſen: Denn wo man das Unkraut nicht fleißig wegräumet, ſo wird der Hirſe durch ſolches verdrenget, und an ſeinem Wachsthum verhindert. Fallen groſſe ſchwere Regen um diejenige Zeit ein, da er nur erſt eingeſäet iſt, oder ſchon etwas aufzugehen beginnet, ſo ſchläget der Hirſe gar leicht um: Denn dergleichen ſtarcke Regen werffen ihn aus dem Acker; oder, ſo er ſchon aufgegangen, ſchlagen ſie die Erde zwiſchen die zween Blättlein, wovon der Hirſe bald einen Anfang bekommt, ſo, daß er nirgend hinwachſen will, und das heiſſen die Bauren: Dem Hirſen in die Ohren geregnet. So ſind auch ſolche ſchwere Regen deswegen ſehr ſchädlich, weil ſich der Acker davon hart an einander ſetzet, und oben wie eine Rinde gewinnet, alſo, daß der Hirſe, welcher ohnedem gar zärtlich iſt, darunter nicht hervor keimen und aufgehen kan. In ſolchem Fall muß man den Acker mit der Ege ein oder zweymal überfahren, damit der Hirſe hervor kommen und aufgehen könne; wo aber dieſes nicht helffen will, muß man den Acker aufs neue umackern, und wie zuvor beſäen, aber nicht zu dicke, weil des vorigen viel mit aufzugehen pfleget, und wo das geſchähe, würde er zu dicke ſeyn, und nirgends hinwachſen wollen. So aber derſelbe wider Verhoffen zu dicke kommen will, ſo überfahre man ihn mit der Egen zu einem Striche, oder wo er allzu dicke ſtehet, mit zween Strichen; Solchergeſtalt wird er mit der Egen zum Theil ausgerauft, daß er nachmahls nicht zu dicke iſt. Vierzehen Tage nach Bartholomäi wird der Hirſe reif, er wäre denn gar früh geſäet; ſo man ihn aber etwas ſpäte geſäet, wird er kaum drey oder vier Wochen nach Bartholomäi erſt reif, und bleibet der ſpäte Hirſe noch darzu ſehr gerne im Stroh, und taub an Körnern. Weil auch der Hirſe nicht allzu gleich und mit einander reif wird, ſo muß man davon nach und nach diejenigen Kolben, welche reif zu werden beginnen, abſchneiden laſſen, und in einen Sack ſtecken (welches man den Hirſen kolben heiſſet), und was ſpäter reif wird, nachholen: Denn wo man den reiffen Hirſen auf einmahl gantz auswarten wollte, würde man nicht viel zu dreſchen bekommen, nemlich der beſte und reiffſte würde ausfallen, und nur der ſpäte übrig bleiben. Sobald er völlig geſchnitten, wird er in die Gleiche oder Gleeden geleget, eine neben die andere, und fein dünne auf die Beete ausgebreitet, folgends, wenn er alſo zwey oder drey Tage auf dem Beete gelegen, auch das Geſtröhde nur ein wenig überwelcket, und die Lufft deſſen Feuchtigkeit halbigt ausgetrocknet hat, in Stroh-Seile eingeleget, aufgebunden, und in Mandeln gezählet, hierauf ſogleich vom Acker eingeführet, in der Scheune auf eine Seite geleget, und bald ausgedroſchen. Etliche laſſen ihn vorſchlagen, und ſogleich völlig ausdreſchen, und das Stroh an der Sonnen abdörren: Einige aber laſſen ihn nur vorſchlagen, und die gevorſchlagte Garben bey Seite legen, bis es nach Weihnachten kommt, da ſie denſelben allererſt rein ausdreſchen laſſen; wiewohl die erſtere Art vor beſſer als dieſe gehalten wird, weil der Hirſe, wenn er lang im Stroh auf einander liegt, gar leichte ſchimmlicht wird. Wenn der Hirſe völlig ausgedroſchen, gewurfft und reine gemacht iſt, wird er abſonderlich auf einem Boden gar dünne, bis er wohl ausgetreuget und dürre wird, geſchüttet, und gebreitet, auch nachgehends offt umgewendet, damit er nicht auf einander erwarme und umkomme. Zum Saamen gebraucht man gar wenig Hirſen, indem man mit einem Viertel, das iſt mit dem vierten Theil eines Scheffels, faſt eben ſo viel Ackers, als man ſonſten zu einem Scheffel andern Getraides bedarf, beſäen kan. Das Stroh, wenn es nach dem Ausdruſch fein dünne ausgebreitet, an der Sonne etliche Tage wohl gedörret, und hierauf in der Scheune, an einem trockenen Orte, verwahrlich aufbehalten worden, wird um Weihnachten denen Kühen und abgeſetzten Kälbern an einigen Orten an ſtat des Heues vorgeleget; dahingegen es andere vor eine dem Vieh nicht gar zu geſunde Fütterung halten, weil es davon anſtößig werden ſoll. Die Spreuer aber, ſo mit durchs Sieb fallen, werden den Schweinen unter die Rocken-Spreu gemenget und gegeben, die gröbſte aber denen Ochſen unter die Siede gethan. Der Hirſe iſt in der Haushaltung ein nützliches Ding, und giebt nicht nur eine gute kräfftige, nahrhaffte, und wenn er mit Milch abgekocht wird, eine geſunde Speiſe vor die Menſchen, ſondern auch ein vorträgliches Futter für die Hüner, als welche gröſſere Eyer davon legen ſollen. Im Kochen quillet er ſehr, und wenige Körner füllen einen groſſen Topff. Der Hirſen giebt viel Mehl, das davon gebackene Brot aber iſt ſehr ſpröde und nicht gut zu eſſen, als wenn es noch friſch iſt. Wer ſeinen Hirſe den Müllern nicht gerne anvertrauen will, der dürre nur allezeit ſo viel, als er auf einmal will verfertigen laſſen, auf dem Kachel-Ofen, und laſſe ihn nachmals das Hausgeſinde im Stampffe ausſtoſſen; man muß aber nicht zu wenig in den Stampf ſchütten, weil er ſich ſonſt zerſtöſſet; ein paar Käſe-Näpffe voll auf einmal iſt die rechte Maaſſe. Sobald ein Einſchütten faſt rein geſtoſſen und ausgeſchwungen, ſo ſetzet man ſolches bey Seite, und ſchüttet von neuem gantzen Hirſen, wie zuvor in den Stampf, und ſtöſſet ſolchen abermahl ſo lange, bis er dem vorigen gleich wird; darauf ſchwinget man dieſen wie jenen, und ſchüttet ſolchen zu dem andern, damit ſich der ausgehülſete Hirſe nicht zerſtoſſe. Oder es giebt auch wohl gewiſſe Leute, die mit der Sache recht umzugehen wiſſen, und dieſe Arbeit gegen eine Belohnung über ſich nehmen, ſolche heiſſet man an einigen Orten Hirſe-Knauer oder Stampfer. Vor eine, wiewohl geringe Art Hirſen, wird der ſogenannte Fenich, Fench, Pfennich oder Fuchsſchwantz gehalten, deſſen bereits unter dem Wort Fenich Erwähnung geſchehen. So findet ſich auch noch eine Art in den Gärten, der Indianiſcher Hirſe heiſſet, der aber nur zur Luſt und nicht zum Eſſen dienet.

dienet. Seine Blätter ſind ſpitzig, hart und lang, wie am gemeinen Schilff, die Aehren dick und rauch, der Saamen hergegen länglich und in rauchen Polſtern verborgen.

Der **Meer-Hirſe**, iſt ein wildes Gewächſe, welches an ungebauten Orten, in feuchten und ſandichten Gründen gefunden wird, und dieſen Nahmen deswegen führet, weil deſſen Saamen einiger maſſen denen Hirſen-Körnern gleich kommt. Er hat eine dicke holtzigte und zaſerige Wurtzel, ſo tief in der Erden ſteckt, einen ſtarcken, Ellen hohen, und in viele Neben-Zweiglein zertheilten Stengel, in Geſtalt eines kleinen Bäumleins mit langen, rauhen, ſchwartz-grünen Blättern, die etwas ſchmäler, als die Oliven-Blätter ſind. Oben an den Zweigen trägt er weiſſe Blumen, die zwiſchen den Blättern herfür kommen, denen folget ein Schnee-weiſſer kleiner hellgläntzender Saamen, welcher, weil er in der Gröſſe des Hirſen und wie Perlen anzuſehen iſt, der **Perl-Hirſe** genennet wird. Dieſer wird im Auguſto eingeſammlet, und gepülvert in Wein eingenommen, da er denn den Stein und Urin treibet, und die Nieren reiniget; wenn ein Qvintlein davon in weiſſem Wein von einem, der das tägliche Fieber hat, kurtz vor dem Paroxyſmo oder Antritt des Fiebers eingenommen, und etliche Tage damit continuiret wird, ſo hebt es gedachte Kranckheit.

Hirt, Hutmann, iſt derjenige, der um einen gewiſſen Lohn eines andern Vieh auf die Weide und wieder nach Hauſe treiben muß. Es giebt aber zweyerley Gattungen Hirten, nemlich **Eigen-** und **Gemein-Hirten**. Einen **Eigenen Hirten** kan gemeiniglich ein iedweder, der mit einer eigenen Weide verſehen, beſtellen; auſſer nach denen Sächſiſchen Rechten, in welchen verſehen iſt, daß niemand einen eigenen Hirten halten darf, als wer drey oder mehr Hufen Landes hat: In welchem Fall er aber mit ſeinem Vieh auf ſolchen ſeinen eigenen Hufen bleiben muß, und andere Weide nicht betreiben darf; wo nicht durch eine widrige Gewohnheit etwas anders eingeführet worden. So werden auch bey ſolchen Umſtänden und genugſamer eigenen Trifft nach dem Unterſcheid des Viehes, auch unterſchiedene Hirten gehalten; daher giebt es **Küh-Schaaf-Schwein-** ja wohl **Kälber-Hammel-** und **Lämmer-Hirten**. Ein **Gemein-Hirt** aber wird von einer gantzen Gemeinde beſtellet, daß er auf den Gemeinde-Feldern, Wieſen, Höltzern und Angern, das Gemeinde-Vieh, was vor Arten es auch ſeyn, hüten ſolle, welcher, wenn er unter ſeiner Hut ein Stücke verlieret oder verwahrloſet, und ihme deswegen einige Schuld mit Grund der Wahrheit beygemeſſen werden kan, demjenigen in der Gemeinde den Schaden erſetzen muß, dem das verlohrne oder zu Schanden gegangene Stücke Vieh zuſtändig geweſen; nicht weniger iſt er er ſchuldig vor den Schaden zu ſtehen und ſelbigen zu erſetzen, ſo viel das Vieh im Felde unter ſeiner Aufſicht verurſachet. Es ſoll aber ein Hirte abſonderlich treu, hurtig, munter und gedultig ſeyn, ſowohl ſeine Schuldigkeit zu verrichten, als auch vom Gewitter und ſonſt allerley Ungemach auszuſtehen. Er muß die ſeiner Aufſicht anvertrauete Heerde ſo wohl, als wann ſie ſein eigen wäre, in Obacht nehmen, ſich vor ſchädlicher Weide hüten, und das Vieh niemanden zu Schaden lauffen laſſen; ſo muß er auch Achtung geben, daß es einander nicht ſelbſt beſchädige, ſich verlauffe, verliere, oder wohl gar entwendet und geſtohlen werde: Denn es trägt ſich bisweilen zu, daß ein oder ander Stücke Vieh zu der Feld-Nachbarn ihren Heerden läufft, und mans nicht inne wird; die Schweine kriechen offt ins Getraide; die Schaafe können in Dorn-Sträuchen hängen bleiben; die Gänſe fallen manchmahl, wenn ſie im Herbſte zu fliegen beginnen, an ſolche Orte, da ſie nicht wohl wieder hervor kommen, und was dergleichen Unfälle mehr ſich zutragen können, welche ein ſorgfältiger Hirte, ſo viel ihm möglich, verhüten muß. Hiernächſt hat er nicht nur eine proportionirliche Eintheilung der Weide zu machen, und dieſelbe alſo mäßig zu gebrauchen, daß er nicht auf einmahl alles verthue, ſondern ein andermahl auch etwas habe: denn er hat auch einen Unterſcheid ratione der Weide in acht zu nehmen und eine iegliche Gattung Viehes zu gehöriger Zeit, auf eine anſtändige und dem Vieh nicht ſchädliche Weide zu treiben. Sein Amt, wenn er nicht zugleich die Schaafe mit zu hüten hat, fängt ſich ohngefehr am Georgen-Tage im Monat April an, und währet bis in den halben November um Martini herum, welche Zeit über er das Vieh bey Tage auf die Weide hinaus treiben muß: Denn ob ſchon einige für gut anſehen, daß man das Vieh auch bey Nachts auf denen Brach-Feldern, die man auf den Herbſt zum Weitzen und Korn anbauen will, ſoll liegen laſſen, damit ſie der friſchen Nacht-Lufft genieſſen, den Boden aber durch ihren Harn und Dung, zu mehrer gedeylichen Fruchtbarkeit, bringen möchten, ſo läßt ſich doch dieſes nirgends, als nur in warmen Ländern practiciren: Weilen es nun aber hieran bey uns durchgehends fehlet, ſo müſſen wir mit der Tage-Hut zufrieden ſeyn, an welcher man mit dem Rind-Vieh gemeiniglich um nur erwehnte Zeit oder auf Walpurgis den Anfang macht; da treibet der Hirt Vormittags das Vieh auf einen Anger, oder auf eine Wieſe ins Freye, damit es ſich mit friſchem Gras ſättigen könne, ehe noch die ſtarke Mittags-Hitze herannahet; Nachmittags aber eilet er mit ihnen auf das Holtz, Gebüſch, Brahnen und andere ſchattigte Plätze zu, damit ſie, ohne einige Beſchwerlichkeit der zunehmenden Hitze zu empfinden, ihr Futter haben können. Nach Jacobi machet ſich der Hirt mit dem Vieh auf die Stoppel-Felder. Im Herbſt aber, wenn ſtarcke Nebel ſind, muß er ſolches ſpäter austreiben, und

ſobald

ſobald als die Reiffe zu fallen angefangen, ſo ſoll er früh Morgens das Vieh nicht ehe auf die Weide jagen, bis nach acht oder neun Uhren, nachdem nemlich die Sonnen-Strahlen den niedergefallenen Reiff verzehret und weggenommen haben. Endlich ſoll billig ein Hirt ſich auf die Vieh-Artzney wohl verſtehen, (dieſe ſind aber ſehr ſeltſam) und dem Vieh bey allerhand zuſtoſſenden Kranckheiten zu helffen, eine Ader zu laſſen, den Schweinen das Ranck-Korn zu nehmen, und andere Operationes zu verrichten wiſſen, weil ſonſten manches Stücke von einem plötzlichen Zufall auf der Weide crepiren muß, deme der Hirte mit einem geringen Mittel hätte davon helffen können. Und in dieſer Abſicht ſoll ein Hirte mit einer Taſche verſehen ſeyn, darinnen er allerley nöthige Hülffs-Mittel bey ſich führen könne; nebſt dieſer aber auch einen guten Stab bey ſich haben, um bey mancherley ſich ereignenden Fällen, ſolchen mit Vortheil gebrauchen zu können. Uiberhaupt aber ſolte man das Hirten-Weſen an vielen Orten beſſer einrichten, und ſolches an gewiſſe Zucht- und Lehr-Anſtalten binden, damit es Leute wären, die ſich gantz beſonders auf die zahme vierfüßige und geflügelte Vieh-Zucht, ihre Weide, ihr Futter, ihre Wartung, ihre Maſt, und ſonderlich ihre Kranckheiten und derſelben Cur verſtünden, vornemlich dieſe letzte recht gründlich bey dem Rind- Schweine- Schaaf- und Ziegen-Vieh lerneten und ausübeten, nicht aber mit der Cur bey Menſchen ſich vermengeten. Ja das eigene Hüten in denen Dörfern, ſo von Kindern und Geſinde beyderley Geſchlechts geſchicht, ſolte gäntzlich als eine Sache, die zu vielen Laſtern, Sünden, und ſonderlich Hinderniſſen in der Kinder-Jugend- und Geſinde-Zucht Anlaß giebet, abgeſchaffet, und die Anſtalt gemachet werden, daß man Gemeinde-Hirten annähme.

Hitzige Augen der Pferde, ſuche **Augen-Gebrechen der Pferde**.

Hitzige Wut der Hunde, ſiehe **Wut**.

Hobel-Späne, ſind dünne und nicht allzu breite, faſt in Form eines Bandes von allerley Holtz-Waaren, mittelſt eines Hobels abgeſtoſſene Späne, um dadurch das Holtz in eine glatte und ebene Fläche zu bringen. Die Hobel- und Säge-Späne geben eine gute Garten-Düngung, wenn man ſolche unter anderer Garten-Erde verfaulen läßt.

Hobel-Späne, heiſſen auch ein gewiſſes Gebackens, welches folgender Geſtalt bereitet wird: Nehmet geſchälter Mandeln ein Viertel-Pfund, ſo viel guten Zucker mit Roſen-Waſſer abgeſtoſſen: alsdenn auf das allerdünneſte auf eine Oblate geſtrichen, in ſchmale Stücklein zerſchnitten, um eine Spindel gewickelt, entweder das glatte oder das rauhe heraus, und ſelbige an der Spindel trocken werden laſſen, alsdenn gemächlich von der Spindel abgenommen, ſo ſehen ſie wie Hobel-Späne.

Hoch gehen, wird vom Hirſchen geſagt, wenn er ſein Gehörne wieder aufgeſetzet hat, und ſchlagen will.

Hochzeit, iſt diejenige Solennität, worbey Braut und Bräutigam, als ein paar neu angehende Haushälter Gelegenheit haben, eine Probe ihrer guten Geſchicklichkeit zu der künfftig anzuſtellenden Haushaltung an Tag zu legen. Denn es werden zu dieſer Zeit, nach geſchehener Trauung, die von dem **Hochzeit-Bitter**, oder durch **Hochzeit-Briefe** eingeladene Perſonen und Gäſte, in der Braut Wohnung, oder in einem öffentlich darzu beſtimmten **Hochzeit-Haus**, mit anſehnlichen Speiſen und Geträncken, wie auch mancherley Ergötzlichkeiten aufs beſte bewirtet. Dieſe Ausrichtung nun beſtehet entweder in einer einmahligen Zuſammenkunfft, welches man ein **Abend-Eſſen** zu nennen pfleget; oder es dauret gedachte Schmauſerey zwey bis drey Tage hinter einander, dergleichen eine **Schenck-Hochzeit** genennet wird. Damit aber alles wohl beſorget werde, gebraucht man die Vorſicht, und übergiebt nicht nur dem Hochzeit-Bitter einen **Hochzeit-Zettel** oder die Specification, was vor Perſonen darzu einzuladen, ſondern ſtellet auch dem Koch einen richtigen Küchen-Zettel zu, was vor Aufſätze und wie viel Trachten oder Gänge gemacht werden ſollen, u. ſ. f. Nicht weniger iſt bey dieſen Umſtänden, wenn es auf dem Lande, von den Gerichts-Herren die Freyheit zu erhalten, das **Hochzeit-Bier** ſelbſt einzulegen, es wäre denn, daß wegen ſpecialer Umſtände ſolches gar nicht zugelaſſen. Endlich aber wird von denen erbetenen Gäſten, zum Zeichen ihres Vergnügens, nebſt wiederholtem Glück-Wunſch, dem neuen Ehe-Paar zu einem guten Andencken ein **Hochzeit-Geſchencke** übergeben, ſo entweder in alten Thalern, Gold- oder Silber-Schau-Stücken, und dergleichen Schatz-Geld, oder in einem nützlichen Hausrath beſtehet. Wann nun dieſes alles mit Chriſten geziemender Andacht bey dem Anfang und Eingang eines gottgefälligen und wichtigen Standes, dergleichen die Ehe in der Wirtſchafft iſt, verknüpffet wird, ſonſt aber in Mäſſigkeit und Erbarkeit geſchicht, ſo iſt es nicht zu verwerfen. Allein da die wenigſten Eheleute und Hochzeit-Gäſte Chriſten, ja öffters nicht einmahl natürlich tugendhaffte Leute ſeynd, ſo iſt das Hochzeit halten leider ein recht böſer Anfang eines ſchlimmen und mit Elend, Unſegen, ja ſo gar auch mit Armuth und Ruin der Wirtſchafft recht abgerichteten Eheſtandes, der mit Schulden und Unordnung angehet, und auch ſo in Anſehung einer elenden Kinder-Zucht und ſchlimmen Wirtſchafft fortgeſetzet wird. Viele junge Leute ſtürtzen ſich daher mit ihren Heyrathen und Hochzeitmachen in entſetzliche Schulden, durch die Gaben, die ſie einander geben, und durch die koſtbaren Schmäuſe. Der Arme, der Mittel-Mann und der geringe, will es dem Reichen und Vornehmen an Pracht,

Verſchwendung und Prahlerey nachthun. Uiberdem wird die gröſte Verſchwendung ſowohl als die wildeſte Uippigkeit bey ſolchen Hochzeit-Gelagen meiſtentheils, ſonderlich auf dem Lande, öffentlich und gleichſam cum privilegio und auch verborgen getrieben. Sauffen, Schwelgen, Unzucht, Schreyen, Fluchen, Balgen, Schand- und Narren-Poſſen treiben, aus Nacht Tag und aus Tag Nacht machen ꝛc. müſſen Hochzeit-Luſtbarkeiten heiſſen. An ein andächtiges Gebet wird entweder ſelten, oder doch nur zum Schein gedacht. Das Hochzeit-Schencken ſelbſt iſt auch an vielen Orten, ſonderlich auf dem Lande, mit vielen Misbräuchen verknüpffet, und wegen des Herkommens mit vieler Laſt bey dem Landmann verbunden. Solchergeſtalt hat ſich alſo die Policey an vielen Orten genöthiget geſehen, dieſe Sache ungemein einzuſchräncken, die groſſen Hochzeiten abzuſchaffen, Zeiten, Gerichte, Zahl der Perſonen und andere Ordnungen mit Straf-Geſetzen und dergleichen ordentlich einzurichten, um Mäßigkeit und Zucht zu befördern, (dazu ſich doch Chriſten von ſelbſt aus Liebe zu ihrem Heilande mit Luſt und Freuden entſchlieſſen ſolten), damit doch nur der daraus entſtehende Schaden in der Wirtſchafft einiger maſſen verhindert werden möge.

Hocke, Höcke, Höcker, Hucker, Auf- oder Vorkäuffer, heiſſet derjenige, der allerhand Lebens-Mittel an Eyern, Butter, Käſen, Speck, Küchen- und andern Garten-Gewächſen aufkaufft, und eintzeln um einen erhöhten Preis wieder zu verkauffen pfleget. In wohl eingerichteten Policeyen, iſt dergleichen Perſonen gewiſſe Maaß und Zeit geſetzet, damit ſie nicht durch allzu unmäßigen Aufkauf die Waaren ohne Noth in höheren Preis ſetzen mögen. Zu dieſem Ende ſollen in denen Städten an den gewöhnlichen Marckt-Tägen, die Hocken nicht eher etwas aufkauffen, bis der Wiſch gefallen, das iſt, bis dasjenige deshalben öffentlich ausgeſteckte Zeichen wieder weggenommen, ſo in Leipzig Vormittags um 10 Uhr geſchiehet. Es ſolte aber auch verhütet werden, daß dergleichen Hocken, ſo mit denen nöthigſten Victualien gantz einzeln höcken, nicht auf dem Lande ſelbſt herum liefen, oder vor denen Thoren aufpaßten, alles weg- und aufkaufften, oder doch vorher den Kauff insgeheim mit denen Verkäuffern machten, die ſich denn hernach nur auf den Marckt ſtellen, als ob ſie ihre Waare verkauffen wolten, da ſie doch ſchon verkaufft iſt. Anderer betrügeriſchen Dinge zu geſchweigen. Uibrigens aber heißt hocken auch überhaupt alle ſehr kleine und einzelne Pfennig- und Dreyer-Kramerey mit andern Waaren, dergleichen aber billig nicht, wie insgemein geſchicht, auf dem Lande, auſſer in groſſer Einſchränckung zu dulten, noch vielweniger aber iſt das Hauſtrengehen ſolcher Leute auf dem Lande zu verſtatten, als welches alles gegen die kleine Beqvemlichkeit, ſo es einigen Land-Wirten bringet, ſelbſt die Land-Wirtſchafft nicht nur, ſondern auch ſonderlich die Nahrung der Städte verhindert.

Hocken-Pflug, ſiehe Pflug.

Hof, wird der um die Sonne oder den Mond, auch wohl zuweilen um einen groſſen hellen Stern ſcheinbare Kreis genennet, der ſich unſern Augen in der Lufft, bald weiß und bleich, bald dunckel, bald gefärbt wie ein Regen-Bogen vorſtellet, nur daß die Ordnung der Farben bey dieſen umgekehrt. Es wird derſelbe von der um den lichten Cörper befindlichen, und mit vielen Feuchtigkeiten angefülleten Lufft, formiret, wie ſolches gleichergeſtalt an einem Licht wahrzunehmen, wenn man dieſes an einen eingeſchloſſenen, und mit ſtarckem feuchten Dampff angefüllten Ort, z. E. in ein Brau-Haus, Bad-Stube und dergleichen bringet. Dannenhero pfleget man mit Recht aus ſolchem um erwehnte lichte Cörper erſcheinenden Hof zu ſchlieſſen, daß bald ein ſtürmiſches Wetter, mit Regen oder Schnee erfolgen werde, und zwar: Je denckler die Farbe des Hofes, deſto mehr giebt es Regen oder Schnee; und ie röther derſelbe, um ſo viel hefftiger Wind und Sturm iſt zu vermuthen; ie weiſſer und lichter aber die Farbe, um ſo viel erträglicher wird auch gedachte Witterung ſeyn.

Hof, wird ein ſolches Land-Gut genennet, das aus einer einigen Haushaltung beſtehet, es mag nun ſolches ein Frey-Gut, oder Zins- und Dienſt-Gut ſeyn. In ſolchem Verſtand ſagt man: Dies oder jenes Dorf hat ſo viel Bauer-Höfe, Acker-Höfe ꝛc. Oder es heiſſet auch der Herrn-Hof, Haupt-Hof, Hof des Erb-Herrn in einem Dorffe, deme die andern Höfe dienen und frohnen müſſen. Daher ſind die Redens-Arten: Zu Hofe ziehen oder gehen, Hof-Dienſte leiſten ꝛc.

Hof heißt auch die ſämtliche Anſtalt an Bedienten und andern Dingen, welche zu der nothdürfftigen, beqvemen, und Standesmäſſigen Erhaltung und Bedienung eines groſſen Herrn, eines Printzens, oder Grafens, oder Landes-Herrns, und deſſen Familie, zu dem Ende, an einem gewiſſen Orte, wo er ſich aufhält, gemacht iſt, damit er ſich als ein ſolcher vor ſeinem Volcke und andern Völckern und ſeines gleichen dergeſtalt äuſſerlich aufführen könne, wie der Königliche, Fürſtliche oder Gräfliche Wohlſtand, die Etiquette, der Gebrauch, die Gröſſe und Macht des Staats, ja endlich die Beſchaffenheit der dazu gewidmeten Einkünffte erfordern, als welches im engern Verſtande die Revenüen des Fiſci oder der Cammer heiſſen, und daraus eigentlich nur die Hof-Ausgaben vor des Herrns und ſeines Hauſes hohe Perſon ſowohl, als die Hofſtat, beſtritten werden, allermaſſen demſelben entgegen geſetzet ſind die Einkünffte des Aerarii oder derer Landſchaffts-Staats- und Krieges-Caſſen, als woraus nicht ſowohl die Hof-Ausgaben, als vielmehr die zum innerlichen und äuſſerlichen Beſten und Wohlſtand, zur Ruhe und Sicherheit des gantzen Staats gewidmeten nöthigen

Staats-

Staats-Ausgaben in Friedens- und Krieges-Zeiten beſtritten werden.

Hof wird endlich auch derjenige Platz in der Wirtſchafft genennet, welcher an denen wohn- und wirtſchafftlichen Gebäuden zu allerhand Geſchäfften und Abſichten angebracht wird, damit man daſelbſt freye Lufft habe, allerhand Unreinigkeiten und dergleichen hinſchaffen, das Vieh daſelbſt ſtehen und gehen könne ꝛc. Daher bey einem Land-Gute erfordert wird 1) ein guter Miſt- und Vieh-Hof: davon unter Worte **Miſt** und andern Artickeln gehandelt worden, und dahin gehören auch die Ställe, Scheune, Schuppen, Miſtpfützen, Träncken, der Miſt, Rauffen, allerhand Geſchirr, das Holtz ꝛc. 2) Ein etwas kleinerer, reinlicher und von innen abgeſonderter Hof, an dem Herrſchafftlichen Wohnungs-Gebäude allernächſt ſ. Hof-Raithe.

Hofe-Dienſte, ſiehe Frohn-Dienſte.

Hofe-Dreſcher, ſuche Dreſcher.

Hof-Jäger, iſt an einem Fürſtlichen Hofe, ein anſehnlicher Jagd-Bedienter, auf deſſen Fleiß bey einem Jagen das meiſte ankommt; wenn dergleichen zur Hirſch-Feiſt- oder Schwein-Hatz-Zeit von der Herrſchafft anzuſtellen befohlen wird, pflegt dieſer Hof-Jäger von dem Ober-Jägermeiſter an denjenigen Forſt-Meiſter, in deſſen Revier das Ausſchieſſen oder Abjagen vor ſich gehen ſolle, abgefertiget zu werden, ſowohl die Fürſtliche Ordre an denſelben zu überbringen, als der vor Einrichtung des Jagens zu wiſſen nöthigen Umſtände und Gelegenheit ſich zu erkundigen: Da muß er demnach die Situation und Dickigte, auch was vor Stell-Flügel in ſolcher Heide vorkommen, entweder nach ſeinem Augen-Maaß, oder beſſer, ſo ers verſtehet, geometrice genau bemercken, und in einen Riß zu Papiere bringen, in demſelben auch andeuten, wo er mit dem Lauff heraus zu kommen gedencke, und wohin das Wildpret ſeine Flucht nehmen möchte. Von alten Leuten in ſolchem Forſt-Reviere hat er ſich heimlich zu erkundigen: Ob des Winters auch Futter, Heu oder Stroh vor das Wildpret gegeben werde? Ob daſſelbige Ruh und Nahrung bekomme? Ob zur Herbſt-Zeit vor die Sauen Kirr-Plätze angerichtet, und ob Qvellen, Waſſer, Brudel, Suhlen, Saltz-Lecken, Heu-Scheunen und Heu-Rauffen in gutem Stande erhalten werden? Er muß zu Pferde bereiten, oder zu Fuß abſchreiten, wie viel Fuder Zeug ohngefehr anfänglich einzuſtellen nöthig ſeyn möchten, um ſolches gehörigen Orts ausführlich zu melden: Bey ſolcher Unterſuchung muß er ſowohl mit dem Forſt-Meiſter ſelbigen Reviers, als auch deſſen unterhabenden Förſtern ausführliche Abrede nehmen, am allerſicherſten aber mit ihnen zugleich hinaus reiten, den Ort und Stelle ſelbſt mit ihnen in Augenſchein nehmen, ſich darbey erkundigen: Ob auf ihrem Revier Gelegenheit vorhanden, ein Jagen zu machen; auch was und wie viel Wildpret in ſolchem Revier ſeyn möchte, ſich von ihnen ſchrifftlich geben laſſen; nicht weniger Erkundigung einziehen: Wo und an welcher Gegend zum erſten das Jagen zu faſſen oder anzufangen? Welcher Weg zum Haupt-Flügel zu nehmen? Wohin der Lauf-Platz komme? Ob genug Dickigte und Waſſer im Abjagen vorhanden? Wie viel Fuder Zeug zum gantzen Jagen kommen? An welchen Ort der Zeug zu rücken? Wo das Jagd-Lager, und ob alles nöthige dabey ſey? Wo der Hunde Qvartier zum Abjagen? Ob viel verlohrne Treiben zu machen, und welche Büſche zu nehmen ſeyn? In wie viel Poſten der Zeug gerichtet? Ob Ecken zur Kirrung vorhanden, und ob ſie lange gekirret? Wie viel ſie Kirr-Plätze, und was ſie vor Kirrung haben, auch ob viel Vorrath vorhanden? Ob unter das Wildpret offt ſehr geſchoſſen oder gehetzet worden ſey? Und was dergleichen vorfallende Erinnerungen mehr ſind. Bey hierauf erfolgender Bewerckſtelligung eines Jagens muß er auf iedem Flügel voran reiten, die Zeug-Knechte und Jagd-Leute commandiren, und den Zeug zu ſtellen anweiſen, auch durch ein paar Mann die von Sträuchern bewachſene Flügel räumen laſſen, und übrigens alles dasjenige, worzu er von ſeinem vorgeſetzten Ober-Jägermeiſter Befehl hat, genau beobachten und fleißig ins Werck richten.

Hof-Meiſter, Meyer oder Hof-Meyer, iſt ein ſolcher Mann, welcher in der Bauerey, Acker-Arbeit, und andern dergleichen Land-wirtſchafftlichen Geſchäfften wohl erfahren und geübet iſt, auch dahero bey weitläufftigen Gütern und Vorwercken zu beſſerer Beſtellung der Haushaltung und Feld-Arbeit angenommen wird, welcher das Geſinde ſamt den Fröhnern und Tagelöhnern zur Arbeit treulich anhalte, in Vorwercken, und denen darzu gehörigen Gärten, Feldern, Höltzern und Wieſen, ſo viel an ihm iſt, Nutzen ſchaffe, hergegen allen Schaden und Nachtheil äuſſerſten Vermögens verhüte, und demſelben zuvor komme. Er ſtehe nun unter einem Amtmann, Schöſſer, Verwalter, Kornſchreiber oder andern Haushalter, oder unmittelbar, und ſolcher Geſtalt unter ſeiner Herrſchafft, daß er ſelber unter dem Praedicat eines Hofmeiſters die Verwaltung eines Gutes oder Vorwercks führet, ſo ſoll er eines mittelmäßigen Alters, nemlich weder zu jung noch zu alt, nicht ſchwach, blöde, noch baufällig oder unvermöglich, ſondern guter geſunder Natur und ſtarcker Gliedmaſſen, auch ſo es ſeyn kan, eben in ſelbigem Lande, Gebiete oder Herrſchafft, darinnen das Gut oder Vorwerck gelegen, gebohren und erzogen, und alſo des Grundes und Erdbodens deſto mehr kundig und erfahren ſeyn. Er ſoll ſowohl den guten Ruff und Nahmen eines redlichen, aufrichtigen, getreuen, nüchternen, ſparſamen und verträglichen Mannes und fleißigen Arbeiters, als deſſen Weib einer guten Wirthin und Haushälterin haben, auch ſeine Kinder, da er deren hat, in guter Zucht und Gehorſam halten. Er ſoll nicht befugt ſeyn, ohne ſeines Herrn, oder ſeines vorgeſetzten Amtmanns oder Verwalters Vorbewuſt und Einwilligung zu verreiſen, oder

über Nacht aus ſeiner Wohnung zu bleiben, auch niemand heimlich und ohne Erlaubniß beherbergen, ingleichen niemanden in ſeinem Dienſte dulten und halten, als der zu ſeiner Herrſchafft Nutzen und Aufnehmen dienſtlich und beförderlich iſt, und überhaupt ſich um nichts bekümmern, als was ihme anvertrauet und befohlen iſt, noch in andere, vielweniger verbotene Händel, ſich mengen. Er ſoll der letzte zu Bette, und der erſte des Morgens wieder auf ſeyn, das Geſinde zu rechter Zeit aufwecken, und zur gebührenden Arbeit führen und anweiſen; Abends vorhero aber allezeit anordnen, und ſeinem Geſinde, ehe es ſchlaffen gehet, befehlen, was des folgenden Tages zu verrichten, und an was vor eine Arbeit ein iedes gehen ſoll. Er ſoll ferner keine Neuerung oder Misbräuche auf ſeiner Herrſchafft Gut, Grund und Boden geſtatten oder einreiſſen, noch in einigem Stücke zu ſeines Herrn Nachtheil und Präjudiz ihm vergreiffen laſſen, auch nicht zugeben, daß man Gehäge oder Zäune ändere, noch weniger neue und ungewöhnliche Straſſen und Wege durch dieſelbe fürnehme; Inſonderheit aber will einem Hofmeiſter gebühren, daß er guten Verſtand und Wiſſenſchaft von allerley Werckzeug, Hausrath, Schiff und Geſchirre habe, auch ſelbiges im Nothfall verbeſſern und ſelbſten zimmern und ſchnitzen könne, damit man nicht ſtracks mit allen Kleinigkeiten zum Wagner, oder zum Schmidt lauffen müſſe, ſondern ſelbſten, in Ermangelung eines rechtſchaffenen Schirrmeiſters deſſen Stelle vertreten, und deſſen Arbeit verſehen könne. (Siehe Schirrmeiſter). Er ſoll alle ihm anvertrauete Inventarien-Stücken an Schiff und Geſchirre, ſie haben Nahmen wie ſie wollen, in guter Ordnung halten, auf dasjenige aber, was denen Knechten zum Inventario gegeben worden, zugleich fleißig Achtung haben, und was davon ſchadhafft wird, oder gar zu Grunde gehet, ohngeſäumet dem Verwalter und der Herrſchafft anzeigen, und dergleichen wieder anſchaffen. Er ſoll auch von allerhand Werckzeug und Geſchirre, als Sägen, Aexten, Beilen, Radehacken, Spitzhacken, Schüppen, Spaten, Miſt-Gabeln, Wagen-Leiſten, Schwingen, Egezincken, Pflug-Rädern ꝛc. Zügeln, Seiten-Blättern, Strängen ꝛc. in ſeinem Inventario vorräthig haben, damit, wenn etwas abgehet, abgenutzet oder verdorben, verlohren oder zerbrochen wird, er flugs ein anders an deſſelben ſtat habe, und das Geſinde, oder ein anderer Arbeiter nicht verhindert, noch den Nachbarn mit dem Entlehnen und Borgen Verdruß und Ungelegenheit gemachet werde. Ferner ſoll er auch ſeine Geſchäffte und Arbeit alſo anſtellen, damit man nicht ein Ding zwey- und mehrmahls thun müſſe, mithin Zeit und Arbeit vergeblich zugebracht, und noch darzu unnöthiger Koſten verurſachet werde. Wie nun dem Hofmeiſter, allezeit ein wachſames Auge auf ſeine Kinder, Geſinde und Tagelöhner zu haben gebühret, alſo ſoll er auch ſein Vieh fleißig in obacht nehmen, ſolches mit der Arbeit nicht übertreiben, noch abmatten laſſen: nicht allein daſſelbe in den Ställen, ſondern auch, wenn es von der Arbeit oder von der Weide kommet, fleißig beſuchen, beſichtigen, und eigentlich beſchauen, ob nicht etwan eine Kranckheit, Schwachheit, oder ander Gebrechen an ihnen zu mercken: Denn es trägt ſich gar bald zu, daß ſie friſch und geſund an die Arbeit oder auf die Weide ausgehen, auf den Abend aber unluſtig und kranck wieder anheim kommen; dahero ſoll er von allerley Artzney-Mitteln gute Wiſſenſchafft haben, und da ſich etwan ein Stücke Vieh geſtoſſen, einen Miſtritt gethan, hinckend worden, oder ſonſten aufgeſtoſſen, demſelben im Nothfall Rath zu ſchaffen wiſſen, worzu in gegenwärtigem Buch bey der Beſchreibung einer und der andern Kranckheit, ja bey Erklärung der Natur, Eigenſchaft und Gebrechen eines ieden Stückes verſchiedene Anweiſung und guter Unterricht gegeben wird. Denen Feldern und Wieſen hat er, nachdem ſie es bedürftig ſind, mit der benöthigten Düngung zu helffen, und ſie ſonſten zu verbeſſern, allen Schaden aber davon abzuwenden ſoll er gefliſſen ſeyn. Mit ſeinen Knechten und Mägden muß er gleicher Speiſe und gleiches Trancks, und daſſelbe an einem Tiſche genieſſen, ſie auch, ſo viel immer möglich, mit guten Worten unterrichten und anweiſen, nicht über ſie fluchen und poltern, noch ſich ſeiner Gewalt misbrauchen, ſondern gedencken, daß er ſelbſt ein Diener, und von allem, was er thue, GOtt und ſeiner Herrſchaft Rechenſchafft zu geben ſchuldig ſey. Was etwan noch eines Hof-Meiſters oder Meyers, zumal eines ſolchen, der unmittelbar unter ſeiner Herrſchafft ſtehet, und die völlige Verwaltung eines Land-Gutes oder Vorwercks hat, Gebühr und Amt beym Einführen, Dreſchen und Verwahrung des Getraides, bey Beobachtung der Fiſchereyen und in andern Stücken ſeyn möchte, kan oben bey dem Wort Haushalter mit mehrern nachgeſehen, und das nöthige daraus abgenommen werden.

Hof-Meiſterin, Meyerin, Hof-Meyerin, Käſe-Mutter, iſt das Haupt der Mägde auf einem Land-Gute, Meyerey oder Vorwercke, woran in einer Haushaltung ſehr viel gelegen iſt: Denn gleichwie die Knechte eines ernſthafften, getreuen und verſtändigen Meyers oder Hofmeiſters, der ſie täglich zur Arbeit anweiſe, und dabey im Zaum halte, bedürfen; alſo ſind auch die Mägde, abſonderlich bey weitläuftigen Haushaltungen, einer verſtändigen, hertzhaften und ernſtlichen Haus-Mutter oder Hof-Meiſterin zum höchſten benöthiget, welche ſtetigſt auf der Mägde Thun und Laſſen genaue Obſicht haben, und dieſelbe täglich zur gebührenden Hand-Arbeit antreiben ſoll und muß. Dieſe Hof-Meiſterin ſoll nun zuförderſt GOtt fürchten, und denn ihrem Manne in allen billigen Dingen gehorſam ſeyn; ſich hiernächſt eines frommen, erbarn und tugendhaften Lebens und Wandels befleißigen; räthlich, thätlich, ſparſam,

ſparſam, ſorgfältig, emſig, ſittſam, friedlich und verträglich erweiſen, nicht viel ausſchweiffen, oder unnöthig herum lauffen, ſondern das ihrige fleißig abwarten und Schnecken-Art an ſich haben, das iſt, entweder fleißig daheim und in dem ihrigen bleiben, oder doch allenthalben die Haus-Sorge mit ſich tragen. Sie ſoll gegen ihre Kinder und Geſinde nicht zu fromm oder gelind, auch nicht allzuraſch und bös ſeyn, aber doch nach Geſtalt der Sachen, gütig und freundlich, hingegen auch, wo es vonnöthen, ſich ſcharff und ernſthafftig zu erzeigen wiſſen, doch daß ſie nicht hader- und zanck-ſüchtig, murriſch, ſtutzig, eigenſinnig, noch geſchwätzig und waſchhafftig, vielweniger träge, faul und untreu ſey. Im Hof, Ställen, Keller, Küchen, Stuben, Kammern und Böden, ſoll ſie alles ordentlich, rein und nette halten; desgleichen allen Hausrath, und was man ſonſten vor Gezeug täglich gebrauchet und vonnöthen hat, an ſeinen gehörigen Ort und gewiſſe Stelle zu ordnen wiſſen, damit man ein iedes, ſo man es bedarf, finden und an der Hand haben könne, und ſie es auch ſelbſt zu reichen, und zu weiſen wiſſe. Ihre Kinder ſoll ſie zuförderſt zum Gebet, und dann zur Arbeit antreiben, überhaupt aber dieſelben in guter Zucht halten, und ihnen nichts unerbares oder läſterliches, weder in Worten noch Wercken geſtatten, dahero ihnen in aller Zucht und Schamhafftigkeit, mit einem guten Exempel vorleuchten. Alles ihr Haus-Geſinde ſoll ſie, mit Zuthun ihres Mannes, unter einander einig erhalten, und ja nicht gedulten, daß ſich dieſelben mit einander zancken und beiſſen, noch Neid und Haß gegen einander tragen, hingegen aber auch ſich nicht gemeine machen, dahero muß ſie ihren Mägden bisweilen zu Nachts nachſchleichen, die Kammern viſitiren, und ſehen, ob ſich nicht etwan eine verirret, oder einen ungleichen Schlaf-Geſellen bekommen habe. Sie ſoll fleißige Aufſicht haben, daß die Mägde ihre Feld-Garten- und Haus-Arbeiten recht verrichten; daß ſie nichts verſchleppen und veruntrauen, daß dem Vieh ſein Recht geſchehe, und daſſelbe fleißig gewartet und gefüttert werde, daß die Mägde in den Ställen, und wo ſonſten Heu und Stroh ſich befindet, mit dem Licht behutſam umgehen, und lieber allewege ſelbſten dabey zugegen, und möglichſten Fleiſſes dafür ſeyn, daß nichts verwahrloſet, und ſonſten zerbrochen und verderbet werde. Sie ſoll demnach des Morgens am erſten auf ſeyn, und des Nachts zuletzt ſchlaffen gehen, die Arbeit zum erſten angreiffen, und am letzten davon weichen; das Feuer zu Nacht ſelbſt bewahren, oder wenigſtens, ehe ſie zu Bette gehet, darzu ſehen; die Hausthüren und andere verwahrliche Sachen fleißig beſichtigen, ob iedes an ſeinem Orte recht verwahret und verſchloſſen ſey. Ferner will der Hofmeiſterin obliegen und gebühren, daß ſie allezeit ſelbſt bey dem Küh-Melcken ſey, Milch und Rahm oder Sahne fleißig bewahre und verſchlieſſe, reine Geſchirr halte, gute Butter und Käſe mache, und ohne Vorbewuſt und Geheiß der Herrſchafft oder des Verwalters im geringſten nichts hinweg gebe, noch davon entfremden laſſe. Sie ſoll zum öfftern beym Graſen iederzeit aber bey der Weitzen-Schreppe ſelbſt zugegen ſeyn, damit die Mägde nicht nur ihr gebührlich Gras eintragen, ſondern auch im Weitzen nicht zu tieff und alſo zu Schaden geſchrepffet werde. Sie ſoll nebſt dem alten Vieh auch ſonderlichen Fleiß auf das junge Vieh wenden, als Kälber, Ferckeln, Zicklein oder junge Ziegen und dergleichen, damit, was zur Zucht tauglich, zu rechter Zeit abgeſetzet, das untüchtige aber der Herrſchafft in die Küche geliefert oder verkauffet werde. Es ſoll ſich auch die Hofmeiſterin die Wart- und Fütterung des Feder-Viehes, als Gänſe, Enten, Hüner, Trut-Hüner, Pfauen ꝛc. und andern anbefohlen ſeyn laſſen, daß nicht mehr Futter in ſie geſtecket werde, als man Nutzen zu gewarten hat, oder wohl gar das Feder-Vieh werth iſt. Mit dem Brut-Vieh umzugehen ſoll ſie guten Beſcheid wiſſen, der jungen Zucht fleißig warten, die übrigen Eyer wohl verwahren und zu rath halten, und ſolche (es wäre denn das Feder-Vieh ihr ſelbſten verpacht) niemand als der Eigenthums-Frauen oder der Verwalterin überliefern; alles Vieh Morgens und Abends, wenn es aus- und wieder eingehet, fleißig zählen, damit ſie, wenn etwas verlohren, deſſen bald innen werde, und darnach ſuchen laſſe, oder zum wenigſten wiſſe, ob es durch die Raub-Vögel entführet, oder ſonſten geſtohlen worden. Es ſoll auch die Meyerin oder Hofmeiſterin, benebenſt einer oder zwey Mägden, (nachdem nemlich des Geſindes viel iſt) das Backen mit verſtehen, auch auf Mehl, Kleyen und Brot gute Achtung geben, daß nichts veruntreuet, oder muthwilliger weiſe umgebracht werde. Hingegen ſoll ſie auch, wenn ihr allenfalls, wie heut zu Tage vieler Orten gebräuchlich iſt, die Speiſung des Geſindes verpachtet wäre, dem Geſinde an ihrer ordentlichen Zugehörung nichts abbrechen, und ſolches dadurch zu Widerwillen, Trägheit und allerley Untreu und Partiterey veranlaſſen. Was an dem der Hofmeiſterin bey ihrem Anzug übergebenen Hausrath, Werckzeug, Küchen-Geſchirr, wie auch an Milch-Aſchen, Milch-Topfen, Krügen und Schüſſeln, Milch- und Butter-Faſſen, Milch-Ständern, Melck-Gelten, Milch-Kannen ꝛc. desgleichen an Miſt-Haaken, Miſt-Gabeln, Harcken oder Rechen, Spreu-Trag- und andern Körben, Keſſeln, Schüſſeln und andern mehr (worüber ſie ſowohl als die Herrſchaft ein ordentliches Inventarium haben ſolle) muthwilliger Weiſe verwahrloſet, zerbrochen oder verlohren worden, ſolches ſoll ſie gut zu thun, oder von ihrem Lohn den Werth zu erſetzen ſchuldig und gehalten ſeyn; ſie bleibet aber mit der Wieder-Erſtattung desjenigen billig verſchonet, was ſich abgenutzet, oder wider ihren Willen, und deſſen ihr keine Schuld beygemeſſen werden kan, zu Grund gegangen oder veruntrauet worden. Endlich iſt auch einer verſtändigen Hofmeiſterin oder Meyerin ſehr nützlich und wohl anſtändig, wenn ſie ſich auf die Vieh-Artzney wohl verſtehet, und weiß, wie man, im Nothfall, Kühen, Schweinen, Ziegen und andern Thieren, auch dem Ge-

Flügel

flügel hülfflichen Rath und Mittel verſchaffen möge. Hat ſie über dieſes noch eine bewährte Erfahrenheit in der Haus-Artzney, und weiß denen Ihrigen und andern, wo ihnen einige Kranckheit zuſtöſſet, oder ſonſt ein Unfall begegnet, zu rathen und zu helffen, ſo iſt es um ſo viel deſto beſſer. Summa, eine Hofmeiſterin, Meyerin, Haus- oder Käſe-Mutter, ſoll der Eigenthums-Frauen Stat und Stelle ſowohl in dem Vieh-Höf, als in Küchen und Kellern, auch unter denen Mägden vertreten, früh und ſpät fleißig auf das Geſinde und Vieh ſehen, in allen Dingen möglichſt Nutzen und Frommen ſchaffen, und ſolche befördern, Schaden und Verluſt aber treulichſt abwenden helffen.

Hofraithe, wird auf einem wohl angebauten Herren-Hof der Raum genennet, darauf alle diejenigen Gebäude mit ihren zugehörigen Theilen, welche zu einer vollſtändigen Land-Wirtſchafft vornemlich nöthig, dergleichen die Hofmeiſterey, Scheuren, Ställe, Schuppen, Back- und Brenn-Häuſer, u. ſ. f. nicht nur in guter Ordnung diſponirt zu finden, ſondern es muß auch ein iedes derſelben insbeſondere nach der Abſicht ſeines Gebrauchs in einer beqvemen Lage anzutreffen ſeyn. Dieſemnach gehören zunächſt der Hofmeiſterey die Kuh- und Pferde-Ställe; die Scheuren ſollen dargegen vom Herrn-Hauſe, ſo weit als nur möglich entfernet, und die Einfahrt des Hofes im Gegentheil nahe gelegen ſeyn; Schweine-Ställe erfordern wegen ihres übeln Geruchs einen abgeſonderten Ort, und um der vielen Gauche willen, einen ſtarcken Abzug, u. ſ. f. Ein mehrers hiervon kan bey dem Furtenbach, Böcklern, Florino, und in L. C. Sturms vollſtändigen Anweiſung zu Land-Wohnungen und Meyereyen nachgeſchlagen werden.

Hof-Speiſe, ſiehe **Mus-Theil**.

Hohe Jagd, ſuche **Jagd**.

Hohe Netze, ſind eine alſo genannte Art Vogel-Netze, welche auf Schnepffen, Rebhüner und andere groſſe Vögel gebrauchet werden, und viertzig bis funffzig Ellen lang, und zwölff, funffzehen und mehr Ellen hoch geſtricket ſind; Man pflegt ſie am Strick-Stock weiter, als das Hüner- und Wachtel-Geleiter zu ſtricken, und an eine lange Leine mit beinernen Ringen anzuhängen, daß man ſie leichtlich zuſammen und wieder von einander rollen kan. Wo man nun weiß, daß ſich etwan Rebhüner aufhalten, oder wo ſie weiden, muß man zwey oder drey Morgen und Abende darauf ſpendiren, und ſie verhören, um welche Zeit ſie ſich frühe von der Weide und um welche ſie ſich Abends wieder auf die Weide begeben, das iſt, ihren Fall und Wieder-Fall, den ſie natürlicher Weiſe, unaufgetrieben und ungeſprenget für ſich nehmen, wohl auskundſchafften und beobachten: wenn man dieſes weiß, wird dieſes Hohe und Hoch-Netze, entweder im freyen Feld an hohe ſtarcke Stangen, oder wenn es die Gelegenheit giebt, auf Bäume alſo angebunden und der Fall erwartet. Kommt nun ein gantzes Volck Rebhüner nahe bey einander geflogen, in Meinung auf ihre Weide ſich zu begeben, und prellen in das darzwiſchen geſtellte Hoch-Netze an, ſo fallen ſie mit einander in den untern Buſen des Netzes hinab, da ſie denn ausgenommen, und das Netze wieder geſtellet, oder abgenommen wird. Sie fallen meiſtentheils alle darein, doch begiebt ſichs bisweilen, daß etliche davon auskommen: Drum muß der Weydemann ſehr nahe dabey ſelb ander oder ſelb dritte verborgen liegen, damit er geſchwind zugreiffen, und die gefangenen Hüner, ehe ſie ſich wieder losmachen, heraus nehmen kan. Es muß aber dieſes allein in dunckler Demmerung der Tag- und Nacht-Scheidung geſchehen, ſonſt wird nichts in die Netze fallen. Mit dieſen Netzen werden auch die Schnepffen, wenn ſie vom Holtz auf die Weide, oder von der Weide wieder ins Holtz fallen, öffters bekommen.

Hohe Tücher, ſiehe **Tücher**.

Hoher-Ofen, iſt ein Ofen auf Schmeltz- und Hütten- ſonderlich aber bey Eiſen-Bergwercken und Hämmern. Kommt wohl auf 2 bis 300. Rthlr. zu ſtehen, wenn er von neuem und ſtandhafftig ſoll erbauet werden. Doch hiervon ſind die Bergwercks-Lexica und Bücher, ſonderlich **Löhneiſen**, **Rößler** und **Erker** nachzuſehen.

Hohl-Beere, ſuche **Himbeere**.

Hohlnadeln, heiſſet bey den Nähderinnen eine gewiſſe Art von kleiner löcherichter Nath, wo nemlich in einem weiſſen Tuche, es ſey Neſſel-Tuch, Caton oder Leinwand, vermöge eines Stepp-Stiches allezeit über zwey oder drey Fäden in einer langen und gleichen Fadenrechten Linie geſtochen wird. Zu dieſem Ende pfleget die Nähderin, nachdem die Löchlein klein oder groß werden ſollen, einen oder zwey Fäden auszuziehen.

Hohl-Taube, iſt eine Art wilder Tauben, welche viel kleiner als die gemeine Haus-Tauben, von Farbe aber ſchwärtzlich blau ſind. Sie haben rauhe und rothe Füſſe, auch einen weißlichten Schnabel, der um die Naſen-Löcher etwas Purpur-Farb iſt; der Hals hat vornen und an den Neben-Seiten eines theils Purpurfarbne, andern theils grünlichte Federn, welche ſchön glänzen, ie nachdem dieſelbe auf die Seite gegen den Tag gehalten werden, hinten am Halſe aber blicket etwas Purpur-farbnes hervor. Die vier längſten Schwing-Federn ſind ſchwartz mit etwas roth vermiſcht, die kleinſten ſind Aſchen-Farb, wie auch die mittelſten, welche aber zu äuſſerſt ſchwartz, und die letzten Federn gegen den Rücken zu licht-roth ausſehen; ſie heulen geſchwinder, als die Ringel-Tauben, und niſten, wie die Spechte, allezeit in die hohlen Bäume, allwo ſie ihre Junge, aber niemals mehr als zwey und gemeiniglich Taubert und Täubin ausbringen. Es iſt ihnen mit Garnen nicht anders beyzukommen, als auf denen in Höltzern befindlichen Plätzen bey denen Träncken, welche man hierzu bereitet, da ſie in einer Hütten, wie auf dem Herde, gerücket werden können.

Hohl-Wurtz, ſiehe **Erdrauch**.

Hoie, ſuche **Kamme**.

Holder,

Holder, ſiehe Hollunder.

Holippen, ſind ein gewiſſes dünnes zuſammen gerolltes Gebackens, welches von Milch, Zucker, oder auch ohne Zimmet und ohne Zucker in einem eiſern Inſtrument, das Holippen-Eiſen genannt, (welches man gleich einer Zange aufmachen und zudrücken kan), gebacken und verfertiget wird, und zwar folgender Geſtalt: Man rühret in ein halb Nöſſel gute Milch ein paar Löffel voll Mehl, ſchläget vier Eyer daran, und qvirlt es gantz klar, und ſchüttet alsdenn um ſechs Pfennige geſtoſſenen Zimmet, und drey Loth Zucker darunter, und rühret es zuſammen klar ab. Hernach machet man auf einem Forgir-Loch mit hartem Holtze Feuer an, leget das Eiſen darüber, darauf die Holippen ſollen gebacken werden, und macht daſſelbe erſt recht heiß, thut es von einander, und ſtreichet es mit Speck an. Wenn dieſes geſchehen, ſo gieſſet man einen Eß-Löffel voll von der eingemachten Klare auf das Eiſen, drucket ſolches zuſammen, und leget es wieder auf das Feuer; verkehret es aber, damit es auf beyden Seiten bräunlicht werde. Hernach machet man das Eiſen auf, und wickelt das gebackene Blätlein auf ſelbiges, ziehet es wieder heraus, leget das Gebackene auf eine Schüſſel, und verfertiget derer ſo viel, als man nöthig hat. Wenn man ſie ohne Zimmet und Zucker haben will, läſſet man dieſe zwey Stücken nur davon. Solten etwa die Holippen nicht mürbe genug ſeyn, ſo läſſet man unter die Klare einen halben Eß-Löffel voll geſchmeltzte Butter lauffen, und ſetzet die Klare an einen Ort, wo ſie ein wenig warm ſtehet, damit die Butter nicht zuſammen rinne.

Holländiſch Bändgen, iſt ein weiß gantz ſchmal und dicht gewebtes gemuſtert Streifflein, womit das Frauen-Volck alles dasjenige, welches ſie nicht gerne nehen, ſteppen oder hohlnädeln wollen, z. E. die Bündgen an den Hemden, Schürtzen u. ſ. f. etliche mahl zu beſetzen pfleget. Es wird dergleichen Stückweiſe verkauffet.

Hollauch, ſiehe Lauch.

Hollen-Zopff, iſt eine Art Mooſes, welches mehrentheils in denen Waſſer-Röhren gefunden wird, und unten einen Satz oder Wurtzel hat, woraus lange und dünne Fäſerlein ſchieſſen, die wie ein Haar-Zopff ausſehen, daher er auch dieſen Nahmen mag bekommen haben.

Holli iſt ein Americaniſcher hartzigter Baum-Safft, ſo das Hertz und den Magen ſtärcket.

Hollunder, Holder, Holler, an einigen Orten auch **Flieder** oder **Flitter** genannt, gehöret zwar unter das Buſch-Holtz, wächſet aber auch öfters ſo dick und hoch, als ein mittelmäßiger Baum. Der Stamm hat eine rauhe Rinde, viel Holtz und wenig Marck, dahingegen die Zweige, welche lang und gerade wachſen, eine glatte graue Rinde, wenig Holtz und viel weiſſes Marck haben. Unter der obern grauen Rinde ſind noch zwey dünne Schaalen, davon die erſte grün, die andere aber, ſo gleich auf dem Holtze ſitzet, gelb iſt. Die grüne wird in vielen Leibes-Zufällen nützlich gebrauchet, abſonderlich aber wenn ſie von einem einjährigen Schoß iſt, und friſch geſchabt etlichemal nach einander übergeleget wird, benimmt ſie die Hitze der ſogenannten Roſe oder des Rothlauffs; wenn man ſie ſtöſſet, den Safft davon ausdruckt und in Wein oder Molcken einnimmt, ſo führet ſolcher die ſchädlichen gallichten und ſaltzigten Feuchtigkeiten ab, welches auch die Milch thut, worinnen dergleichen grünes und abgeſchabtes Baſt geſotten worden. Seine Blätter, deren ſich etliche, und zwar gemeiniglich fünffe auf einem Stiel befinden, ſind länglicht, ſpitzig, am Rand herum zerkerbt, von dunckelgrüner Farbe, und einem ſtarcken, wiewohl widerlichen Geruch. Dieſe Blätter heilen Wunden und allerley giftiger Thiere Biſſe; mit dem daraus deſtillirten Waſſer ſich gegurgelt, curiret die Bräune. Die Blüten beſtehen aus kleinen weiſſen und ſtarckriechenden Röſgen, welche auf einem groſſen zwieſelichten Büſchel hervor wachſen, an deren Stelle nachmahls kleine runde, den Wachholder-Beeren nicht unähnliche Beerlein hervor kommen, welche anfänglich grün, und wenn ſie reiff worden, ſchwartz, inwendig aber mit einem dunckel-rothen Safft und länglichten Saamen-Körnlein angefüllet ſind. Er wächſet gemeiniglich an fetten Orten, an Zäunen, Häuſern, Wegen und Gräben, und liebt ſowohl Schatten, als Sonnenſchein; iſt aber auch zum öfftern in denen Höltzern und zwar meiſtentheils auf denen Dachsbauen zu finden, und hält man dafür, daß ſolches daſelbſt eben durch die Dächſe, als welche deſſen Beere zur Herbſt-Zeit ſonderlich gerne genieſſen, aus dem von gedachten Dachſen durch die Loſung dahin geſchmeiſten Kern, gezeuget werde. Sein Holtz dienet zu Bogen, und aus dem groſſen, das nicht äſtig iſt, werden gute Schäffte zu Pfeilen oder Boltzen, item Röhren und Schläuche zu denen Bier- und Wein-Fäſſern, Hand-Ruthen zu Dreſch-Flegeln und dergleichen gemacht; es können auch die Peltz-Zweiglein, ſo in die Ferne verſchickt werden müſſen, in denen grünen von ihrem Marck entledigten Hollunder-Stämmlein, wegen der darinnen befindlichen Feuchtigkeit, ſehr gut und friſch erhalten werden. Die im Frühling im Monat Martio ausſchlagende junge Hollunder-Sproſſen, werden zur ſelben Zeit geſammlet, und unter den Spinat gekocht, oder aber abgebrühet, hernach wiederum getrocknet, und mit Eßig und Oel angemacht, ſtat eines Salats gegeſſen, welcher das Geblüte reiniget, und gelinde purgieret; gleiche Wirckung haben auch die Holder- oder Hollunder-Knöpfflein, wenn man ſolche, ehe ſie noch aufbrechen oder aufblühen, mit Saltz und Eßig, wie Capern einmacht; dieſes geſchiebet im Junio, worauf man bald die völlige Blüthe einſammlet, und theils rein abpflücket, und den Eßig damit wohlgeſchmackt macht, als welcher den Appetit zu erwecken dienet, theils aber die gantzen Blüt-Kronen in die Qvarck-Käſe einſchläget, oder ſolche durch einen Nonnen-Teig ziehet, und aus Schmaltz oder Butter bäcket, auch im Herbſt einen guten Wein davon machet, und ſonſten noch

aller-

allerley gute Haus-Artzneyen daraus bereitet. Wenn die Beere von dieſem Strauch im Auguſto oder September reif ſind, pflegen gute Haus-Wirtinnen eine herrliche Latwerge, welche an einigen Orten Schibicken-Mus genennet wird, daraus zu ſieden; und ſolche iſt der Bauren und armer Leute Theriack und beſte Artzney wider den Gifft und allerley Kranckheiten, beydes bey Menſchen und Vieh, mit trefflichem Nutzen zu gebrauchen; ſie iſt ein gutes Schweiß-treibendes Mittel, und äuſſerlich zur Kühlung und Linderung der Hitze ſehr dienlich. Der aus denen Beeren gedruckte Safft, mit Roggen-Mehl zu einem Teig geknetet, ein Zwieback daraus gebacken, derſelbe zum zweyten und dritten mahl mit ſolchem Safft angefeuchtet, und wieder gebacken, wird vor ein beſonderes Mittel wider die Roſe oder das Rothlauff gerühmt, wenn ein Qventlein davon mit ſo viel Muſcatenöl eingenommen wird. Wie dieſer Hollunder blühet, halten die Wintzer, oder Weinhäcker dafür, daß auch der Wein alſo folgen werde; welches die Erfahrung faſt allezeit beſtätiget. Von dieſem ſogenannten ſchwartzen oder gemeinen Hollunder unterſcheidet ſich der

Rothe Hollunder, ſonſt auch **Wald-Holder, Berg-Holder, Trauben- oder Hirſch-Holder** genannt, welcher in gebirgigen Wildniſſen, in denen Tannen-Höltzern, ſonderlich aber im Schwartz-Wald, in denen Stein-Brüchen bey Nürnberg, und in denen Meißniſchen Gebirgen mit einer ſolchen Fettigkeit, gleich wie der gemeine Hollunder hervor wächſet. Der Stamm iſt etwas dicker, und nebſt den Knoſpen röther, als an jenem; denen Blättern nach aber ſind ſie faſt einander allerdings gleich: an Blumen und Beeren aber iſt ein mercklicher Unterſcheid, daß ſie nicht Dolden- oder Kronen-weiſe, ſondern traublicht, die Blüte weißgelb, und die Beere, wenn ſie reiff ſind, gantz lichtroth in Geſtalt einer Wein-Traube beyſammen ſtehen. Die Frucht wird im Mittel des Junii zeitig, und ſind die Kerne, deren iederzeit zwey in einer Beere ſind, in der Rothen-Ruhr ſonderlich heilſamlich zu gebrauchen. Die Haſel-Hüner und andere Wald-Vögel ſuchen ihre Nahrung ſowohl an dieſen rothen, als an denen ſchwartzen Hollunder-Beeren. Die Blätter, welche eine angenehme grüne Farbe haben, und von gutem Geruch ſind, werden von denen Hirſchen ſehr geſucht und gefreſſen, daher auch der Nahme **Hirſch-Holder** rühret. Wenn dieſer Strauch aus dem Walde verſetzet wird, braucht er nicht viel Wartung, und vermehret ſich ſelbſten gar leicht von der Brut. Der

Hollunder mit ausgeſchnittenen Blättern, wird in denen Gärten gehäget, und iſt mit Zweigen, Blumen und ſchwartzen Beeren dem gemeinen Hollunder nicht ungleich: Die Blätter aber ſind gantz anders geſtaltet, tieff, ungleich und ſeltſam ausgeſchnitten. Dieſer wird gleichfalls von der Wurtzel-Brut vermehret. Der **Hollunder- oder Holder-Roſen-Baum, Roſen-Holder, Schnee-Ballen, Waſſer-Flieder, Bach-Holder**, gehöret eigentlich unter die Stauden, weil er nicht hoch ſteiget, doch kan er auch durch fleißiges Beſchneiden der Aeſte zu einem feinen Baum gebracht werden. Die Rinde am Stamm und Aeſten iſt Aſchen-Farb und eines widerlichen Geruchs, des Holtzes iſt wenig daran, aber viel weiſſes Marck darinnen. Die Blätter ſind geſpaltet und zerkerbt, wie die Wein-Blätter, doch kleiner, dünner und weicher. Seine Blumen ſind weiß, auch zuweilen licht Schwefel-gelb und dergeſtalt Kugel-rund zuſammen geſetzet, daß es von fernen ſcheinet, als ob der Strauch mit lauter Schnee-Ballen behangen wäre, welches ihnen auch dieſen Nahmen beygeleget hat. Sie kommen zu Anfang des Sommers im Junio hervor, haben aber keinen Geruch, und fallen, ohne Frucht zu hinterlaſſen, wieder ab, dahero die Vermehrung oder Fortpflantzung durch die Wurtzel-Brut vorgenommen werden muß, und können, wenn man vergewiſſert iſt, daß die jungen Schößlinge in das Neben-Erdreich mit Wurtzeln eingeſchlagen haben, dieſelben alsdenn und zwar im Herbſte von dem Stamme abgelediget werden. Dieſer Strauch liebet feuchte und ſchattigte Oerter, und pflegt man ihn gerne an die Winkel der Gärten zu pflantzen, weil die Blumen, wenn ſie abfallen, alles umher weiß machen. Wenn man ihm die erſte aufgehende Blüte zeitig wegbricht, pfleget er hernach im Herbſt noch einmahl zu blühen. Nicht weniger ſo man ihm aller vier oder fünff Jahre im Herbſt die alten Schoſſe abſchneidet, und den Winter darauf mit Tannen-Reiſig zudecket, ſo blühet er auch deſto lieber. Der

Spaniſche Flieder oder Hollunder, iſt zweyerley Gattung, weiß und blau. Der weiſſe iſt mit einer graulichten Rinde bekleidet, treibet viel Stämmlein neben einander auf, daß ein dicker Strauch daraus wird, der iedoch zu keiner ſonderlichen Höhe gelanget, ſondern niedrig bleibet. Das Holtz iſt weich und voller Marck, die Aeſte und Zweige ſchwach und brüchig; die Blätter länglicht, und mit vielen Aederlein durchzogen, am Umkreis zerkerbt, und dem Laube des Birnbaums nicht ungleich, ſtehen paarweis, und ſind eines ſcharffen, doch dabey annehmlichen Geſchmacks. Die Blumen, welche an den Gipffeln dicht beyſammen ſtehen, ſind vierblätterig, weiß, und eines ſtarcken Geruchs. Mit dieſem Gewächſe können gantze Gänge und Geländer ausgeſetzet, und daſſelbe ſowohl durch die Wurtzel-Schößlinge, als durch abgebrochene Zweige fortgepflantzet werden; hierzu giebt der Herbſt die beſte Zeit, denn was im Frühling alſo eingeſetzet wird, deme muß bey dürrer Zeit mit Begieſſen geholffen werden. Der **Blaue Spaniſche**, oder auch von einigen ſogenannte **Türckiſche Hollunder**, iſt härter von Holtz als der weiſſe, wächſet höher, und kan durch der Gärtner Fleiß zu einem förmlichen Baum gezogen werden. Die Blätter ſind glatt und zerkerbt, Hertz-förmig, wie die Blätter des ſchwartzen Pappel-Baums, und alſo von jenem ſehr unterſchieden, ſtehen iedoch auch paarweis beyſammen. An denen Gipffeln wachſen ſchöne blaue mit etwas braun vermiſchte Blumen in groſſer Menge, traublicht an einander hangend.

Er treibet viel Wurtzel-Schößlinge zu ſeiner Vermehrung, wobey eben dasjenige, was oben bey der weiſſen Gattung gedacht worden, beobachtet werden muß. Wenn er angeſchlagen, muß man hernach jährlich denen von der Wurtzel ausſchlagenden Schößlingen wehren, und dieſelbe im Herbſt oder zu Ende des Winters ab- und hinweg ſchneiden, damit ſie dem Garten kein unförmliches Anſehen machen.

Hollunder-Schwamm, iſt ein Schwamm, in Geſtalt eines Menſchen-Ohrs, heiſt auch **Johannis-Ohr**, welcher ſich zuweilen an dem Stamm der alten Hollunder-Bäume anſetzt, und ehe er abgebrochen wird, ſchwärtzlich, dünn und weich iſt, nach dieſem aber hart wird, und eine trocknende und zuſammenziehende Krafft hat. Er wird daher zu den Hals-Geſchwüren in die Gurgel-Waſſer gebraucht, und benimmt, wenn er in Fenchel-Wegerich- oder Roſen-Waſſer eingeweicht, über rothe hitzige Augen geleget wird, die Schmertzen und Entzündung derſelben. Etliche wollen auch dieſe Schwämme gepülvert eingenommen, als ein bewährtes Mittel wider die Waſſer-Sucht befunden haben.

Holm, ſiehe **Hulben**.

Holtz, iſt das Haupt-Weſen eines Baumes, ſeiner Aeſte und Wurtzeln, ſo mit der dünnen Schale oder Baſt der äuſſern Rinde bedecket und umgeben iſt. Sein Weſen beſtehet aus unzähligen Zäſerlein oder ſchwachen Röhrgen, welche zum Theil nach der Länge, zum Theil nach der Quere in einander gewebet, ſo daß derer ein iedes Jahr zunächſt an dem Kern in die Rundung herum immer neuere entſtehen, welches eben die Jahre genennet werden, davon unter dieſem Wort ein mehrers zu finden. Das Holtz wird hauptſächlich unterſchieden in **Laub-** und **Tangel-Holtz**, welches letztere auch **Hartz-Holtz** und **Schwartz-Holtz** genennet wird. Das **Laub-Holtz** begreifft alles, was Blätter hat, welche im Herbſt verwelken und abfallen, alſo, daß ſolche Bäume den Winter durch ihrer natürlichen Zierde entblöſſet, und traurig ſtehen; dagegen aber bald im Frühling junge Knoſpen gewinnen, anmuthig ausſchlagen, grünen und blühen, auch endlich zum Theil ihren Saamen und Früchte bringen. Das **Tangel-Hartz-** oder **ſchwartze Holtz** hat zwar keine Blätter, aber an deren ſtat die ſchönen grünen Nadeln, und iſt allezeit grün: Darunter gehören der Tannen-Baum, die Fichte, Föhre und Kiefer- oder Kiehn-Föhre, der Lerchen-Baum, Wachholder- und Tax-Baum. Ferner wird das Holtz unterſchieden in hartes und weiches Holtz. Zu dem harten Holtz werden gerechnet der Ahorn-Baum, Arlsbeer-Baum, Apffel-Baum, Bircken-Baum, Birn-Baum, Buch-Baum, Cornel-Baum, Ebereſchen- oder Ebriſchbeer-Baum, die Eiche, die Erle oder Eller, der Eſchen-Baum, Fliegen- oder Jlmen-Baum, Leim-Baum, Lerchen-Baum, Maſſelern- oder Anerlen-Baum, Nuß-Baum, Pflaum-Baum, Rüſter- oder Ulmen-Baum, Tax-Baum und Wachholderbeer-Baum. Zu dem weichen Holtz gehören das Aſpene, Fichtene, Föhrene und Kieferne, Häſelne, (wiewohl dieſes Holtz mit unter das Buſch-Holtz gerechnet wird), das Kirſch-Bäumene, Lindene, Pappel-Bäumene, Tännene und alle Arten des Weiden-Holtzes. Es wird auch ein Unterſcheid gemacht unter Stamm- und Buſch-Holtz. Das Stamm-Holtz iſt dasjenige, welches in langen Stämmen und Wiſpeln wächſet, oder doch ſo zu wachſen gezogen wird, und iſt, wie gedacht, entweder weiches oder hartes Stamm-Holtz. Das Buſch-Holtz begreifft allerley Arten Dornen, als Creutz-Dorn, Kratz- und Brombeer-Strauch, Hage- oder Wilder-Roſen-Dorn, Schwartz-Dorn und Weiß-Dorn, ferner den Droſſelbeer-Strauch, Hahnebüfften- (Hahnebütgen, Anis-Zweck- oder Spindel-Baum) Holtz, Haſeln- Hertern- Hollunder-, Faul-Baum, (Scherpen- oder Wiede-Baum), Schießbeer-Strauch, Rhein-Weiden, (Liguſtrum), Saal-Weiden und verſchiedene andere Sorten von Weiden, und iſt ebenfalls bald weiches bald hartes Buſch-Holtz. Hiernächſt wird auch das Holtz unterſchieden in **Ober-Holtz**, welches auch Stamm-Holtz genennet wird, und in **Unter-Holtz**, ſo auch **Schlag-** oder **lebendiges Holtz** genennet wird. Wobey zu merken, daß dieſer Unterſchied bloß von dem Laub-Holtz zu verſtehen ſey: Denn ob wohl unter ſolchem Holtze bisweilen eine Tanne, Fichte oder Kiefer entweder von ſich ſelber oder von eingeſprengtem Saamen mit aufwächſet, ſo wird doch hier mehr auf das Laub-Holtz geſehen. **Ober-Holtz** heiſſet das, ſo hoch und zu Haupt-Stämmen erwachſen und gezogen wird, und beſtehet in allerhand Bau- Bret- Böttger- und Obſt-Bäumen, als in Eichen, Buchen, Caſtanien, wilden Apffel- Birn- und Kirſch-Bäumen, Ebereſchen-Bäumen, Ahornen, Aſpen, Bircken, Eſchen, Rüſtern, ꝛc. in Summa, in lauter guten Laub-Bäumen, die zu Haupt-Stämmen, bis viertzig, funffzig, achtzig, hundert und mehr Jahren gezogen werden. **Unter-Holtz**, **Schlag-Holtz** oder **lebendiges Holtz**, heiſſet dasjenige, welches unter dem Ober-Holtz jung abgehauen wird, und, nachdem es aus den ſtehend-bleibenden Stöcken Sommer-Latten getrieben, und allezeit acht, zehen, zwölff, ſechzehen, auch, nachdem es aus langſam wachſendem Holtze beſtehet, wohl zwanzig Jahre Ruhe hat, bis es wieder abgeſtocket wird. Zu ſolchem ſind inſonderheit dienlich, die Eiche, Rüſter, Maſſellern, Buche, Bircke, Erle, der Ahorn- Eſchen- Fliegen- wild Obſt- und Caſtanien-Baum, wo dieſer die Art hat, ingleichen die Droſſel- oder Kolck-Beere, Faul- oder Wiedebaum, Schießbeer-Sträucher, die Haſelnuß-Stauden, und wo naſſer Boden vorhanden, die Aſpe, Erle, Pappelbaum und Weide. Endlich wird noch das Holtz, ſeinem verſchiedenen Ge-

Gebrauch nach unterſchieden in Bau-Holtz, Nutz- und Schirr- oder Geſchirr-Holtz, und in Brenn-Holtz. Ja es wäre zu wünſchen, daß man hier zu Lande auch die dritte Art von Holtz, nemlich Farbe-Holtz hinzu thun könte, dazu z. E. der Färber-Baum gehöret. Allein unſer Farbe-Holtz iſt meiſt ausländiſch Holtz. So viel alſo das Bau-Holtz betrifft, ſo wird ſolches wiederum nach ſeiner Anwendung unterſchieden in Zimmer-Holtz, ſo zu Schwellen, Mauer-Latten, Saum-Schwellen, Blat-Stücken, Unterzügen, Säulen und Balcken dienet, nachdem es halbe oder gantze Zimmer ſind. Sparr-Holtz, ſo da pfleget eingetheilet zu werden in Ziegel-Sparren, Mittel-Sparren und Stroh-Sparren, welches Sparren, Bänder, Riegel, Aufſchieblinge und dergleichen giebet; und dieſes heiſſen insgemein Bau-Stämme. Hiernächſt hat man Schindel-Stämme, Blocher- und Bret-Stämme oder Bohlen-Holtz, aus welchem allerley Bohlen, Pfoſten, Dielen und Breter geſchnitten werden; ingleichen das Nutz-Holtz, Schirr- oder Geſchirr-Holtz betreffend, von dieſen beyden iſt ſeines Orts bereits weitläufftig Erwehnung geſchehen, ſo daß hier nur noch von dem letzten ausführlich zu handeln. Das

Brenn-Holtz aber iſt endlich dasjenige, ſo zur Feurung gebraucht wird. Hierzu dienet zwar durchgehends alles Holtz, aber zu gewiſſen Abſehen und Gebrauch immer eines beſſer als das andere. Vornemlich wird das Birckene, Erlene, allermeiſt aber das Weißbüchene vor das beſte gehalten, weil ſie nicht alleine wohl brennen und ſtarck hitzen, ſondern auch im Feuer lang-daurende Kohlen halten. Das Linden- und andere weiche Höltzer geben zwar auch eine ziemliche Hitze im Feuer, halten aber gar keine Kohlen. Zum Maltz-Darren, ingleichen zum Schmauch-Feuer in denen Ziegel-Oefen wird inſonderheit das Eichen-Holtz, zum Brauen und Backen, ingleichen zum Ziegel-Brennen, das Tannen- Fichten- Kiehnföhren- u. Aſpen-Holtz vor das beſte gehalten. Sonſt wird das Brenn-Holtz nächſt den Schleuſſen-Stämmen und Holtze abgetheilet in Kloben-Holtz, welches in groſſen Scheiten in Hauffen aufgeſetzet wird; in Claffter-Holtz, das in kleinern Scheiten (ſo entweder Kern-Scheite, die von dem Stamm und groſſen Zweigen (Aeſten) oder Stock-Scheite, die von dem ausgerotteten Stock und groſſen Wurtzeln gemacht ſind) nach Clafftern aufgeſetzt und vermeſſen wird; in Schock-Holtz, welches gemeiniglich von denen Aeſten der gefällten Bäume gemacht, und Schockweiſe verkaufft wird: wiewohl man auch einiger Orten das in Wellen gebundene Reiß-Holtz, Schockweiſe verkauffet, und alſo nennet; in Reiß-Wellen- oder Bund-Holtz, welches von Schlag- oder Unter-Holtz gehackt und aufgemacht wird; und in Leſe-Holtz, welches denen Holtzhackern und andern armen Leuten von dürren Zweigen und Stöcken, Spänen, ꝛc. ſo aber nach einer gewiſſen Ordnung geſchehen muß, (ſ. Leſe-Holtz,) aufzuleſen erlaubet wird; ſie dörffen aber dabey weder Axt noch Beile führen, damit ſie nichts vom grünen Holtze abhauen. Von dem ſo genannten Flöß-Holtz iſt an ſeinem Ort gehandelt worden. Das Brenn-Holtz, ſo viel man bey einer Haushaltung das gantze Jahr hindurch an Claffter-Scheiten und Buſch-Holtze nöthig hat, ſoll ein guter und vorſichtiger Hauswirt, nach geendigter Beſtellung des Winter-Feldes, im wachſenden Monden, fällen, zu rechte hauen, und nach und nach an gelegenen Tagen, wenn der Erdboden fein hart gefrohren, einführen, auch ein iedes, nachdem er es zum Einheitzen, Brauen, Backen oder Kochen bedarff, ſpalten und an ſeinen behörigen Ort legen laſſen; dabey aber wohl Achtung geben, daß unter dem Brenn-Holtz kein tüchtiges Bau- und Zimmer- auch Werck- und Schirr-Holtz, Hopffen-Stangen, Reiff-Stäbe und dergleichen, gefället und zerhacket werden, ſondern ein iedes nach der geſchehenen Anweiſung beſonders gehacket, und auch beſonders zuſammen geleget und eingeführet werde. Was aber den Holtz-Einkauf zum Brennen oder Nutzen in der Wirtſchafft anbelanget, ſo laſſen ſich aus dieſem allen die Regeln ebenfalls leicht begreiffen. Ein Hauswirt, der Holtz verkaufft, fährt damit meiſt nach der Beſtellung und Feld-Arbeit zu Marckte. Und da ſolches alſo kurtz vor Winters geſchicht, ſo pflegt es alsdenn am wohlfeilſten zu ſeyn. Wenigſtens iſt der Holtz-Kauff alle mahl beſſer und leichter im Sommer und zu dieſer Zeit, als im Winter, beſſer bey gutem als ſchlimmen Wege, beſſer nach dem Anfang des Winters als mit demſelbigen, beſſer bey leichter als ſehr harter Kälte. Wer aber noch beſſer kaufen will, muß es auf dem Platze und Stamme kaufen, die Holtz-Märckte beobachten, dabey aber das Gehalt der Bäume und Acker wohl beurtheilen können, und hiernächſt es zeitig ſchlagen und machen laſſen, damit er trocken Holtz bekomme. Uiberhaupt muß man kein Holtz zu der Zeit fällen, da es im Saffte ſtehet. Bau-Holtz wird am beſten am Ende des Octobers oder zu Anfang des Februarii; vornemlich im November, December und Januar, und zwar bey hellem Wetter, wenn es nicht windigt iſt, gefället; ſonſt pflegen die Gebäude, ſo offt windicht Wetter iſt, zu kniſtern und knaſtern. Man läſt es, wenn es möglich, 3 bis 4 Monat liegen, hernach aber zu rechte hauen, welches beſſer auſſer als im Walde geſchicht, und endlich in Schatten, iedoch aber auch freye Lufft legen. Bau-Holtz zum Waſſer-Bau aber muß grün und nicht abgedorret ſeyn; Das Holtz zu Thüren und Fenſtern ſoll ſehr, und wenigſten drey Jahr ausgetrocknet haben: Allermaſſen es ſonſt noch gar zu ſehr ſchwindet und eintrocknet. Müſte man aber ja im Sommer Bauholtz fällen, ſo giebt man die Regel: den

Stamm-

Stamm anfänglich nur halb zu durchſägen, und ihn dabey hin und wieder zu ritzen, ja damit der Safft deſto beſſer heraus flieſſen kan, einige Zeit noch ſo ſtehen zu laſſen, hernach aber erſt vollends abzuhauen, endlich aber bey einem Gebäude wenigſtens lauter grün Holtz, nicht aber dürre Holtz darunter zu nehmen. Allein es iſt dieſes nur ein Rath in der Noth. Fäulniß, Holtz-Würmer und Wantzen werden ſich bey ſolchen Holtz-Gebäuden viel eher und mehr einſtellen, als bey andern, ſonderlich wenn es nicht ſehr hartzig iſt. Siehe noch mehr unter dem Art. **Bau-Holtz**, und **Baum**, item **Schirr-Holtz**. Das Stamm-Holtz, welches ſo wohl zum Bau- als Brenn-Holtz genommen wird, ſoll man auch ſeinem Alter nach wohl unterſcheiden, wenn man wirtſchafftlich abholtzen will. Denn ein Baum iſt 1) ein Laß-Reiß, ſo bey dem Abtreiben und Gehäuen das erſte mahl ſtehen bleibet; 2) eine Sommer-Latte, welche die Zeit über, daß das Gehäue wieder an den Platz kommt, und alſo ein Gehäue über geſtanden; 3) Vorſtänder, ſo 2 Gehäue geſtanden; 4) ein angehender Baum, welcher 3 bis 4 Gehäue geſtanden, oder 30 bis 50 Jahr alt iſt; 5) Ober-Baum, das iſt ein vollkommen ausgewachſener überſtändiger Baum, ſo nach Gelegenheit des Wuchſes und der Art des Holtzes 80, 90, 100 Jahr alt iſt. Ein Baum aber über 100 Jahr iſt ein alter Baum. Gleichwie das Holtz eines von denen unentbehrlichſten Stücken im gemeinen Leben, und an deſſen Erhaltung einem Lande, ſo damit von Gott und der gütigen Natur begabet, unbeſchreiblich viel gelegen iſt; alſo iſt es auch ein höchſt nöthiges Stück der Haushaltung, mit allem Holtze pfleglich umzugehen, das iſt, nicht nur das ſchlagbare Holtz nützlich und ſparſam zu gebrauchen, ſondern auch den Wiederwachs gewöhnlich und gehörig zu befördern: inſonderheit aber die Gehaue ordentlich zu halten; das Holtz nach ſeiner eigenen oder auch des Bodens unterſchiedenen Art, nicht zu zeitig abzuräumen, hingegen aber auch nicht ſo lange, bis es überſtändig geworden, oder wieder zu verdorren anfänget, auf dem Stamm zu laſſen; vornemlich aber dasjenige, ſo im Mittelwuchs begriffen, weil es alsdenn am Stamm und Aeſten am beſten zunimmt, zu ſchonen: das Unter- oder Schlag-Holtz nicht eher, als wenn das Laub abfällt, auch nicht mehr, wenn es wieder auszuſchlagen anfänget, alſo vom October bis in den Mertz zu hauen. Die rechte Proportion in der Eintheilung eines Holtzes in ſeine Gehäue zu treffen, iſt auch eine groſſe Klugheit in der Wirtſchafft mit dem Holtze. Uiberhaupt ſollte man in iedem Walde, auf einmahl zu einem Gehäue wenig ſchlagen, aber hingegen deſto öffterer Holtz fällen. Hiernächſt muß das Holtz in ſonderliche Gehaue eingetheilet werden, daß man mit dem letzten Gehaue, und alſo den gantzen Wald abzutreiben nicht eher fertig wird, als bis das erſte Gehäue ſeinen völligen Wachsthum wieder erreichet hat. Iſt nun der Wald nicht groß genug dazu, ſo müſſen die Gehäue deſto kleiner ſeyn, es mag die Nothdurfft des Wirtes gleich mehr Holtz erfodern oder nicht. Allenfalls thut er beſſer, daß er Holtz dazu kaufft. Und eben dieſes müſte er auch in dem Fall thun, wenn er gleich gröſſere Gehäue machen, aber deſto ſeltener daraus etwas ſchlagen laſſen wollte. Eine vollkommene Eiche oder Tanne höret unter 100 Jahren nicht auf zu wachſen, kan aber wohl 2 bis 300 Jahr, wiewohl ohne Nutzen, ja vielmehr öffters mit Schaden ſtehen. Man läſt ſie alſo nicht leicht als zu Grentz- und Lag-Bäumen länger als 100 Jahr ſtehen. Doch kommt auch viel auf die Fruchtbarkeit des Bodens, und hiernächſt auf die Wirtſchafft an, die mit denen Stöcken der abgetriebenen Bäume gehalten worden. Laubholtz ſchlägt zwar aus, doch nicht allenthalben, und auch nicht immer zu Stamm-Holtz. Schwartz Holtz ſchlägt nicht wieder aus, und der Stock hindert den Anflug. Zu Saamen-Bäumen müſſen auch feine Ober-Bäume ſtehen bleiben. Uiberdem bleiben davon ſonſt auf einem Acker 8 bis 10 von angehenden Bäumen, auch 8 Vorſtänder und von Laaß-Reiſſern auch ſo viel ſtehen. Was das Buſch-Holtz anbelanget, ſo braucht ſolches ſelten über 10-14, höchſtens 18 Jahr zu wachſen, ehe es ſchlagbar wird. Sollte es langſamer wachſen, und es iſt Getraide-Land oder Weide nicht ſchon überflüßig in derſelben Gegend, ſo iſt es entweder beſſer jenes aus Buſchholtz zu machen, oder, woferne ſchon daran ein Uiberfluß, und das Holtz rar iſt, ſo muß man lieber mit Holtz-Pflantzen und Säen oder Düngen den Holtz-Wuchs zu befördern, oder aber Stamm-Holtz anzupflantzen ſuchen. Denn überhaupt muß man bedencken, daß es leichter ſey, aus einem Walde Saamen-Land und Acker, als aus dieſem Wald und Holtz zu machen, unerachtet dieſes nach gewiſſen Umſtänden, und wenn es nun ſchon erwachſen, viel austräglicher als jenes iſt. Holtz iſt freylich eines von denenjenigen Gütern, welches menſchlichem Anſehen nach wohl immer rarer und doch den Menſchen zu gar ſehr vieler Nothdurfft nicht entbehrlicher werden möchte, ie mehr die Menſchen in einem Lande zunehmen, und ie mehr Anbau und Nahrungs-Geſchäffte entſtehen; daher hat man Urſache, 1) mit dem vorhandenen in dem Abtreiben ſelbſt, wie ietzt gedacht, ſehr nachhaltig, 2) in ſeinem Gebrauch nicht verſchwenderiſch und wollüſtig zu verfahren, vielmehr aber 3) auf das Sparen und die Spar-Mittel des Holtzes durch Abſchaffung vieler Dinge, dazu Holtz ohne Noth, oder doch überflüßig verthan wird, beſſer zu dencken. Höltzerne Häuſer, Schindeln, viele und unausträgliche Saltz-Siedereyen, Schmeltz- und Hammer- und Glas-Wercke (die nicht viel eintragen, und offt nur aus Curioſität und Neid gegen die benachbarten unterhalten werden) gehören alle hieher. Das Holtz verbröſen auf denen Feldern, zum Straſſenbau, it. die verſchwenderiſchen Oefen

ſen und Brenn-Stäte, dabey man die erfundene menagirliche Einrichtung aus Gewohnheit, oder weil man eben einer noch ziemlich reichen Holtz-Gegend nahe, oder gar darinnen wohnet, verachten, ſind lauter ſolche Dinge, die abzuſchaffen. Dagegen aber wäre 4) nöthig, die Wälder und Höltzer, ſo abgetrieben, fein anzubauen, ja auch nicht ſo lange Stöcke ſtehen zu laſſen, ingleichen den natürlichen Nachwuchs und Anbau zu befördern, oder doch allerhand andere Flächen, wo nicht mit Wäldern, doch mit Holtz, z. E. Straſſen, Wege, Ufer, die Gärten, item mit lebendigen Zäunen zu umpflantzen. Es geſchicht die Fortpflantzung des Holtzes durch das Säen, durch die Wurtzeln, die zertheilet werden, durchs Einſencken, durch Schnittlinge, durchs Pfropffen, und Verſetzen. Carlowiz in ſylvicultura, der Herr von Rohr in der Einleitung zur Land-Wirtſchafft zeigen es und die Leipziger Sammlungen im VI. IX. X. Stück geben auch verſchiedene beſondere Anmerckungen davon. Uiber dieſes alles ſollte man auch 5) den Wuchs des Holtzes in Wäldern ſelbſt dadurch befördern, daß man die Hinderniſſe aus dem Wege räumet. Dazu gehöret alſo, das geſchlagene Holtz zeitig wegzuſchaffen; den Boden von Reißig, Spänen, kleinem Gewürtzel, und dergleichen ſo viel möglich zu reinigen; die Stock-Räume mit dem Vieh nicht eher, als bis der Wiederwachs eine genugſame Höhe, daß es ihm nicht mehr ſchaden könne, erlanget, betreiben zu laſſen, auch die Gräſerey darinnen nicht eher, bis die Sichel keinen Schaden mehr thun könne, zu verſtatten; den Anflug des Tangel-Holtzes fleißig zu hegen; das Hopffen-Stangen, Reiff-Stäbe, Wein-Pfähle, und anderes dergleichen Holtz zu hauen, nicht ohne Unterſcheid zuzulaſſen; Laubſtreiffen, Laub- und Waldmiſt-Sammlen, Moosrechen, Baumſchälen, Baſt-Wied- und Beſem-Reiß-Schneiden, Spitz-Ruthen und Mayen-Bäume abhauen, theils völlig zu verwehren, zum Theil aber die aus gewiſſen Urſachen nöthige Erlaubniß ſo genau als möglich einzuſchräncken, (welches auch alſo wegen des Aeſcherns, Kohlenbrennens und Pech-Schabens oder Hartz-Reiſſens zu beobachten iſt) durch die Gehöltze und junge Schläge keine neue Straſſen und Wege machen zu laſſen ꝛc. Endlich muß man auch 6) Fleiß anwenden, ſolche Materien aufzuſuchen, welche dem Holtze in vielen Dingen ſubſtituiret werden können. Stein-Brüche, Ziegel-Erde und Lehm-Gruben, Stein-Kohlen, Torff, und deſſen Graben gehören hierher. Auf dieſe Weiſe möchte man die Nachkommenſchafft vor dem Holtz-Mangel bewahren. Dazu gehören aber gute Wald- und Holtz-Ordnungen, ſo wohl an ſich als derſelben genaue Beobachtung, angeſtellte Holtz- und Wald-Viſitationes im Lande, und daß man nicht alles dabey auf den gegenwärtigen Privat-Nutzen ankommen, ja die Privat-Leute ſelbſt nicht mit ihrem Holtze nach Belieben ſchalten und walten laſſe.

Holtz, wird auch vor einen gantzen Wald genommen, dahero heiſſen hohe Höltzer, tieffe weit umfangene Wälder, Vor-Höltzer aber die mit dem Holtze und Buſche verwachſene Aecker- und Wieſen-Ränder, ſo an den groſſen Wald anſtoſſen und angräntzen; Ein Hau- oder Splitter-Holtz, welches zu ſeiner Zeit abgeräumet, und Häge-Holtz ein Wald, der geſchonet wird. Ja in noch engerm Verſtande nennet man auch nur ein kleines Theil eines Forſt-Reviers, ſo mit Holtze bewachſen, ein Holtz. Die übrige wirtſchafftliche Betrachtung iſt im Articel Holtz und Wald, it. Forſt zu ſuchen. Bey dem Erkauff eines Holtzes oder Waldung hat ein Haus-Vater nachzufragen, oder, welches am beſten und ſicherſten iſt, ſelbſt in Augenſchein zu nehmen: ob es ausgeödet oder in gebührlichem Stande ſey? Ob es einen guten gewächſigen Boden habe? Was vor Holtz darinnen vorhanden, ob es Brenn- Bau- und Nutz- oder Werck- und Schirr-Holtz ſey, ſo den Drechslern, Tiſchern, Wagnern, Müllern und dergleichen in Holtz arbeitenden Leuten tauglich? Ob Schindeln darinnen gemacht, auch Latten- und Hopffen-Stangen darinnen gehauen werden können? Ob fruchtbare Eichen und Buchen zur Schwein-Maſt vorhanden, und wie viel deren beyläufig jährlich darinn geſchlagen werden können, auch was daraus zu löſen? Ob geſunde Weide von Gras und Kräutern darinnen zu finden? Ob auch fremdes Vieh die Hut darinnen zu ſuchen habe? Ob über die Haus-Nothdurfft jährlich zum Verkauff etwas übrig bleibe, und ob ſolches in der Nachbarſchafft wohl abgehe? und wie viel es betrage? Ob das Holtz von der Wohnung weit entfernet, oder derſelben nah gelegen? Ob der Weg dahin eben oder ſteinigt und bergigt ſey u. ſ. f. Wie im übrigen ein Holtz pfleglich zu nutzen und ſonſt gehörig mit ſelbigem umzugehen, iſt ſchon kurtz vorher angeführet zu finden. Was hergegen dieſe und jene Art zu andern nützlichem Gebrauch vor Vortheil ſchaffe: Z. E. Man färbet ſchwartz, grün und gelb von den Rinden und anderen Sachen von Holtz; Lindene Kohlen brauchen die Mahler und Pulvermacher; noch ein anderes hat eine medicinaliſche Kraft, und was ſolcher Sachen mehr, dieſes iſt bereits bey der beſondern Beſchreibung eines ieglichen Holtzes mit angeführet worden. Ob es im übrigen vor einen Holtz-Herrn beſſer ſey, das Holtz auf dem Stamme und Acker zu verkaufen, oder ſolches erſt in Wellen und Claffteren machen zu laſſen, und alsdenn erſt zu verkauffen? Ob es beſſer Claffter oder Malter zu machen? Was bey Schlagung des Buſchholtzes, der Scheithiebe, Auszeichnung des Nutzholtzes und andern Umſtänden zu beobachten ꝛc. davon wird hin und wieder an ſeinem Ort in dieſem Lexico Nachricht gegeben. Man kan auch davon des ehemaligen Ober-Land-Jägermeiſters in Weimar, Herrn von Jochhauſen, Notabilia venatoris aufſchlagen.

Holtz-Apffel wird die Frucht vom wilden Apffel-Baum genannt, welche kleiner und herber als ein Garten-Apffel iſt, und dahero nur von armen Leuten friſch weggekocht genoſſen, oder

oder in einer Haußhaltung getreugt, und vor das Geſinde unter andern guten dürrem Obſte gemenget, verſpeiſet, oder ein, wiewohl geringer Apffel-Moſt, hingegen ein deſto beſſerer Eſſig daraus verfertiget wird. Das Wildpret hat an dieſem, wie an allem wilden Obſt eine treffliche Nahrung. Suche wilder Apffelbaum.

Holtz-Axt, iſt eine Axt, dergleichen die Holtzſchläger gebrauchen. Es wird dieſes nutzbaren Inſtruments Proportion und deſſen Vermögen nach den Regeln des Keils unterſuchet. Da nun bey dieſen ſich die Krafft zu der Laſt verhält, wie die halbe Dicke deſſelben zu ſeiner Länge; alſo vermag auch eine ſpitzig zulauffende Axt weit mehr, als eine gar zu ſtumpffe. ſ. Axt.

Holtz-Bau, iſt ein nöthiges Stück der Haußhaltung, wodurch dem an vielen Orten einreiſſenden Holtz-Mangel geſteuret, und demſelben vorgebauet wird. Solches aber geſchiehet, wenn gantz öde und abgetriebene Holtz-Ländereyen, auch bloſſe wüſte zum Ackerbau nicht taugliche, hingegen aber zum Holtz-Wachs dienliche Plätze, vermittelſt Säe- und Pflantzung allerhand wilder Bäume, Holtzreich, nutz- und brauchbar gemacht, nicht weniger auch die alſo angerichteten neuen Wälder aufgebracht, erhalten, und vermehret, ſowohl als die alten bereits vorhandenen Gehöltze haußwirtlich gepfleget und gewartet werden; Siehe Art. Holtz. Von den Hinderniſſen Conf. von Rohr Hiſtor. Nat. arborum.

Holtz-Birn, iſt die Frucht vom wilden Birn-Baum, welche zwar wie eine andere Birn ausſiehet, aber klein, und eines dergeſtalt ſtrengen, harten und herben Geſchmacks iſt, ſo ferne man ſie nicht recht taig werden läſſet, daß man ſie roh nicht wohl eſſen kan, ſondern von den armen Land-Leuten aufgeleſen, gebacken oder gedörret und gekocht genoſſen wird, da ſie ſodenn an etlichen Orten Knödel, an andern aber Hutzeln geheiſſen werden; wiewohl man ſie nicht leicht zu ſammlen geſtattet, weil dieſe Frucht gemeiniglich unter die Maſt gezogen wird, angeſehen ihr das Wildpret ungemein ſehr nachgehet.

Holtz-Bock, Säge-Bock, iſt ein Gerüſte, aus zweyen in gewiſſer Weite von einander ſtehenden und in der Mitte mit einem langen Holtze zuſammen gehängten Creutze, worauf man das Holtz in die Länge leget, wenn es entzwey geſchnitten werden ſoll.

Holtz-Bock, ſo bey den Feuer-Herden gebrauchet wird, ſiehe Feuer-Bock.

Holtz-Bock, iſt ein häßliches vielfüßiges Ungeziefer, welches dem Vieh, inſonderheit aber denen Hunden ſehr beſchwerlich iſt, und ſich dergeſtalt in die Haut einfrißt und einhäckelt, daß nichts als der weißlichte und runde Hinterleib zu ſehen iſt. Die Hunde oder ander Vieh, ſo von dieſem Ungeziefer geplaget werden, darff man nur mit Saltz-Waſſer waſchen und mit Eßig beſtreichen, oder bittere Mandeln in Waſſer zerſtoſſen, und fein klein reiben, folgends die Hunde oder das Vieh damit beſtreichen, ſo werden ſie keine Holtz-Böcke beläſtigen.

Holtz-Boden oder Holtz Kammer, heiſſet dasjenige verſchlagene Behältniß, worinnen das zerſchnittene und geſpaltene Holtz vor die Küchen und Oefen, Stoß-weiſe geſetzet, lieget.

Holtz-Brahmen, ſiehe Hecke.

Holtz-Erde, Modt oder Moth, iſt eine gute Erde, welche in Wäldern, wo Wind-Brüche geſchehen, von dem über einander gefallenen und alſo verfaulten Holtze ſich geſammlet hat, und an manchen Orten etliche Ellen hoch über einander liegend gefunden wird; ſie läſſet ſich wie ein Turff brennen. Es entſtehet dieſe Holtz-Erde auch aus verfaulten Stöcken, ſonderlich in ſchwartzen Höltzern. Wenn ſie recht verfaulet iſt, ſo iſt es eine unvergleichliche Garten-Erde zu verſchiedenen Gewächſen; ſonſt dienet ſie auch überhaupt zur Düngung.

Holtz Flöſſe, ſiehe Flöſſe.

Holtz Förſter, Holtz Wärter, iſt bey einem Land-Gute, ſo Höltzer und Büſche hat, ein Bedienter, welchem die Aufſicht über dieſelben anvertrauet iſt, und zum Unterſchied eines Fürſtlichen Förſters, welchem als einem gelernten Jäger, auch auf die Wildbahn mit Achtung zu geben befohlen, alſo genennet wird. Was er zu beobachten, und worinne ſein Amt, folglich ſeine Eigenſchafften beſtehen, dazu giebt der Art. Holtz nicht nur Anleitung, ſondern auch im Art. Förſter ſind diejenigen Puncte hieher zu ziehen, die das Holtz an ſich betreffen.

Holtz-Gerecht, iſt ein Forſt-Terminus, und heiſt ſo viel als Holtzverſtändig. Von einem Jagd- oder Forſt-Bedienten wird erfordert, daß er Holtzgerecht ſey, das iſt, er muß wiſſen und verſtehen, wie und mit was Vortheil er die Stämme, als Bau- und Gewerck-Höltzer abtreibe und verkauffe, die Gehauige und Scheit-Schläge nutzbarlich und pfleglich führe und taxire; das harte und weiche, item Gewerck-Schirr- und Feuer-Holtz genugſam zu unterſcheiden wiſſe, auch zu Anflug derer Schläge behörigen Fleiß anwende, in Summa, wie eine Holtzung nicht nur in gutem Stand zu erhalten, ſondern auch ins Aufnehmen zu bringen, und ohne der Herrſchafft und des Gehöltzes Schaden geziemend zu nutzen ſey. Ein Holtzgerechter Jäger ſoll hiernächſt fertig ſchreiben und rechnen können, auch von Rechtswegen ſo viel in der Geometrie verſtehen, daß er ein Stücke Holtz ausmeſſen, und darüber einen Riß fertigen könne.

Holtz-Gräſerey, ſiehe Gräſerey.

Holtz-Haſe, ſuche Haſe.

Holtz Knecht, iſt ein Bedienter, ſo einem Förſter, deſſen Forſt-Revier entweder zu weitläufftig oder mit vielen Waldungen verwachſen iſt, untergeben, und demſelben ſeine Huth, wie weit er Achtung zu geben hat, angewieſen wird.

Holtz-Krähe, ſiehe Specht.

Holtz-Laub, ſuche Laub.

Holtz-Laus, iſt ein fremdes Americaniſches Ungeziefer, ſo bey uns eben nicht bekannt. Siehe davon Natur-Lexicon.

Holtz-Maaß, iſt ein gewiſſes Maaß oder Höhe und Weite, wornach die Scheite gemeſſen und verkaufft werden. Das gebräuchlichſte iſt eine Clafter, nemlich drey Ellen hoch, und drey Ellen weit, da denn die Scheite nicht kürtzer als zwey Ellen, oder wenigſtens ſieben Viertel Ellen lang ſeyn ſollen. Man pfleget auch an vie-

len Orten die Scheite in Malter zu ſetzen, wel-
ches Holtz-Maaß von verſchiedener Höhe und
Weite, und immer an einem Orte gröſſer oder
kleiner als am andern, mehrentheils aber eine
Elle hoch und drey Ellen weit iſt. Weil aber
iedes Malter, wenn es von denen Scheit-Schlä-
gern geſetzet wird, in der Höhe einen Zuſatz be-
kommen muß, ſo wird damit mehr Holtz verwen-
det, als in Claftern, da man bey ieder Claffter
nur einen Zuſatz brauchet, und ſo iſts auch mit
denen Unterlagen beſchaffen, daß man bey einer
ordentlich geſetzten Claffter Holtz nur eine, bey
einer in Malter eingetheilten Clafter aber drey
Unterlagen haben muß: Daß dieſemnach vor
eine Herrſchafft oder einen Hauswirt, der Hol-
zungen bey ſeinem Gute hat, beſſer und vor-
träglicher iſt, die geſchlagenen Scheite nach
dem Claffter-Maaſſe ſetzen zu laſſen, als das
Malter zum Holtz-Maaß zu gebrauchen. An
einigen Orten, wie im Ober-Vogtlande, ver-
kaufft man das Holtz auch nach ſogenannten
Lachtern, welche etwas höher und weiter als
die gemeinen Claffteru, nehmlich viertehalb
Ellen ſind. In Ober- und Nieder-Sachſen
rechnet man auch das Holtz an einigen Or-
ten nach Schrägen und Faden. Man hat
auch Wald-Schnuren, Ketten und Rincken,
um das Holtz nach Span und Zoll zu ſchätzen.
Endlich verkaufft man auch das Holtz nach
Schocken oder Schock-weis. Das Wellholtz
wird nach Hauffen und Schocken verkaufft;
das Bau-Holtz aber entweder überhaupt, oder
aber nach dem Zoll und der Schnure in der Di-
cke und Länge.

Holtz-Mangolt, ſiehe **Mangolt**.

Holtz-Marckt, wo in einem Amt oder Herr-
ſchafft viele Heiden und Wälder ſind, und
manchmahl die jährlichen Einkünffte meiſtens
in Holtz-Geldern beſtehen, pfleget des Jahres
zu gewiſſen Zeiten **Holtz-Marckt** gehalten,
und Holtz verkaufft zu werden. Gemeiniglich
geſchiehet ſolches zweymahl: Das erſtemahl
im Früh-Jahr vor der Saat, das andere mahl
im Herbſt um Michaelis. Zu welchem Ende
auf Verordnung des Forſt-Amts ein gewiſſer
Tag zum Holtz-Marckte publiciret, und an ſol-
chem das Holtz nach dem vorgeſchriebenen Tax
verkauffet, die Bäume nach Begehren angewie-
ſen, und mit einem Holtz-Zeichen oder Wald-
Eiſen geſchlagen und bezeichnet, das Geld an
die Kammer verſiegelt überſchicket, und die von
denen Forſtbeamten geführte und unterſchrie-
bene Holtz-Rechnung mit beygeleget, das
Stamm-Geld aber abgezogen, und nach Pro-
portion unter die Förſter ausgetheilet wird.
Die verkaufften und angewieſenen Stämme
oder Bäume ſollen iedesmahl an ſolchen Oer-
tern ſtehen und ausgeſuchet werden, wo bey de-
ren Fällung nicht ander junges Holtz von denen-
ſelben beſchädiget, der Wiederwachs nicht ver-
dorben, noch des Wildprets Behältniſſe oder
deren Wechſel verhindert wird: Maſſen ſo-
denn nicht allein bey ſolchem gefällten Holtz ſo-
wohl durch die abgeſchlagenen Späne, angeleg-
tes Feuer, Herumtrampeln der Zimmerleute,
als auch in Abführung des Holtzes mit Nieder-
ſchleiffung durch die Wagen-Räder das junge

Holtz verwüſtet, ſondern auch durch den dabey
zu Schulden kommenden Tumult mit Klappern
und Hauen, Gepraſſel der fallenden Bäume,
Geſchrey der Fuhrleute und Pferde, das Wild
aus ſeinem gewöhnlichen Stand und gehabten
Wechſel ſcheu gemachet, verjaget, und alſo da-
ſelbſt verheeret und verſtöret wird. Holtz-
Märckte zu halten, wird heut zu Tage nur an
ſolchen Orten und Gegenden, und zwar nur
mit einigem Holtze, wegen derer armen und
dürftigen Wirte beybehalten, wo nicht viel Hol;
wächſt, wegen der Menage, oder wo noch Holtz
die Menge, und man noch nicht auf eine gute
Holtz- und Wald-Wirtſchafft bedacht iſt. Denn
das Holtz auf dem Stamm und der Wurtzel
zu verkauffen iſt nicht gar rathſam in der
Forſt-Wirtſchafft, die dabey gebrauchte Be-
hutſamkeit will den Schaden, der hier nur be-
rühret iſt, nicht allemahl verhüten. Daher
hat man andere Anſtalten, um das Holtz auf
und nützlich zu verkauffen, nemlich Schreib-
Anweis- und Abzählungs-Tage, Abroſtungen,
und dergleichen Anſtalten, ingleichen Wald-
und Holtz-Höfe, dahin das Holtz, ſonderlich
wenn man Flöſſen anlegen kan, zuſammen
geführet wird; man kan davon die Weima-
riſche, Gothaiſche, Reuß-Plauiſche, Henne-
bergiſche, Calenbergiſche, Dillenburgiſche,
Sachſen-Querfurtiſche Forſt Ordnungen nach-
ſehen. Bisweilen iſt das Ausziehen und
Ausſchlagen nöthig, und nützet bisweilen.
Wo kein dicker Wuchs iſt, bleibt man bey der
Eintheilung des Abtreibens.

Holtz-Miſt, Wald-Miſt, wird das in denen
Wäldern von denen Bäumen abgefallene Laub
und Gereiſicht genennet, welches von denen ar-
men Land-Leuten, die da Mangel an Stroh und
Fütterung haben, mit Rechen zuſammen auf
Hauffen gebracht, heimgeführet, und ſowohl in
den Ställen mit unter- als auch in ihre Miſt-
Stäten zu anderer Streuung eingeſtreuet wird.
Dieſes haben zwar einige vor eine dem Holtz-
Grund ſehr nützliche und vorträgliche Sache
gehalten, weil derſelbe ſolcher Geſtalt ſau-
ber abgeräumet würde, und dadurch das
junge Holtz beſſer Raum zu wachſen bekomme.
Aber die Erfahrung bezeuget das Widerſpiel,
auch die Vernunfft ſelbſten giebt es, daß hier-
durch den Wurtzeln der Bäume eine er-
ſprießliche Düngung, und in der ſchneidenden
Winter-Kälte ihre warme Decke weggenom-
men werde. Denen armen Leuten aber doch
dieſe ihre äuſſerſte Zuflucht, bey ſich ereignen-
dem Mangel des Unterſtreuens, nicht gar zu be-
nehmen und zu ſchmälern; könte zwar denen-
ſelben an etlichen Oertern in denen Wäldern
den Holtz-Miſt zuſammen zu bringen und weg-
zuführen, allein mit dieſer Bedingung zugelaſ-
ſen werden, daß ſie ſich erſtlich nicht gelüſten
laſſen, mit ſcharffen engen eiſernen Rechen die-
ſes vorzunehmen, durch welche öffters im Zu-
ſammenziehen die junge Bäumlein ſamt den
Wurtzeln ausgeriſſen werden, ſondern es mit
weitzähnichten ſtumpffen höltzernen Rechen
verrichten; fürs andere, daß ſie nicht allen
Holtz-Miſt von der Erden hinweg nehmen, ſon-
dern nur obenher abräumen, und das unterſte

denen

denen jungen Gewächſen und Wurtzeln der Bäume zur warmen Decke überlaſſen.

Holtz-Müſchel oder **Holtz-Niſchel**, item wilder Sperling, ſiehe Sperling.

Holtz-Regiſter, iſt ein nach denen Gehauen eingetheiltes Verzeichniß, worinnen, was alljährlich geholtzet worden, und ſonſt vor Nutzung aus denen Waldungen gefallen, zur künfftig dienſamen Nachricht angemercket. Es gehöret aber zu einem ordentlichen Holtz-Regiſter I die Beſchreibung aller und ieder Höltzer, Brahmen und Gewierichte, ſo wohl nach ihren Nahmen, Inhalt und Lage, als auch was die anſtoſſenden Stücken, ob ſie Feld, Holtz oder Wieſen ſeyn, und wem ſie gehören. II Die beſondere Eintheilung dieſer Gehöltze in ihre ordentliche Gehauigte. Bey iedem Gehau iſt in ſpecie anzumercken: 1) Der Nahme des gantzen Holtzes, die Nummer des Gehaues und der Inhalt deſſelben. 2) Die Haupt-Bäume, ſo an Eichen, Aſpen und andern zu Bau- und Gewerck-Holtz gefället worden. 3) Wie viel Clafftern Brenn-Holtz von ieglicher Sorte geſchlagen worden? 4) Wie viel man, von denen um den dritten Theil, oder auch um die Helffte ausgerotteten Stöcken, Claſftern Stock-Scheite bekommen? 5) Was vor Böttger-Holtz gemacht worden? 6) Was die Bäume vor Abraum oder Affterſchlag gegeben? Wie viel Hauffen oder Schocke, und was, wenn man ſolche verkaufft, daraus gelöſet worden? 7) Wer die Scheitſchläger geweſen, und was ſie vor Lohn empfangen? 8) Wie viel Schocke Reiß-Holtz? 9) Reiff-Stäbe; 10) Hopffen-Stangen, ingleichen 11) wie viel Schock Dornbündel zum Verzäunen man bekommen? 12) Was vor Schirr-Holtz gehackt und dem Schirrmeiſter geliefert worden? 13) Wie viel Laaß-Reiſer bey dieſem Gehau ſtehen geblieben? 14) Wie viel Schocke oder Haufen zur Fröhne, und wie viel ums Lohn, auch von wem ſolche gehackt worden, und wie viel das Lohn betragen? 15) Was bey denen alten Gehauen vor Holtz-Gräſerey vermiethet, und was vor Graſe-Zins, oder wie viel Graſe-Hüner, und von wem entrichtet worden? 16) Wie viel Scheffel wild Obſt man erhalten? Wie viel Scheffel an Eichen- und Buch-Eckern von denen um die Helfte leſenden Leuten geliefert? oder 17) was von denen in die Eichel- und Buch-Maſt geſchlagenen Schweinen vor Maſt- oder Fehm-Geld erhoben worden? 18) Was vor Weiden geköppt, wie viel Schock Zaun-Gerten und Satz-Weiden gemacht, und wo dieſe wieder geſtecket worden? 19) Was bey dem Weiden-Köppen vor Fröhne geſchehen, und was verlohnt worden ꝛc. Man ſiehet leicht, daß dergleichen Holtz-Regiſter die bisher geführte Wirtſchafft mit einem Holtze oder Walde vorſtelle, und daher zur fernern klugen Anſtellung und Verbeſſerung der Wirtſchafft höchſt nöthig und nützlich ſey, daher darauf ſonderlich zu ſehen, daß dergleichen Nachrichten von Jahren zu Jahren fortgeſetzet werden.

Zu Holtz richten, heiſſet nach Weidmänniſcher Redens-Art einen Hirſch oder Thier mit dem Leit-Hunde im Holtze aufſuchen.

Zu Holtz ſchieſſen heiſſet, wenn einer ein Wildpret ſchieſſet und nicht recht trifft, daß es ſich verkriechet, ſtirbet, u. von Maden gefreſſen wird.

Holtz-Schnepffe oder **Wald-Schnepffe**, ſiehe Schnepffe.

Holtz-Schopffen, iſt bey einer Haushaltung ein nöthiges Gebäude, um das zum Brauen, Backen, Waſchen, Einheitzung der Wohn-Stuben, und zu Beſorgung der Küchen erforderliche Reis-Holtz, Gewürtzel, Kleppel, Lager- oder Kern- und Stock-Scheite vorräthig darunter zu bringen, und in trockenem zu unterhalten. Die zwey Neben-Seiten, nebſt der hintern Seiten können zugemacht, die vordere aber muß offen gelaſſen und nur mit etlichen in gebührender Weite von einander geſetzten Säulen verſehen werden, damit man mit dem Wagen genau hinan fahren, und das Holtz ungehindert vom Wagen in den Schopffen werffen und darinnen ſetzen laſſen könne. Die Gröſſe deſſelben muß nach der Gröſſe des Gutes und der benöthigten Feuerung proportionirlich eingerichtet, und, weil man bey einem Gute oder in einem Hofe kein Plätzlein ohnbrauchbar liegen laſſen ſoll, über denen Balcken des Holtz-Schopffens unter dem Dache ein beqvemer Boden zu Verwahrung allerley Nothwendigkeiten mit einer verſchloſſenen Treppe angebracht werden. Es muß aber dieſer Schopffen nicht weit von dem Wohn- Back- und Brau-Haus entfernet, oder bey dieſem letztern ein beſonderes Behältniß zum Holtze mit eingerücket ſeyn, damit man das Holtz nicht zu weit zu ſchleppen habe, und auſſer dem Uibelſtand auch noch viel Zeit vergeblich verſplittert werde.

Holtzſchreyer, ſiehe Häher.

Holtz-Taube, ſuche Taube.

Holtz-Verkohlen, heiſſet in denen Wäldern das Holtz in groſſen Hauffen zu Kohlen brennen. Siehe Kohlen-Brennen.

Holtzungs-Gerechtigkeit, wird das Recht genennet, welches an manchen Orten ſo wohl eintzelne Perſonen, als auch gantze Gemeinden haben, in eines andern oder auch in ihrer Obrigkeit oder Herrſchafft Wäldern ſo viel Brenn-Holtz zu holen, als ſie zu ihrer Nothdurfft und Verſorgung ihres Haus-Weſens gebrauchen. Sie dörffen aber von ſolchem Holtze nichts verkauffen oder damit handeln, auch weder Reiff-Stäbe, Hopff-Stangen, Baum- oder Zaun-Pfäle, noch weniger Bau- oder ander Nutz-Holtz daraus mitnehmen.

Holtzwärter, ſiehe Holtz-Förſter.

Holtz-Wurm, iſt ein Ungezieſer in Geſtalt einer ziemlich groſſen Made, mit einem rothen Kopf und weiſſen Leib ohne Füſſe, wiewohl einige auch Füſſe haben, und faſt den Ohr-Würmern gleich kommen, welcher das Holtz zernaget und dergeſtalt zerbeißt, daß es zu einem klaren Mehl wird. Bey ſeiner Arbeit gehet es ſo ſcharff zu, daß man ihn auswendig hören kan. Es pflegen einige dergleichen Würmer als eine Haus-Medicin zu gebrauchen, und ſelbige, ſo wie ſie aus dem Holtze gehacket werden, zu verſchlucken. Von dieſen Holtzwürmern ſind unterſchieden, die vor einigen Jahren in Holland bekannt gewordenen See-Würmer, welche die Schiffs-Plancken und Waſſer-Pfäle in denen Dämmen durch

durchfreſſen, und lange Würmer von 8 Zoll lang, 1 Viertel Zoll dicke und mit einem Helm an dem Kopfe, gleichſam wie ein ſcharffer Hohl-Bohrer verſehen. Es iſt davon zu Erfurt 1733 eine deutſche Beſchreibung des Herrn Rouſſet, eines Mitglieds der Societät der Wiſſenſchafften zu Berlin, herausgekommen.

Holunder, ſiehe Hollunder.

Holwurtz, ſiehe Erdrauch.

Honig, iſt der ſüſſe und angenehme Safft, welchen die Bienen aus dem beſten und edelſten Weſen allerhand guter Blumen, Kräuter und Pflantzen ziehen und ſaugen, in einem Bläslein unter der Zunge in ihre Gebäude eintragen, und ihre Roß (Waben oder Wefeln) damit füllen, wovon ſie nicht nur ſelbſten ihre Nahrung und Unterhalt haben, ſondern noch überdieſes demjenigen, der ſie hält, und ihrer nach Bedürffniß fleißig pfleget und wartet, einen beſondern Nutzen mit beyden ſowohl dem Honig als Roß ſchaffen. Es wird aber das Honig eingetheilet in gezeideltes Honig und in geſeimtes. Das erſte begreiffet das in ſeinem Roß noch befindliche, wie ſelbiges aus dem Stocke Scheiben-weis geſchnitten worden, und iſt theils das gemeine, ſo brauner Farbe, theils das derbe knorrichte und mehrentheils weiſſe, welches auch Zucker-Honig genennet wird, und das Jungfern-Honig; Jungfern-Honig aber heiſſet dasjenige, ſo ohne vorhergehende Seimung von ſich ſelbſt aus dem mit Fleiß ausgeleſenen weiſſeſten, ja von aller Brüte befreyeten Roß, Gewircke oder Waben flieſſet und abtropffet, und weil es beſſer als das durch die Wärme von dem Roß geſchiedene und alſo gezwungen geläuterte Honig, auch daher gantz weiß und klar iſt, beſonders in ein rein Geſchirr gethan, und an einem friſchen Ort wohl verwahret aufgehoben wird; das letzte wird wiederum eingetheilet in das eigentlich ſogenannte geſeimte Honig, und in das grobe oder Leb-Honig, welches dasjenige, ſo nicht mehr von ſelbſt durch die Wärme aus dem Roß lauffen wollen, ſondern durch einen dick gewirckten und in heiſſem Waſſer ziemlich warm gemachten Sack hindurch gepreſſet werden müſſen, ſiehe unten Honigſeimen; aus dem überbliebenen aber wird hernach das Wachs zubereitet, davon dieſes Wort nachzuſchlagen. Noch eine Art des Honigs giebt es, welches man Linden-Honig nennet, und in Litthauen, wie auch Rußland von einer beſondern Art wilder Bienen, die ſich mehrentheils von denen Linden-Bäumen nähren, gemachet, und wegen ſeiner weiſſen Farbe und ungemeinen Geruches allem andern Honig vorgezogen wird. Die Güte des Honigs betreffend, ſo iſt zuförderſt auſſer Zweiffel der Zeit nach dasjenige Honig, ſo die Bienen im Frühling und ſonderlich im Mayen eintragen, zu welcher Zeit die Blumen und Kräuter in ihrer beſten Krafft und Blüte ſind, unſtreitig das beſte; hingegen iſt dasjenige, ſo im Sommer geſammlet wird, ſchon nicht ſo gut; das Herbſt-Honig aber iſt das ſchlechteſte, gleichwie auch das wilde oder Wald-Honig um ein ziemliches ſchlechter iſt, als das ſo in Höfen und Gärten geſammlet wird. Nächſt dieſen läſſet ſich des Honigs Güte auch aus der Farbe, dem Geruch, Geſchmack, der Dicke oder Schwere füglich erkennen, dannenhero nach dem ſogenannten Jungfern-Honig das beſte Honig iſt: Wenn es Gold-gelber Farbe, eines annehmlichen lieblichen Geruchs, ſüß und ſcharff von Geſchmack, klar, lauter und durchſichtig, dabey etwas ſchwer, doch nicht wäſſerig und flieſſend iſt. In einem Faſſe wird das beſte Honig unten geſucht, gleichwie ſonſten der beſte Wein in der Mitten des Faſſes, und das beſte Oel oben in den Tonnen gefunden wird. Je feſter und ſchwerer demnach das Honig iſt, ie beſſer und ſüſſer iſt es; alſo auch, ie friſcher ein Honig, ie beſſer es iſt. Wer Honig kauffet, der ſehe zu, daß er ſolches von bekannten Chriſtlichen und ohnbetrüglichen Leuten bekomme: Denn es giebt böſe Menſchen, welche Caſtanien-Mehl oder Hirſen- wie auch Erbſen-Mehl darunter mengen, und damit das Honig gewaltig vermehren, ohne daß der Betrug, ſonder vorhergehende Probe, zu erkennen iſt. Es beſtehet aber dieſe Probe darinnen, daß man von dem Honig etwas kochet und ſchäumet, und in ein gläſernes Geſchirre thut: Erſcheint es in ſolchem oben auf gantz trübe, ſo iſt das Honig mit obgedachtem Mehle verfälſchet, ſincket aber durch dieſe Probe das Trübe in dem Glaſe zu Boden, ſo iſt das Honig ſonſt mit einem ſchweren Pulver vermenget worden. Das Honig hat eine zarte, ſubtile und balſamiſche Eigenſchaft zu wärmen, zu zertheilen, zu reinigen und auszutreiben, die Lebens-Geiſter zu vermehren, und alles, was darein gelegt, oder womit es vermiſchet wird, lange Zeit friſch zu erhalten, und für aller Fäulung, beſſer als der Zucker thun kan, zu verwahren; Wie denn die Peltz-Zweige oder Pfropff-Reiſer, wenn man ſie in Honig in einer blechernen Röhre oder einem andern Geſchirre alſo einleget, daß ſie von dem Honig gantz umgeben werden, auf ſolche Art ein paar Monat lang friſch erhalten, und an weit entfernte Oerter alſo nützlich verſchicket werden können; ja, da der Zucker vor dieſem noch nicht ſo gemein war, wurden alle Früchte mit Honig eingemachet. Weil aber das Honig hiernächſt auch eine gährende Krafft hat, welche, wenn ſie einen bequemen Zunder im Leibe findet, ein unnützliches Aufwallen in denen Säfften, und dahero gefährliche Kranckheiten verurſachet, als ſollen ſich junge, hitzige, choleriſche Leute, und die eine flüchtige Säure im Leibe haben, deſſen enthalten, hingegen aber daſſelbe alten, kalten, flüßigen und phlegmatiſchen Perſonen überlaſſen, maſſen es im Huſten oder andern von kalten Flüſſen herrührenden Bruſt-Beſchwerungen, ingleichen in allerley Verſtopffungen der Nieren und Zufällen des Harns ſehr gute Dienſte thut. Das rohe ohngeſeimte Honig verurſachet Blähungen, und, zu viel genoſſen, Undauung und Eckel. Das Honig, ſo bitterlich und ſauer iſt, dergleichen an manchen Orten gefunden wird, ſoll man wegen ſeiner Schädlichkeit nicht gebrauchen, ſondern als einen Gifft fliehen. In der Medicin dienet das Honig nicht nur mit verſchiedenen Kräutern componiret in mancherley Zufällen, ſondern es

hat

hat, das daraus bereitete Oel, Waſſer der Spiritus, Eßig und dergleichen ſeinen groſſen Nutzen in denen allermeiſten Kranckheiten. Siehe Bienen.

Honig-Blume, ſiehe Meliſſe.

Honig-Flecke, heiſſen an denen Marder-Bälgen die Flecke, ſo man zuweilen darinnen findet; ſie bekommen ihren Nahmen daher, weil man dafür hält, daß ſie von dem vielen Honig entſtehen, welchen dieſes Thier gerne genieſſet, und daher der Hummeln ihren Neſtern ſehr nachgehet, und ſie ausfriſſet.

Honigſeimen, heiſſet das Honig von dem Gewürcke, (Roß, Waben) oder Wachs ſcheiden, läutern und reine machen, welches nach beſchehener Zeidelung folgender Geſtalt geſchiehet: Man nimmt, nachdem man wenig, oder viel Honig zu bekommen hoffet, einen groſſen oder kleinen Topff, der unten einen Zapffen hat, und thut in dieſen erſtlich die reinſten und ſchönſten mit einem Meſſer wohl durchſchnittene Honig-Stücken allein, ohne daß ſie mit den andern vermengt ſeyn, denn dieſe müſſen auch ihre eigene Geſchirre haben: Der volle Topf wird mit dem Zapffen wohl verwahret und zugemacht, über ein ziemliches Feuer in einem Keſſel, darinnen heiſſes Waſſer iſt, geſetzet. Wenn er nun eine weile in ſiedendem Waſſer geſtanden, und man hat ihn etliche mahl umgerührt, ſo zergehet das Honig dünn: Da muß denn der Topff aus dem Waſſer gehoben und der Zapffen abgezogen werden, worauf das zergangene Honig durch ein klares, mit heiſſem Waſſer, warm gemachtes Tüchlein in ein untergehaltenes reines Geſchirr läufft. Will nichts mehr nachgehen, ſo wird es wieder über dem Keſſel zertrieben, und abermahl durchgeſchlagen: Wenn nun das beſte heraus iſt, ſo leget man das übrige geringe auch in den Topf, verfähret mit dieſem, wie mit dem vorigen, nur daß man das durch das Tüchlein lauffende Honig in ein ſonderbares Gefäſſe lauffen läſſet. Wo nun nichts mehr zum Zapffen-Loch heraus will, wärmet man das zurücke gebliebene Dicke wieder im Keſſel, ſchüttet ſolches in einen ziemlichen mit heiſſem Waſſer warm gemachten Sack, und preſſet das übrige vollends aus, doch muß die Preſſe auf gleiche Art vorhero wohl erwärmet ſeyn. Dieſes Honig wird wiederum in ein beſonderes Geſchirr gethan; die Hefen aber davon, oder das, was ſich im Sacke angehängt, wird mit geſottenem Brunnen-Waſſer wohl gewaſchen, und dieſes Honig-Waſſer ſodenn zum Meet gebraucht. Eine andere Art das Honig zu ſeimen iſt folgende: Man nimmt zween Feuer-Böcke, und ſetzet ſie auf einen Herd gegen einander, darauf leget man zwey Schienen Eiſen, nicht weit von einander: Alsdenn thut man das Honig in Milch-Aeſche, ſo Löcher mit Zapffen haben, und ſetzet die Aeſche mit Honig auf die Schien-Eiſen, und machet folglich ein lindes Kohl-Feuer darunter, damit das Honig in das Aeſchen mit mählichem flüßig werde und zergehe, läſſet hierauf immerzu das zergangene Honig aus den Aeſchen in ein Geſchirr lauffen, und gieſſet es ſodenn in einen feinen neuen reinen Topff; das thut man ſo lange, als noch Honig vorhanden iſt, und deſſen aus den Aeſchen läufft. Wenn nichts mehr vorhanden, ſo thut man das Roß (oder die Waben) auch zuſammen, daß dieſes vor ſich bleibet, denn das Honig hat dieſe Art, daß, ſo es ihm ein wenig heiß gehet, daſſelbe bald flüßig wird, und ſich vom Wachs ohne ſonderbare groſſe Mühe bald abſondert. Damit man aber wiſſen könne, wie viel man des Honigs hat, ſoll man die Töpffe zuvor mit Waſſer überſchlagen, und darauf zeichnen, wie viel ein ieder Topff halte, und wie weit man das Honig in die Töpffe gieſſen ſoll; darnach kan man es nach der Kanne oder Nöſſel, wie recht iſt, verkauffen, ſo wird niemand betrogen. Wenn das Honig ſich in dem Tooffe geſetzet hat, ſo pfleget dasjenige Roß oder unſaubere Weſen, ſo mit durchgegangen, und vom Honig ſich abgeſondert, oben auf den Töpffen ſich zuſamen zu begeben; daſſelbe unſaubere Weſen ſoll man mit einem Löffel bis auf das lautere Honig hinweg nehmen, und zum Roß thun, damit das Honig von dem Schaum nicht ſo unſcheinlich gemacht werde. Uibelriechendes Honig ſonſt zu läutern, und ihm einen guten Geſchmack zu geben: Nimmt man ein Maaß oder Kanne laulicht Waſſer, miſchet es mit ſo viel Honig, thut ein Qventlein zerſtoſſene Würtz-Nelcken in einem Säcklein darzu, und läſſet es alſo bey einem gelinden Feuer ſieden, bis das Waſſer alles heraus dünſtet; man muß es aber dabey wohl abſchäumen. Das geſeimte Honig wird in ein kühles, aber auch lüfftiges Gemach geſetzet, und bis zum Gebrauch aufgehoben; worbey wohl in Acht zu nehmen, daß man daſſelbe ja nicht an die Sonne ſetze, denn es erſauret davon, und die Bienen, die damit geſpeiſet werden, ſterben gerne davon. Wer bey dem Honigſeimen den Backofen zu Hülffe nimmt, der wird dem Honig die Farbe, den Geſchmack, und die meiſte Krafft benehmen, auch nicht verhindern können, daß ſich nicht das Wachs ſehr darunter miſche. Ein Haus-Vater ſoll ſeinen durch das Zeideln erhaltenes Honig nicht alle ſeimen oder verkauffen laſſen, ſondern einen guten Theil davon im Roß im Vorrath behalten, damit man, falls die Bienen den Winter durch einigen Mangel an ihrer Nahrung leiden ſolten, dieſelben damit ſpeiſen könne; ſo iſt auch das noch im Roß ſeyende Honig viel beſſer und beqvemer, als das geſeimte, denen Bienen zu geben: Denn man darff Winters-Zeit ſolches nur an einen Stecken machen, und es oben ins Haupt zu denen Bienen legen, ſo vertragen ſie daſſelbe bald in ihre Arbeit und lediges Roß; das geſeimte Honig aber, muß man in Käſe-Näpfgen, oder welches noch beſſer, in ein hölzernes Käſtlein oder Tröglein thun, und oben darüber kleine Rüthgen legen, daß ſie darauf gehen, und das Honig gebrauchen können: doch wird auch dieſes Honig in den Stöcken bald zu hart, daß es die Bienen nicht genieſſen können, derowegen das noch im Roß befindliche Honig vorgedachter maſſen am beſten iſt.

Honig-Thau, iſt ein übler Zufall oder Kranckheit, ſo meiſt im Frühling und um die Zeit das ſchoſſende und blühende Korn, ſonderlich welches geil ſtehet, ingleichen die ſtarck aus-

treibende und blühende Bäume, nicht weniger auch Bohnen und andere Hülſen-Gewächſe zu betreffen pfleget, wiewohl dergleichen nicht durchgängig an einem Orte ſich ereignet, ſondern nur Strichweiſe bald eine Gegend vor der andern, bald eine Gattung der Bäume vor der andern, ja bald nur eine Seite des Baumes vor der andern davon gerühret wird; wie denn bey genauer Obſervantz entdecket werden, daß der Nuß-Baum gantz und gar von dem Honig-Thau verſchonet bleibe: Auch wird dieſer Thau in einem Jahre mehr als in einem andern, vornemlich aber und am allermeiſten verſpüret, wenn auf vorher gegangene Näſſe oder kleinen Regen alsbald Sonnenſchein und Hitze erfolget, daher man eben nach der gemeinen Redens-Art davor hält, daß der Honig-Thau aus der Lufft herab gefallen. Er ſetzet ſich alsdenn an die Blüte und Sprößlinge der Bäume und andere Gewächſe als eine klebende Materie, verkleiſtert gleichſam die Hertz-Blätlein oder Blüten, daß ihnen die treibende Krafft benommen wird, daher ſie gantz welck werden, zuſammen ſchrumpffen, abfallen oder die Blätter bekommen wenigſtens braun-gelbe Flecke. Auf dieſe beſchriebne Weiſe liegt er etliche Tage auf den Bäumen und Getraide, zumahl wenn ihn nicht etwa ein kurtz darauf fallender Regen wieder abſpület, und erwachſen bey der erſten Art insgemein kleine Würme oder Maden, die durch ihr Anfreſſen das Abfallen der Blätter und Blüten befördern; die andere damit befallene Art, nemlich das Getraide, bleibet taub, oder degeneriret in die ſogenannte Mutter-Zapfen, davon weiter unten Korn-Mutter nachzuſchlagen. Der Geſchmack dieſes Thaues iſt ſo ſüſſe als Honig, iedoch etwas piquant, daher er von den Bienen als eine ihnen gar nützliche Speiſe fleißig geſamlet wird, wiewohl ſie dieſen nicht ohne Unterſcheid nehmen, ſondern allein den weiſſen ausſuchen, den gelben aber vorbey gehen als eine ihnen gar ſchlimme Koſt. Uiberhaupt aber wird er von denen Schäfern vor ein den Schaafen höchſt ſchädliches Gifft gehalten, wenn er etwa auf das Gras und andere Weide gefallen. Was im übrigen ſeinen Urſprung und deſſen Natur belanget, findet man bey den Natur-Kündigern ſowohl, als bey klugen und verſtändigen Land-Wirtſchafften viele und mancherley Meinungen, ſo daß deſſen Generation bald einer übeln Conſtellation, bald der Erde und Lufft, bald dem Gewächſe ſelbſt zugeſchrieben wird, welches letzte die meiſten unſerer Zeit als die Haupt-Urſache annehmen, immaſſen die gleich anfangs beſchriebene Umſtände ſich am allerbeſten daraus erklären laſſen; iedoch muß die Erde und Lufft oder die daraus erwachſene Witterung ebenfalls das ihrige mit beytragen.

Hopffe, iſt eine herrliche Sache vor einen Hauswirt, nicht nur zum Bierbrauen, ſondern auch zum Handel, wo er damit recht umzuſpringen weiß. Das Gewächſe hat dünne in einander verwickelte Wurtzeln, und lange, dünne, ranckigte rauhe Stengel, in denen es an Stangen, Bäumen und was es ergreiffen kan, hinauf klettert. Die Blätter ſind breit, den Stickwurtz- oder Zaunrüben-Blättern nicht ungleich, aber ſchwärtzlichter, rauh, zerkerbt, und Paar-weis gegen einander über an ihrem Stengel oder Rancken, mit langen, röthlichten und rauhen Stielen hängend. Die Blüten ſind klein, weiß oder licht-gelb, in Geſtalt der Trauben zuſammen geſetzt. Die Früchte, oder der Hopffen ſelbſt, welche nicht aus der Blüte, ſondern an beſondern Orten hervor kommen, ſind länglicht runde, aus vielen Schuppen-förmigen Blätlein beſtehende Häuptlein, welche eine weiß-gelblichte Farbe, einen ſtarcken und durchdringenden Geruch, und kleine ſchwärtzlichte Saamkörnlein haben. Es iſt aber der Hopffen eigentlich zweyerley Sorten, als **zahmer** oder **Garten-Hopffen** und **wilder**, den man auch **Raſen-** oder **Weiden-** (**Hecken-** und **Stauden-**) **Hopffen** nennet. Jener iſt der edelſte an Geruch, Krafft und Wirckung, hat auch viel kleine Stacheln oder Häcklein, damit er anzäcket, und muß noch überdies mit groſſer Mühe und Arbeit gezogen werden; da hingegen der wilde Hopffe ſich nicht alleine ſelbſt zeuget, und ſich an die Weiden, als ein Wein-Reben anhänget, auch in den Hecken und Geſträuch manchmahl häuffig wächſet, ſondern auch nicht allezeit etwas austrägliches an ſeinen Rancken hat, wiewohl man ihn doch bisweilen unter andern Hopffen zum Biere gebrauchet. Es wird aber beyderley Hopffen noch ferner eingetheilet, und zwar der **Garten-Hopffen**, in **Früh-** und **Spat-Hopffen**; der **Weiden-** oder **Stauden-Hopffen** aber in den der **groſſe Häupter**, und in ſolchen, der **kleine Häuptlein** hat: Der **frühe Garten-Hopffen**, welchen man auch den Augſt- oder **Auguſt-Hopffen** nennet, ſchläget am erſten aus, und wird von den Bierbrauern für den beſten gehalten, bekommt groſſe dicke Keimen und Rancken, nebſt groſſen langen Häuptern, und beginnet insgemein vierzehen Tage vor dem andern zeitig und reif zu werden; dieſer ergiebet ſich auch eher im Sud, weil er nicht ſo hart iſt. Der **ſpate Garten-Hopffen** hingegen iſt mit kleinen Rancken und Keimen, nebſt kleinen Häuptern verſehen, und wird erſt im September um Michaelis reif. Uiberhaupt aber iſt der Garten-Hopfen unterſchieden nach der Landes-Art, und wird vor allen andern dem Böhmiſchen Hopffen der Preis zugeſchrieben, daß er das Bier am beſten würtze. Der **Weiden-Hopffen**, ſo **groſſe Häupter** hat, die ſich wohl ſchlieſſen und den Saamen nicht bald fallen laſſen, iſt der beſte; dahingegen der andere, ſo **kleine runde Häuptlein** hat, die ſich von der Hitze bald aufthun, und den Saamen fallen laſſen, taub wird, und nichts nutz iſt, auch deswegen, weil er den Saamen und das Mehl heraus lauffen läßt, nur **Läuffer** genennet wird. Der Hopffe hat bekannter maſſen einen ſcharffen bittern Geſchmack, daneben die Krafft zu reinigen, zu wärmen, zu öffnen und zu zertheilen; daher er auch von einigen als ein Blut-reinigendes, und die Verſtopffung der inwendigen Theile wegnehmendes Mittel recommandiret wird. In Milch geſotten und davon getruncken, tödtet er Bauch-Würme. In Bier oder Wein gekocht und äuſſerlich aufgeleget, lindert er alle

von

von Fällen, Verrenckungen oder Geſchwulſten herrührende Schmertzen. Am allermeiſten wird er zum Biere gebraucht, bey welchem er dasjenige thut, was das Saltz bey denen Speiſen und andern Sachen, ſo man aufbehalten will, verrichtet, maſſen er demſelben nicht nur eine angenehme Würtze giebet, ſondern auch der Säure wehret, und das Bier länger gut erhält, zumahl, wenn er wohl gekocht, und in behöriger Proportion genommen wird, denn wo man ſolche überſchreitet, und des Hopffens zu viel nimmt, pfleget er Hitze, Haupt-Wehe und Blähungen zu verurſachen.

Hopffen-Bau, iſt diejenige Wiſſenſchafft, welche erfordert wird, den Hopffen nach ſeiner Natur in das Erdreich zu legen, denſelben gehörig zu pflantzen, zu warten und zu pflegen, daß er durch ſeinen gedeylichen Wachsthum, mit göttlicher Hülffe, die darauf gewendete Bemühung mit gutem Nutzen belohne. Es erfordert demnach zuförderſt der Hopffe einen feuchten Grund und Boden, der darbey lucker und geil ſeyn, und ein ſchwartzes Erdreich haben muß, damit der Regen und Feuchtigkeit wohl eindringen möge. Erwählet man nun zum Hopffen-Berg oder Hopffen-Garten einen Neubruch, das iſt, ein ſolches Stücke Land, welches gar niemahls angebauet geweſen, oder aber ein Stücke Feld, ſo eine lange Zeit ungebaut und brach gelaſſen worden, ſo muß man ſolches zuvor im Herbſt wohl umhacken oder ackern, und dieſe Arbeit im Frühling noch einmahl vornehmen; nimmt man aber einen ſchon vorhero wohl gebaueten Acker darzu, ſo läſt man die erſtgemeldte Arbeit im Herbſte unterwegens, und richtet den Platz erſt im Früh-Jahr zum Hopffen an. Hierauf macht man Gruben, eine iegliche ohngefähr fünf Viertel-Elle im Diameter weit, und etwan eines halben Knies tieff, fünfftehalb oder auch fünff Schuh von einander, dünget ſolche mit Schweine-Miſt, und leget ſodenn die junge Fächſer oder Hopffen-Wurtzeln einer Spannen lang, mit über ſich ſtehenden Augen oder Knöpffen, und zwar an der Zahl drey, vier bis ſechs darein, nachdem ſie nemlich ſtarck oder geringe ſind, damit, wenn etwan eines oder das andere dahinten bliebe, doch die übrigen ausſchlagen mögen. Wenn denn die Fächſer in die Gruben gelegt, und ſelbige mit dem aus den Gruben geſtochenen Erdreich wieder zugedecket worden, ſo pfleget man gemeiniglich zu ieder Grube einen Stecken oder Pfählchen zu ſtecken, damit man wiſſe, wo der Hopffen liege; da denn derſelbige bereits das erſte Jahr etwa anderthalb Ellen, oder auch eines Mannes hoch aufwächſet, und zuweilen trägt, welches aber nicht allezeit, und auch nicht in groſſer Menge geſchiehet, bis er in dem Grund recht eingewurtzelt iſt. Es geſchiehet aber ſolche Pflantz- und Einlegung drey Tage vor und drey Tage nach dem neuen Mond, und pfleget man ſolche im Frühling mit demjenigen Hopffen, der groſſe Dolden oder Häupter hat, im Herbſte aber mit demjenigen, der mit kleinen Häuptlein verſehen iſt, vorzunehmen, wiewohl man den Hopffen an manchen Orten ohne Unterſcheid im Frühling einzulegen pflegt. Im Majo kurtz vor oder auch im Junio nach Pfingſten im alten Monden behackt und bewallet (das iſt, mit Erden beſchüttet) man ſolchen eingelegten Hopfen zum erſtenmahl, damit er wohl bewurtzele und aufwachſe, läſt ihn alſo liegen, bis auf die Faſten, da er, wie der alte Hopffen, (wiewohl zum erſtenmahl) im letzten Viertel des Monats Martii, oder nachdem ſonſt die Witterung und die Jahrs-Zeit darnach iſt, beſchnitten, auch behacket und befüllet, oder beworffen wird. So bald ſolches geſchehen, muß man etwas in der Mitte des Aprils oder doch bald darnach im Zunehmen des Monden die Stangen darzu ſtecken, und die Schößlein mit Gerſten-Stroh oder etwas andern anleiten und anbinden, damit die Reben in die Höhe ſteigen mögen, und können an eine Stange zwey, drey oder vier Ranken gebunden werden. Die Stangen aber ſollen ziemlich dick und ſtarck ſeyn, obgleich derſelben eine geringere Anzahl vorhanden, ſo daß ſie deswegen deſto weiter aus einander geſtecket werden müſſen, allermaſſen darum des Hopffens weder weniger oder mehr wird, ſondern die Dolden werden nur deſto gröſſer, und der Hopffen ergiebiger, wenn der Stangen weniger ſind, indem er beſſer Raum zu wachſen hat. Wenn alſo der Hopffen bis auf die Helfte der Stangen gewachſen, muß er wieder, wie vorhero gehefftet, und alſo demſelben fortgeholffen werden; ie geiler aber der Hopfen antreibet, ie ſtärcker und höher ſollen die Stangen ſeyn, angeſehen er ſonſt nicht ſo gut blühen kan, daran doch am meiſten gelegen iſt. Nach dem Stängeln oder Anleiten, muß man auch das Blaten oder Belauben nicht unterlaſſen, ſondern daſſelbige, wie bey denen Wein-Stöcken verrichten, man muß aber nur unten blaten, und die obern daran ſtehen laſſen. Das Hacken, wovon bereits oben gedacht, muß mit beſonderer Behutſamkeit geſchehen, damit die Fächſer und Wurtzeln nicht verletzet werden. Die erſte Hacke wird vorgenommen, nach Beſchaffenheit der Witterung im Martio oder April, im abnehmenden Monden; die andere geſchiehet, wenn die Reben gewachſen, und zum zweyten mahl an die Stangen gebunden worden; die dritte wird verrichtet, wenn der Hopfen angeflogen und zu blühen anfänget. Nach ſolchen muß man das unnütze Gewächs und die Faſern an der Wurtzel wegſchneiden, und den Sommer über das Gras fleißig ausjäten, damit dem Hopffen weder die Krafft noch der Sonnenſchein benommen, und derſelbe dadurch ruiniret werden möge, daher pflegt man auch, auſſer den Hopffen-Gruben den andern Boden nicht zu düngen, weil ſonſten zu viel Unkraut darinnen wachſen würde; ſo müſſen nicht weniger die Wildlinge, ingleichen die Neben- und Waſſer-Zweige fleißig weggeſchnitten werden, damit ſelbige denen Reben nicht den Safft und die Nahrung benehmen. Zur Zeit der Blüte, welche ſich um Jacobi hervorthut, kan der Hopfen am allererſten durch den Mehlthau, als ſeinen ärgſten Feind, gantz unbrauchbar und zu nichte gemacht werden; es ſoll aber ſolches nicht ſo leichtlich geſchehen, wenn der Hopffen mit gutem Schweine-Miſt gedünget wird, welche Düngung man faſt alle drey Jahr im October, da der Hopffen wieder gedecket iſt, wiederholen,

und den Schweine=Miſt um, und oben auf die Gruben legen ſoll, damit er den Winter über unter dem Schnee ſich erliege, und den Boden wohl geil mache. Sobald der Hopfen reiff, welches gar leicht an dem ſtarcken und in den Kopff ſteigenden Geruch, den er um Egidii zu bekommen pflegt, abzunehmen iſt, ſoll er, wo möglich, bey ſchönem und trockenem Wetter, ehe ſich die Häupter aufſchlieſſen und den Saamen fallen laſſen, oder auch dieſelben ſchwartz werden, abgenommen und etwan eine Elle hoch über dem Stock abgeſchnitten, hernach die Stangen, ſamt dem daran befindlichen Hopffen aus der Erde gezogen, und ſolcher von den Stangen über einen Hauffen gewunden werden, bis man davon eine Bürde oder Fuder machen, und nach Hauſe ſchaffen kan; wenn aber, wie offt geſchiehet, die Wipffel oben zuſammen gewachſen, und ſich mit einander verwirren, alsdenn müſſen dieſelben Stangen zugleich aufgehaben, und das verwickelte mit einer Sichel oben abgeſchnitten werden. Zu Hauſe wird er entweder auf eine Tenne, oder auch ſonſt in das Haus auf einen Hauffen geleget; doch darff man ihn nicht lange alſo über einem Hauffen liegen laſſen, damit er über einander nicht erwarme, und davon Schaden nehme; ſondern man ſoll denſelben durch das Geſinde oder beſondere Hopffen=Pflücker fein bald von den Reben abpflücken laſſen. Da aber etliche wegen darzwiſchen fallender Verhinderniſſe nicht ſobald zu dem Abpflücken gelangen können, pflegen ſie zwar denſelben alſo in dem Hauffen umrühren oder umwenden zu laſſen; ſo aber gantz nicht dienlich, weilen ſich das Hopffen=Mehl, ſo doch das beſte an demſelben, dadurch gar ſehr ausrühret; eben gleich, als da der Hopffen, wenn im Herbſt ſobald keine Zeit zum Abpflücken vorhanden, indeſſen von einigen an den Stangen gelehnet, oder losgeſchnitten, und alſo etwan noch ein vierzehen Tage im Felde gelaſſen wird: Denn davon gleichergeſtalt durchaus nichts zu halten, weil die vielmahls darzwiſchen kommenden ſtarcken Winde das Hopffen=Mehl ebener maſſen ſtarck ausſtäuben, oder auswehen. Aus gleichmäßiger Urſache muß man auch bey dem Abpflücken acht haben, daß der Hopffen nicht zu ſehr gerühret und geſchüttelt, und nur die Häupter allein abgepflücket werden. Nach dem Abpflücken muß man ſelbigen auf einen weiten und lüfftigen Boden, iedoch nicht gar zu dicke, ſondern nur etwan einer qveren Hand hoch, auf einander ſchütten, und alſo bey vierzehen Tagen liegen laſſen, damit er wohl austrocknen, und nicht auf einander dämpfen, ſchimmlicht werden und erſticken möge. Wenn er nun trocken, kan man ihn auf einen Hauffen zuſammen thun, und damit er nicht verrieche, und ſeine Krafft verliere, mit Tüchern zudecken, oder aber, wenn deſſen viel, in eine ſonderbare Hopffen=Kammer aufſchütten und dichte zuſammen thun, oder auch in groſſen Fäſſern, wie auch ſogenannten Hopfen=Kaſten wohl eingedruckt, oder, noch beſſer, eingepreſſet werden, nach eines ieden Hauswirts Gutbefinden, verwahren. In dem Hopffen=Berg oder Hopffen=Garten aber iſt hernach nichts weiters zu thun, als daß die Stöcke umgehauen, und im October im alten Monden behackt, die Keimen aber wieder mit Erden zugedeckt, und ſolcher geſtalt über Winter, bis wieder auf die künfftige Faſten liegen gelaſſen, die ausgezogene Stangen aber über einen Hauffen zuſammen geſchlichtet werden. Mit dem Hopffen=Nutzen hat es insgemein dieſe Bewandniß, daß derjenige, welcher Mittel und Gelegenheit hat, denſelben bey wohlfeiler Zeit in Vorrath zu laſſen, ins künfftige ſich guten Nutzens davon zu getröſten; denn bald geräth der Hopffen, und bald verdirbt er wiederum, deswegen er auch bald theuer, bald wohlfeil iſt; und mag im Gegentheil derjenige, der ihn alſobald verfloſſen, und noch wohl um ein geringes hingeben muß, ſich wenig Nutzens davon zu erfreuen haben, bevorab, wenn er die Arbeit nicht ſelbſt verrichtet, ſondern vielmehr wohl verlohnen muß.

Hopffen=Berg, Hopffen=Garten, iſt ein gemeiniglich etwas abhängiges Stücke Land, worauf der Hopffen erbauet wird. Wie derſelbe angelegt und tractiret werden müſſe, iſt kurtz vorhero bey dem **Hopffen=Bau** angeführet worden.

Hopffen=Kammer, iſt eines von den nöthigſten Stücken eines Brau=Hauſes, worinnen der zum Brauen gehörige Hopffen verwahret wird. Es muß dieſelbe in den obern Theilen eines Gebäudes angebracht, und aller Orten genau vermachet werden, damit weder Wetter noch Wind darzu kommen, und an dem Hopffen Schaden und Nachtheil verurſachen könne. Oder man richtet an ſtat dieſer an dergleichen Orte einen **Hopffen=Kaſten** an, der folgender Geſtalt bequem gemacht werden kan: Man laſſe Tab. IV Fig. 7 einen hohen, geraumen und nach erfordernden Umſtänden proportionirlichen groſſen langen Kaſten verfertigen, deſſen Decke beweglich, darbey aber in den inneren Raum des Kaſtens ſehr genau und ſcharff paſſend zugerichtet, zu oberſt hingegen an den Enden mit Hand=Haben verſehen ſeyn muß. Die Ecken dieſes Kaſtens beſtehen aus vier ſtandhafften feſten Säulgen, und die beyden ſchmahlen Seiten ſind, um die Dicke des Deckels, und noch darüber etwas kürtzer als die langen Seiten, auch darzu, gleichwie der Deckel, dergeſtalt beweglich, daß ſie ſich auf den Boden und zwiſchen den zwey längſten Seiten=Wänden gantz gedrange hin und her ſchieben laſſen, ingleichen können dieſe zum Uiberfluß noch in der Mitte mit einem bis unten an den Boden gehenden viereckigen Schub=Thürlein verſehen ſeyn. Wenn nun dergleichen Kaſten mit Hopffen angefüllet und wohl eingedruckt voll, kan man ſolchen darinnen, vermittelſt des Deckels, nicht nur in dieſem derben guten Stande erhal=

erhalten, ſondern auch auf bedürffenden Fall durch das Thürlein, wenn es aufgeſchoben, ſo viel als deſſen nöthig, bequem davon heraus nehmen. Wird aber hiedurch hinter der Thür ein ziemlich mercklicher Raum leer gemacht, ſo ſchiebet man nur die Seite mit dem gedachten Thürlein weiter hinein, und drücket ſie vermittelſt ein paar Stifftlein Holtz, die man an die Ecken des Kaſtens, und an erwehnte bewegliche Seite ſtarck anſtemmet, wiederum an den übrigen eingedruckten Hopffen, den Deckel aber ſchiebet man um ſo viel weiter, als die gedachte Seite hinein gedrücket worden, ſo kan bey erſter Bedürffniß von dem verwahrten Hopffen gar bequem eine Parthey wieder heraus genommen, und damit ſo lange auf beſchriebene Art fortgefahren werden, bis der ſämtliche Hopffen verthan. Wollte man nun, ehe der Kaſten gantz geleeret, ſolchen gerne wieder mit neuem Hopffen anfüllen, darff man nur die hinein geſchobene Seite zurück bis an das Ende ziehen, den leeren Raum damit voll drücken, auch mit dem Deckel gehörig verwahren, dargegen aber bey nächſtem Gebrauch die andere kurtze Seiten-Wand eröffnen, und auf gleiche Weiſe mit dieſer verfahren, wie mit der vorhergehenden, ſo kan ein ſorgfältiger Haus-Wirt immer einen guten Vorrath bey der Hand haben, und ſich deſſen mit groſſem Vortheil bedienen.

Hopffen-Reimigen, Hopffen-Sparges, Hopffen-Sproſſen, heiſſen diejenigen kleinen Keime, welche im Frühling aus der Wurtzel des Hopffens hervor ſproſſen, und nicht nur eine gute Geblüts-Reinigung abgeben, ſondern auch denen Verſtopffungen des Bauchs, der Leber und des Miltzes, weil ſie eine kühlende Eigenſchafft haben, widerſtehen, und dahero in der Speiſe warm und fricaßiret, mit einer Butter-Brühe, oder mit zerlaſſener Butter zugerichtet, oder kalt mit Eßig und Baum-Oel zum Salat genutzet werden, nachdem man ſie vorher ſauber putzet, in kaltem Waſſer reinlich auswäſchet, in ein wenig geſaltzenem Waſſer weich kochen läſſet, und ſie nach dieſem in allen gleich dem Spargel zurichtet und gebrauchet.

Hopffen-Klee, ſiehe **Klee**.

Hopffen-Pflücker, wo bey einem Gute ein ſtarcker Hopffen-Bau iſt, alſo, daß das Hopffen-Pflücken durch das eigene Geſinde nicht nach Erfordern verrichtet werden kan, da pfleget man zu ſolcher Arbeit Weiber und junge Leute um ein geringes Lohn zu nehmen, welche Hopffen-Pflücker genennet werden. An vielen Orten müſſen die Unterthanen das Hopffen-Pflücken als eine Fröhne verrichten. Auf was Art hierbey der Hopffen in acht zu nehmen, iſt bereits unter dem Wort **Hopffen-Bau** erwehnet worden.

Hopffen-Salat, Hopffen-Sparges oder **Hopffen-Sproſſen-Salat**, ſiehe **Hopffen-Reimigen**.

Hopffen-Scheffel, ſuche **Scheffel**.

Hopffen-Stange, iſt eine lange Stange welche, um ihres geraden Wuchſes willen vor Niedermachung des Buſch-Holtzes, auf einem Gehaue ausgeſuchet, oder auch auf alten Gehauen, wo allenfalls das Holtz zu dichte ſtehet, ausgehauen, und im Früh-Jahr neben die Hopffen-Fächſer in die Erde, wenn vorhero mit dem Pfahl-Eiſen ein Loch darzu gemacht worden, eingeſtoſſen wird, damit die Hopffen-Reben davon in die Höhe ſteigen, und ſich aufrecht halten können. Die Stangen müſſen, damit ihnen der Wind nicht ſo leicht Schaden thue, ziemlich dick und ſtarck ſeyn, und der Abgang an verfaulten, zerbrochenen und gemauſten Stücken, alljährlich wieder erſetzet werden.

Horbel, ſiehe **Bläß-Ente**.

Horde, Hurt, wird ein viereckigtes Geflechte von Weiden-Gerten genennet, deſſen Gröſſe, Dichte, Stärcke und Schwäche nach dem unterſchiedlichen Gebrauch derſelben eingerichtet wird. Man hat deren verſchiedene Gattungen, als **Darr-Horden, Käſe-Horden, Schaaf-Horden**, welche unter ihren beſondern Benennungen vorkommen, und daſelbſt erläutert zu finden.

Horn, iſt das harte, krumme und zugeſpitzte Gewächſe, welches bey verſchiedenen ſowohl zahmen als wilden Thieren aus dem Kopffe ſteiget; und wird darbey angemercket, daß diejenigen Thiere, ſo dergleichen auf dem Kopff tragen, auch zugleich geſpaltene Klauen haben. Die Ochſen haben zwey runde auf allerley Arten gekrümmete, und ſpitzig zulauffende Hörner, worauf ihnen an einigen Orten, wo die Hals-Joche nicht gebräuchlich, das Kopff-Joch gebunden und befeſtiget wird; gleiche Hörner haben auch die Kühe, und will man deren Alter aus denen an dem dickſten Theile befindlichen Ringeln, ſo bey einigen mehr als bey den andern ſichtbar ſind, annehmen und judiciren. Die Hörner der Widder oder Schaaf-Böcke, ingleichen der Ziegen-Böcke, haben Reiffe, ſind krumm und offt gewunden. Die Stein-Bocks-Hörner ſind rückwärts gebogen, und von ſolcher Gröſſe, daß ſie öffters achtzehen bis zwantzig Pfund ſchwer gefunden werden. Die Hörner der Gemſen ſind kleiner, aber ebenfalls hinterwärts gebogen, und faſt wie ein Haacken gekrümmet. Aus denen Hörnern des Rind-Schaaf- und Ziegen-Viehes, wird von denen Drechslern, Kamm-Machern, Wild-Ruff- und Horn-Drehern, allerley Arbeit gemacht, und dieſelben inſonderheit mit allerhand Farben gar ſchön gebaitzt.

Horn, wird auch der äuſſerſte Theil an dem Fuſſe eines Pferdes, Eſels oder Maul-Thieres genennet, welcher ſonſt der **Huf** heiſſet.

Horn-Eule, ſiehe **Eule**.

Horn-Feſſel, iſt ein ſchmaler lederner Riemen, welchen ein Jäger über die lincke Achſel an der rechten Seiten herunter hängend, und ſein Hief- oder Hifft-Horn mit dem gewöhnlichen

chen Horn-Satz daran gefeſſelt hat. Nach dem Stande desjenigen, der es trägt, iſt es entweder gantz ſchlecht, nur von Corduan, oder iſt mit ſtählernen, auch mit ſilbernen Buckeln und Schnallen beſchlagen, oder gantz von ſilbernen Dreſſen gemacht.

Horn-Fiſch, iſt ein See-Fiſch, und zwar von zweyerley Gattungen: Jedoch iſt nicht nöthig, hier viel davon zu gedencken. ſ. Natur-Lexic.

Horniß, iſt ein fliegendes Ungezieſer, welches der äuſſerlichen Geſtalt und Anſehen nach denen Weſpen gantz ähnlich, aber weit gröſſer und länger, auch mit einem längern Stachel verſehen iſt. Ihr Stich iſt ſo ſchädlich, daß nach der gemeinen Sage ihrer drey einen Menſchen, und ihrer neun ein Pferd ſollen umbringen können. Sie niſten wie die Weſpen, und hängen ihre Gebäude an die Wände und Dächer, doch wohnen ſie meiſtentheils in den hohlen Bäumen, und in den ledigen Wald-Beuten, woraus ſie die Bienen vertrieben haben. Sie ſind denen Fliegen und Bienen ſehr auffätzig, und rauben denen letztern nicht allein das Honig, ſondern bringen ſie auch gar ums Leben, wo ſie anders durch die Enge des Eingangs in denen Bienen-Stöcken nicht daran verhindert werden. Man mag ihnen dahero, wenn man ſie bey denen Bienen-Stöcken merckt, aufpaſſen, und ſie mit einer ſtarcken Bircken-Ruthen zu Boden ſchlagen und zertreten, oder ſind ſie etwan in einem hohlen vom Hauſe abgelegenen Baum, ſo ziehe man einen Wiſch Werck durch zerlaſſenes Pech, wickele ſolches in ein anderes Werck, und verſtopffe ihr Loch des Morgens frühe, zünde das Werck hernach an, ſo lodert das lockere zwar bald hinweg, das gepichte aber bleibet vor dem Loche, da ſie ein- und ausfliegen, kleben, dabey warte man denen, die ohngefehr durchwiſchen und ausreiſſen wollen, mit brennenden Stroh-Wiſchen auf, ſo werden wenig durchkommen können. Man muß aber Waſſer bey Handen haben, damit man, wenn der Baum anbrennen will, denſelben löſchen könne. Hätten hingegen die Horniſſen ihr Neſt in einem Gebände, dazu man mit keinem Feuer nahen darf, ſo ſtecke man etliche Leim-Spindeln auf eine Stange, und ſtelle ſie vors Loch, und wenn man die Leim-Spindeln nur ein wenig mit Honig beſtreicht, ſo ſitzen ſie Hauffen-weis darauf, theils bleiben kleben, theils fallen herunter, weil ſie aber nicht fliegen können, kan man ſie zertreten. Wenn ein Menſch von einer Horniſſe geſtochen iſt, ſoll man etliche Fliegen fangen und auf dem Stich zerdrucken, ſo vergehet die Geſchwulſt und der Schmertzen. Iſt aber ein Stücke Vieh von dergleichen Ungezieſer geſtochen, ſo darf man nur Bleyweiß mit Waſſer zerreiben, und den Stich damit beſtreichen.

Horn-Kirſch, ſiehe **Cornel-Beere**.

Horn-Klufft, iſt ein Gebrechen, deme ſowohl Pferde, Eſel und Maul-Thiere, als Ochſen und Kühe unterworffen ſind, und beſtehet ſolches darinnen, wenn bey denen erſtern die Hüfe, bey denen letztern aber die Klauen von einander reiſſen und auffpalten. Wenn ein Pferd ꝛc. eine Horn-Klufft hat, es ſeye durchaus oder halb, ſo räumet ſie ſauber aus, und ſchabets mit einem Meſſer zu beyden Seiten, damit ſie gar friſch verneuert werde, ſo nimmet ſie die Salbe deſto eher an, und heilet auch geſchwinder, doch verhütet, ſo viel möglich, daß ſie nicht blutend gemacht werde: Sodenn nehmet Bocks-Unſchlitt, Zucker, Terpentin, weiß Hartz von den Tannen, neues Wachs, guten Fürniß und Baum-Oel, eines ſo viel als des andern, nachdem ihr viel oder wenig haben wellet, laſſet es in einer Pfanne bey einem Feuer unter einander zergehen, und wiederum kalt werden: ſtreichet davon in die geräumte und geſäuberte Horn-Klufft, ſo viel ihr darein bringen könnet, laſſet das Pferd drey oder vier Tage lang, auch wo es ſeyn kan, noch länger ſtehen, wo aber nicht, und es muß geritten werden, oder ſonſt Dienſte thun, ſo ſaubert die Klufft iedesmahl wieder aus, und ſtreichet alsdenn die Salbe von neuem aufs beſte, als ihr könnet, hinein, wiederholet es auch ſo offtmahl, als es heraus fället. Oder: Machet den beſchädigten Huf mit einem Meſſer reine, und ſchmieret ſolchen mit geſtoſſenem Huf-Lattich (Kraut und Wurtzel unter einander), mit altem Schmeer vermenget, und wiederholet ſolches, ſo offt er trucken worden; oder: Nehmet ein Viertel-Pfund neu Wachs, eben ſo viel gelb Tonnen-Pech, etwan vor einen Groſchen Terpentin, Bocks-Unſchlitt oder rein Schmeer ein Viertel-Pfund, und drey oder vier Zwiebeln klein gehackt, laſſet alles mit und unter einander in einem Tiegel wohl zergehen, und ſchmieret, wenn es kalt worden, den ſchadhafften Huf damit, welches den Schaden nicht nur bald heilen, ſondern auch den Huf gewaltig wachſend machen wird. Oder: Räumet erſtlich den Koth und Unflat aus der Horn-Klufft, tritt aber das Leben heraus, ſo treibet es wieder zurücke mit dieſer Salbe: Man nimmt ein Loth Grün-Span, ein halb Loth Queckſilber, und von drey Eyern das Weiſſe, machet es zu einer Salbe, und leget es darauf; wenn das Leben wieder hinein getreten, ſo braucht man dieſe Salbe: Nehmet Honig ein Viertel-Pfund, ſechs Loth Alaun, drey Loth Grün-Span, und ein Loth Terpentin, thut alles zuſammen in einen neuen Topff, und kocht es gar wohl, rühret es auch währender Zeit immer herum, daß es nicht überlauffe, und ſchmieret endlich dieſe Salbe auf die Horn-Klufft, und bindet es mit Werck zu; die Salbe muß man auch mit einem heiſſen Eiſen einbrennen. Oder nehmet geſtampfften Hirſen, ein Stück Hirſch-Unſchlitt, und das Weiſſe von einem Ey, ſiedet es in Waſſer wohl, bis es wird wie ein Brey, ſtreichets auf ein Tuch, und bindet es dem Roſſe fein warm über den Fuß, daran der Spalt, oder die Klufft iſt, und thut es alle Tage einmahl, ſo

lange

lange bis der Spalt wieder zuſammen heilet. Oder ſiedet Roggen in Waſſer, ſo lange bis ein Brey daraus werde, bindet es mit einem Leder heiß über den Horn-Spalt, das weichet das Horn und ziehets wieder zuſammen. Wenn die Ochſen oder Kühe dergleichen Schaden an ihren Klauen bekommen, ſo muß man ihnen dieſelben zuvor mit Saltz, Oel und Wein-Eßig unter einander vermiſchet wohl bähen, darnach alt Schmaltz in neuem Pech oder Hartz zerlaſſen, und darüber ſchlagen. Oder man ſchmieret ihnen das Geleich oder Gelencke unten am Fuß fünff oder ſechs Tage nach einander wohl damit, ſo erweichet und ermildert es das Horn, und nimmt die Schrunden hinweg. Siehe **Horn-Salbe.**

Horn-Kuchen, iſt eine gewiſſe Art eines in Form der Hörner gebildeten geringen Gebackens, worzu der Teig aus Weitzen-Mehl, Eyern und ſüſſen Hefen zubereitet iſt. Die Kuchen ſelbſt werden, ehe man ſie bey gelinder Hitze bäcket, zuvörderſt in faſt ſiedend Waſſer geſchwinde zwey bis dreymahl eingetuncket, mittelſt eines Schaum-Löffels wieder heraus gelanget, und in ein kaltes Waſſer geworffen, von dar aber wieder heraus genommen, und ein paar Stunden auf ein Gitter geleget, daß ſie wohl abtropffen. Wenn ſie derſtalt getrocknet, laſſen ſie ſich etliche Tage auch im Keller des Sommers aufbehalten, ehe man ſelbige bäcket.

Horn- oder Hirn-Leiſte, wird diejenige Leiſte genennet, welche bey den Taffeln und dergleichen höltzernen Flächen an den Stamm-Enden mittelſt einer darein gezogenen Nut angeſchoben, und befeſtiget wird, daß ſich die höltzerne Fläche nicht werffen, und gleich einem Horn krumm lauffen könne.

Horn-Salbe, iſt ein Stücke der Roß-Artzney, womit nicht nur allerley Horn-Schäden und Huf-Mängel geheilet, ſondern auch die Hüfe in gutem Stand erhalten werden können. Jene ſind bey Erklärung derer beſondern Huf-Mängel, wie kurtz vorher geſchehen, mit berühret; von dieſen aber hat man folgende hier einzurücken vor nöthig erachtet: Eine treffliche und bewährte Horn-Salbe, welche nicht allein den Huf ſchön und gut erhält, und wohl wachſen macht, ſondern auch Rapffen (Rappen), Maucken, Wartzen und dergleichen Gewächſe vertreibt, iſt dieſe: Nimm Honig, Lein-Oel, Lohr-Oel, iedes zwey Loth, altes Schmeer ein Pfund, Wachs und Unſchlitt, iedes ein Viertel-Pfund, Fichten-Pech ein Pfund, Schwefel und Grün-Span, iedes ein Loth, Scher-Rüben, (Stech- oder Steck-Rüben), ein halb Pfund, und der ſchwartzen und rothen groſſen Schnecken gleich ſo viel, als alle dieſe Stücke wägen, die laß im Majo und Junio nach und nach in einen ſonderlichen Topff einſammlen, und allezeit, nachdem ihrer viele oder wenig, mit Saltz überſtreuen, ſo wird eine Salbe daraus; hernach laß dieſelbe und die andern weichen Stücke gelinde mit einander auffſieden; die harten zerſtoſſe und ſtreue ſie unter dem Sieden darunter, rühre es immerdar, und wenn es aufgeſotten, ſo laſſe es erkalten, und hebe es zum Gebrauch auf. Item: nimm ein halb Pfund Wachs, und ſo viel Hirſch-Unſchlitt und Ochſen-Marck, ein Viertel-Pfund grüne Hollunder-Rinden, ein Viertel-Pfund grünen Sadebaum (Segel- oder Seven-Baum), vier Loth Terpentin, vier Loth Dachſen-Schmaltz und gleich ſo viel weiſſe Zwiebeln, ein wenig weiſſes Mehl und Saltz, und ein Loth Grün-Span, koche aus dieſen Stücken eine Salbe. Oder nimm gelbes Wachs ein Pfund, Pech oder Hartz ein Pfund, Hirſch-Unſchlitt ein Pfund, Butter ein Pfund, Terpentin ein Drittel-Pfund, Baum-Oel ein halb Pfund, alt Schwein-Schmeer, Safft von Zwiebeln ein Viertel-Pfund, laß dieſe Stücke zuſammen in einem neuen Topffe über einem Kohl-Feuer kochen, bis eine Salbe daraus wird, welche den Huf trefflich wieder wachſen macht. Vor eine ſonderlich gute Horn-Salbe wird auch gehalten, wenn man reines gelbes Wachs, gelb Pech-Hartz, Hirſch-Unſchlitt, iedes ein halb Pfund, ungeſaltzene Butter ein Pfund und gleich ſo viel Terpentin, in einem neuen Tiegel, über einem Kohl-Feuer wohl zergehen läſſet, bis es die rechte Dicke einer Salbe hat. Wenn man den Huf damit ſchmieren will, muß derſelbe vorhero wohl abgeraſpelt werden. Wer dieſe Salbe gerne grün hat, kan ihr leicht mit Grün-Span ſolche Farbe geben. Eine gute Horn-Salbe iſt auch dieſe: Nimm Schaafs-Unſchlitt, weiß Tannen-Pech, iedes ein Pfund, Wachs und Wagen-Schmier, eines ieden ein und ein Viertel-Pfund, laß alles wohl unter einander zergehen, und rühre es herum, bis es geſtehet. Endlich wird noch eine treffliche Horn-Salbe von Althee, Lohr-Oel, Wachholder-Oel, Regen-Würmer-Oel und Vitriol gemacht, deren eines ſo viel als des andern genommen, und in einem Tiegel an das Feuer geſetzt wird, damit es in eine Maſſam zuſammen lauffe. Wenn man dieſe Salbe brauchen will, muß das Horn vorhero rein geſchabet, die Salbe mit einer Feder-Kiele darauf geſchmieret, und mit einem heiſſen Eiſen gewärmet werden, damit es ſich recht ins Horn einziehe. Siehe **Horn-Klufft.**

Horn-Satz heiſſet diejenige Zierath, welche von Bocks- oder Hammel-Haaren, nebſt einer grünen Schleiffe Band zu dem Horn-Feſſel gehöret, wo ſelbiges an das Hieff-Horn angefeſſelt. Siehe **Hieff- oder Hifft-Horn.**

Horn-Vieh, unter dieſer Benennung wird allein das Rind- und Ziegen-Vieh verſtanden.

Hornung, ſiehe **Februarius.**

Hornungs- ingleichen Mertzen-Blumen, werden darum alſo zubenahmet, weil ſie in dieſen zweyen Monaten, mit ihrem Kraut aus der Erde ſproſſen, und ſind zweyerley Arten, gelb und weiß. Die erſte iſt eine Art der Narciſſen, daher dieſes Wort nachzuſchlagen; die weiſſe vergleichet ſich mit Wurtzeln und Kraut dem Lauch,

Lauch, und ſind die Blätter etwas dünner und weicher, hat eine hohle glockichte Blume, am Geruch wie Violen, inwendig aber ſind darinnen gelbe Würmlein, wie in den weiſſen Lilien. Die Blumen ſtehen zwey bis drey auf einem Stengel. Nach der Blüte folgen kleine Mag-Saamen-Knöpflein wie Haſel-Nüſſe, darinnen der Saamen iſt, welcher rund und glatt. Das Kraut und die Wurtzel von dieſer Blume, ſind dienlich vor gehauene Wunden, Geſchwulſt und allen Brand, werden nur friſch zerquetſchet aufgeleget mit Honig, oder mit Wicken- und Bohnen-Mehl.

Horſt, iſt ein Terminus, ſo nur bey den Raub- und Stoß-Vögeln, dergleichen Adler, Habichte, Falcken u. ſ. f. gebraucht wird, und ein Neſt bedeutet, dahero

Horſten, von den Raub-Vögeln, ſo viel heiſſet, als Niſten oder Neſter machen.

Hortulan, iſt ein kleiner Vogel, welcher vor eine Art von Emmerlingen gehalten wird, indem er demſelben dem Schnabel, der Farbe und dem Geſchrey oder Stimme nach, ſehr nahe und gleich kommt, aber um ein merckliches kleiner und ſchlancker iſt. Der Schnabel iſt kurtz, doch nicht zugeſtumpfft, ſondern etwas länglicht, und nebſt den Füſſen röthlicht und Fleiſch-Farb. Kopff, Hals und Bruſt, ziehen ſich auf gelb mit etwas Saffran-Farb geſprenget, das Weiblein aber hat an der Bruſt wenig röthlichte Federn, der Bauch iſt ebenfalls gelblich mit Aſchenfarben Flecklein, die Haupt-Federn der Flügel und des Schweiffes ſind ſchwartz, das übrige iſt gelb und dunckelfarb vermiſcht. Das Weiblein hat unter den gelblichten Federn mehr grünes vermenget; hingegen hat das Männlein über und hinter den Augen ein Flecklein von Eyer-Dotter-Farbe, welches das Weiblein nicht hat. Er ſiehet ſonſt etwas hochbeinigter aus, als der gemeine Emmerling, und ſcheinet der Bachſtelzen-Art dadurch gleich zu kommen, daß er, obſchon nicht ſehr, doch in etwas mit dem Schwantze zittert, und wenn er ſich ſchnell von einem Ort zum andern, ohne Auffliegen, auf der Erden hinbegeben will, nicht hüpfet, ſondern läuffet, ſo daß dieſer Vogel das Mittel zwiſchen einem Emmerling und der Bachſteltze zu ſeyn ſcheinet. Er iſt auſſer denen an Italien ſtoſſenden Deutſchen Provintzen nicht ſehr bekannt; ſeinen Aufenthalt ſucht er gerne in den Haber- und Gerſten-Feldern, und wo man Hirſen, Fenich oder Pfennich und dergleichen anbauet, darinnen er auch wie die Lerchen und Wachteln niſtet, und fünff oder ſechs Eyer legt. Er wird gerne fett, daher er in finſtern Zimmern, darinnen er mehr nicht, als ſein Eſſen ſehen kan, mit Hirſe und Fenich dergeſtalt gemäſtet wird, daß offt einer ſechs bis acht Loth wieget. Die Anſchauung der grünen Felder wird ihme darum genommen, damit das Verlangen und die Sehnſucht darnach ſein Zunehmen nicht verhindere. Sein Geträncke muß ſauber und rein, und das Gemach vor den Mäuſen und Ratten wohl verwahret, auch in iedem Ecke deſſelben an einem Pfahl grüne Aeſte geſetzet ſeyn, darauf er und ſeine Cameraden ruhen können.

Hoſche, nennet man einen von Brettern zuſammen geſchlagenen Schlauch, der aus einer Höhe herab in die Tieffe geführet wird, um dadurch Getraide oder dergleichen von ſelbſt hinab lauffen zu laſſen, wie man ſich deſſen z. E. auf dem Maltz-Boden bedienet, da man nicht nur das Getraide dadurch in den Weich-Bottich lauffen läſſet, ſondern auch das gemachte Maltz auf dieſe Art in die Netz-Kammer bringet.

Hoſe, Butter-Hoſe, iſt ein langes von weiſſem und weichem Holtz zuſammen getriebenes Fäßlein, welche die Bauer-Weiber mit Butter vollzulegen, und ſolche alſo zu Marckte zu tragen pflegen. Daher Hoſen Butter diejenige Butter heiſſet, ſo man in erſterwehnte höltzerne Fäßlein oder Hoſen (Butter-Hoſen) einzudrücken pfleget. Sie werden in gantze und halbe Hoſen getheilet.

Hott und Wiſte, ſind die beyden kräfftigen Worte, welche die Bauern und Fuhr-Leute ihrem Zug-Vieh, wenn ſie in währender Arbeit oder Fahren etwan austreten wollen, oder wenn ſolche auf die Seite gehen ſollen, zuruffen, da ſie denn auf das Wort Hott von der lincken zur rechten Hand, und wenn Wiſte oder Schwude geruffen wird, von der rechten zur lincken gehen müſſen.

Hoy, ſiehe Rammel.

Hube, Hufe, iſt ein gewiſſes Feld-Maaß, welches ſowohl nach der Güte des Grundes und Bodens, als auch nach eines ieden Landes oder einer ieden Feld-Marck Gebrauch und hergebrachten Gewohnheit dergeſtalt unterſchieden iſt, daß mancher Orten zwölff, anderswo funffzehen oder achtzehen, wieder in einer andern Landes-Gegend vier und zwantzig, auch wohl dreyßig Acker eine Hube oder Hufe ausmachen. An etlichen Orten wird unter dem Wort Hube ſo viel Feld mit allem dazu gehörigen Gemeinde-Recht oder Dorff-Gerechtigkeit verſtanden, als man ehemals, ehe noch die Felder ausgemeſſen wurden, einem ad oculos zu ſeinem Behuf und Nahrung anwieſe, folglich einen Bauern zu ernähren genug und nöthig iſt, welches man auf dreyßig Acker, oder wie mans in Oeſterreich nennet, Bifänge zu rechnen pfleget, ingleichen Morgen, das iſt, einen ſolchen Theil, als er in einem Tage vom Morgen an umarbeiten konte, daher auch die Benennungen der Acker und Morgen kommen, die man an andern Orten braucht, als: Holtz-Morgen, Tagewercke, Jucharte, Nöſel, Gelenge, Dreygarten, Striegel, Gehren, Sotteln, Stricke, Joche und Pfriemen. Weil nun das Land in der Arbeit an verſchiedenen Gegenden verſchiedentlich und bald ſchwer, bald leicht, und folglich ein gröſſerer und kleinerer Fleck in einem Tage umzuarbeiten iſt, ſo geſchahe es, daß dieſe Theile bald gröſſer und kleiner ſeyn muſten. Als man aber hernach die Aecker und Morgen auszumeſſen anfieng, ſo erfolgte eben daraus bald ein gröſſeres bald ein kleineres Maaß der Aecker und Morgen, wie auch der Hufen. Das iſt der Urſprung des ungleichen Feld-Maaſſes, wornach und nach der verſchiedenen Fruchtbarkeit

ſich

ſich auch mit der Zeit die Erb-Regiſter und Steuer-Cataſtra richten müſſen, darinne bisweilen ein Gut zu 4 Hufen lieget, und doch kleiner iſt, als eins, das nur zu 2 Hufen angeſetzet iſt. Eine Haupt-Hube begreifft ein gantzes vollſtändiges Bauer-Gut, und die dergleichen beſitzen, nennet man Haupt-Hübner oder Hüffner; eine Stück-Hube aber iſt nur ein Theil von einer gantzen oder Haupt-Hube, deren Beſitzer man Halb-Hübner oder Halb-Hüffner nennet. Auſſer dieſen werden auch die Hufen unterſchieden in Ritter-Hufen, welche, die Lehens-Pflichten ausgenommen, von allen Beſchwerungen frey ſind, und in Bauer-Hufen, auf welchen allerhand Land- und Krieges-Steuren, Herren-Geſälle, Frohn-Dienſte, Gülten, Erb-Zinſen, Hufen-Gelder, und dergleichen hafften. In Pommern giebt es viererley Hufen, nemlich Haacken-Hufen, Land- oder Dorff-Hufen, Tripel-Hufen und Heger-Hufen. Eine Haacken-Hufe hält funffzehen Morgen; eine Land- oder Dorff-Hufe hält zwey Haacken-Hufen oder dreyßig Morgen. Eine Tripel-Hufe beſtehet aus drey Haacken-Hufen oder fünff und viertzig Morgen, und eine Heger-Hufe hält ſechzig Morgen oder vier Haacken-Hufen.

Hucke, iſt ſo viel an Gras oder Heu, als die Graſe-Mägde an einigen Orten, wo keine Körbe gebräuchlich, in einem Graſe-Tuche oder in einem Strick zuſammen faſſen, füglich binden, auf einmahl aufhucken und auf dem Rücken nach Hauſe tragen können. Wie denn Hucken, Aufhucken bey denen gemeinen Leuten überhaupt eine Laſt auf den Rücken mit Hülfe der Schultern nehmen und tragen heißt. Ja es wird ſelbſt ein Auswuchs auf dem Rücken ein Hucker oder Höcker genennet.

Hucker, ſiehe **Hocke**.

Hucker-Scheite, heiſſen die Köhler die kurzen Scheite, welche ſie auf die Fuß-Scheite legen, daß die Meuler, wenn ſie geſtücket worden, unten auf der Stäte Lufft behalten, daß die Feuer ziehen können, ſiehe **Kohle**,

Huf oder **Huff**, heiſſet das erſte Stück, ſo von der Hinter-Keule oder dem hintern Viertheil eines Rindes gehacket wird, und ſich unten am Schooß anfänget.

Huf, **Huff**, iſt der äuſſerſte hornigte Theil an dem Fuſſe eines Pferdes, Eſels oder Maul-Thieres, auf welchen die Huf-Eiſen genagelt werden. Gute Hüfe ſind ein edles Stücke an einem Pferde, und werden erkennet, wenn ſie breit, rund und ein wenig hohl, nicht ſchmahl und zuſammen gedruckt ſind, wie an den Eſeln, denn das Leben weicht gerne in ſolchen Hüfen, und kriegen leichtlich Horn-Klüffte, vornehmlich weñ ihnen gute Pflege und Wartung ermangelt. Sie ſollen in der Runde herum keine Ringe, ſondern vom Preis hinunter Streiffe haben, weil die geringelten Hüfe gebrechlich, hingegen die abwärts geſtreifften dauerhafft, und abſonderlich zum Reiſen bequem ſind. Die weiſſen Hüfe ſind ſelten gut, ſondern mürb und brüchig, dahingegen die ſchwarzen auf Aſchen-Farb ſich ziehende Hüfe, die beſten ſind. Die Hüfe, ſo voll Lebens, oder wie der rechte Terminus heiſſet, vollhüfig ſind, taugen nichts, denn man kan ſie auf keine lange Reiſe gebrauchen, weil ihnen die Füſſe auf allen harten ſteinigten Wegen verbellen, davon ſie den Strahl erhitzen, welcher gar zu weit heraus gehet, und alle Anſtöſſe erdulten muß, dahero ein ſolches Pferd vor Schmertzen nicht fortkommen kan, und alſo vor dergleichen ſich wohl zu hüten iſt. Die Hüfe ſind ſehr vielen Zufällen unterworffen; denn es giebt ſpröde und mürbe Hüfe, welche leichtlich brechen und ausfallen, und dahero zähe gemacht werden müſſen; Solches geſchiehet, wenn man Rüben mit ungeſaltzener Schmeltz-Butter kocht, und ſolche um die Hufe ſchlägt; wären keine Rüben vorhanden, ſo nimm Rinder-Miſt an deren ſtat, und verfahre damit wie mit den Rüben. Oder: Küh- und Roß-Koth und Lein-Oel unter einander geſotten, und dem Roß alſo kalt in die Hüſe alle Tage zweymahl eingeſchlagen. Oder: Wachs, Tannen-Hartz, Schmaltz und Honig unter einander gemiſcht, und die Hüfe damit geſchmieret. Linde und zähe Hufe zu machen, dienet auch Hirſchen-Gehirne und altes Schmeer, eines ſo viel als des andern, und damit eingeſchlagen. Oder: Nimm Speck, ſtecke ihn an ein Holtz, zünde ihn an, und laß ihn in kaltes Waſſer träuffen, darnach nimm das Fett herab, ſtoß Zwiebeln klein, miſche es durch einander, und ſchmiere das Pferd des Tages drey mahl an dem Saume. So die Hüfe ſchwinden, muß man ſie mit ſolchen Einſchlägen und dergleichen Hornſalben fleißig warten, welche die Hüfe wieder wachſen machen: alſo ſoll man ſie zum öfftern mit ſchäfenem Unſchlitt ſchmieren; oder man nehme die Klauen von den Küh-Füſſen, koche ſie in reinem Waſſer, ſchäume das oben ſchwimmende Fett davon, thue ein wenig Baum-Oel und Althee darzu, und ſchmiere Huf und Saum damit; hernach nehme man auch Sauerteig, Schweinen-Schmaltz und geſtoſſenen Knoblauch, thue es in ein Tuch, und ſchlage es warm um den Huf und Saum, laſſe es den Tag alſo ſtehen, und ſchlage ihme darneben mit Kühe-Koth, Saltz und Eßig unter einander gemenget, alle Tage Morgens und Abends ein. Oder: Nimm von einer Hollunder-Stauden das Laub, ie jünger, ie beſſer, ſtoſſe es klein, und ſchlage dem Pferde damit ein; iſts im Winter, ſo nimm von dieſer Stauden die mittlere grüne Rinde, als welche gleich ſo gut iſt, als das Laub. Oder nimm friſchen Leimen mit Kühe-Koth und Lein-Oel, knete es wahl unter einander, und ſchlage dem Pferde damit ein. So man aber harte Hüfe machen will, ſo nimm guten Brantewein, zünde denſelben an, lege ein Stücke Zuckerkand darein, und gieſſe es alſo brennend dem Roß in den Huf, ſo wird es bald davon hart werden. Wenn einem Pferd der Huf Stückweiſe wegfället: Nehmet Lorbeeren, alt Schmeer und Lein-Oel, das ſiedet wohl durch einander, drücket es durch ein Tuch aus, thut darnach Terpentin, und ein wenig Wachs daran, laſſets wieder mit einander zergehen, ſchmieret dem Roß den gantzen Huf damit, und ſo es

den

den Stand hat, ſo ſchlaget ihm mit Lein-Kuchen ein. So ein Roß arge und böſe Hüfe hat, pülvere man Glas, und miſche es mit zerlaſſenem Hartz, drücke Flachs zweyer Finger dick darein, ſchlags alſo heiß um den Fuß, und wenn er wohl erkaltet, ſo brichs herab, und ſchabe die Stelle wohl mit einem Meſſer, bis es blutet, wirf rein gepülverten Gallitzen-Stein darein, laß es darinnen liegen, bis es ſelber abfället, und ſalbe es offt mit vorgemeldter Salbe, bis es gut wird. Rinnt aber einem Pferde Waſſer aus dem Hufe, ſo mache einen Brey von Rocken-Mehl und das Weiſſe von Eyern, ſtreiche es auf ein Tüchlein, und legs des Tages zweymahl über den Huf. Wenn Eyter in dem Huf iſt, und mans nicht finden kan, ſo brich das Eiſen ab, und geuß geſaltzen Waſſer auf den Huf, an welcher Stelle das Waſſer weicht, oder am erſten trocken wird, daſelbſt iſt das Eyter, und ſo du es gefunden, ſo laß es aus mit einer Flieten, ſo viel und gut du kanſt, gieß heiſſes Hirſch-Unſchlitt in den Huf, decks zu mit Werck, und ſchlag das Eiſen wieder auf. Oder nimm Pech und Jungfer-Wachs gleich viel, und ſchlag es in ein Tüchlein, und legs übers Loch, des andern Morgens frühe thue es wieder ab, ſo wird es viel Eyter an ſich gezogen haben; nimm alsdenn Bocks-Unſchlitt, treuffs mit einem heiſſen Eiſen hinein, bis das Loch voll wird, oder gieß heiſſes Lein-Oel darein, vermachs mit Wachs und Waagen-Schmier, daß kein Koth darein komme. Die übrigen Huf-Mängel, als **Vollhüfigkeit**, **Igels-Hufe**, **Horn-Klüffte**, **Huf-Zwang** ꝛc. ſind unter ihren beſondern Benennungen zu finden.

Hufe, ſiehe **Hube**.

Huf-Eiſen, iſt ein nach dem Huf eines Pferdes, Eſels oder Maul-Eſels geſchmiedet- und eingerichtetes, mit acht Löchern verſehenes, vornen rundes, und hinten geöffnetes Eiſen, welches vermittelſt acht Huf-Nägel auf die Sohle des Pferde-Fuſſes, Eſel- oder Maul-Thier-Fuſſes geſchlagen und aufgehefftet wird, damit ein ſolches Thier deſto gewiſſer treten, und der Huf nicht beſtoſſen, ſondern bey gutem Stand erhalten werden möge. Insgemein finden ſich an einem Huf-Eiſen zwey Stollen und vornen ein Griff. Einige deroſelben, und ſonderlich die vor die Zug-Pferde und Maul-Thiere werden mit Stollen gemacht; denen Reit-Pferden aber legt man auch zuweilen, iedoch nur Sommers-Zeit, glatte Eiſen auf. Es ſollen dieſe Eiſen nicht zu ſchwach, noch zu ſchwer und ſtarck, auch wie obgedacht, nach dem Huf des Pferdes eingerichtet, gleich, und keiner von denen an der Unter-Fläche des Eiſens befindlichen Stollen gröſſer oder höher als der andere ſeyn. Die Türckiſchen Huf-Eiſen ſind inwendig nicht offen, wie die unſern, da der gantze Strahl bloß und offen liegt, ſondern in der Mitten faſt geſchloſſen, alſo daß die Füſſe auf harten und ſteinigten Wegen nicht ſo bald beſchädiget und verletzet werden. Die Huf-Eiſen ſollen einem jeden Pferd, wenn es auch ſchon vollhüfig iſt, gleich eben und nicht hohl gerichtet werden, damit ihm die Wände fein ſtarck und wohl wachſen können; ſie ſollen auch an den Vörder-Füſſen vorn dem Horn gleich ſeyn, und nicht vor dem Huf hinaus gehen, es ſey denn, daß der Fuß vertreten oder zerbrochen wäre; hinten an den Strahlen aber ſoll das Eiſen mit beyden Stollen vorgehen, doch daß ſie nicht zu lang ſeyn, damit das Pferd nicht mit den Hinter-Füſſen darein greiffe, einreiche, und das Eiſen abreiſſe; desgleichen ſollen ſie auch nicht zu kurtz ſeyn, daß es ſich auf der Ferſen oder Ballen nicht verbölle. Die Huf-Eiſen müſſen auch nicht zu breit noch gerade, ingleichen gegen den Stollen zu nicht zu dicke ſeyn, und ſonſten überall wohl auf dem Huf anliegen. Wenn ein Pferd auf der Reiſe ein Eiſen verlohren, und man ſo bald keine Schmiede erreichen kan, ſoll man mit einem ſcharffen Meſſer das Horn um und um wohl beſchneiden, und alles unebene und ſchiefferichte gleich und glatt machen, ſo wird es dem Pferd nicht ſchaden, es wird auch den Huf nicht vertreten, bis ihm das Eiſen wieder aufgeſchlagen werden kan. Wenn man bey weichem Schnee-Wetter weit reiſen muß, und der Schnee ſich in die Pferde-Hüfe einballet, welches auf einer Reiſe groſſe Verhinderung verurſachet, ſoll man Unſchlitt zwiſchen das Eiſen und die Hüfe einräumen, oder dem Pferd die Füſſe oder Hüfe inwendig und auswendig mit ſchwartzer Seiffe wohl reiben, ſo wird ſich deſſelbigen Tages kein Schnee einballen. Eine beſondere Art von Huf-Eiſen ſind die ſo genannten Scheer-Eiſen, welche im Felde auf der Reiſe, ſo ferne das Pferd ein Eiſen verlohren, und das Horn vertreten, auch in andern Fällen gute Dienſte thun. Es giebt deren zweyerley Gattungen: Die von der erſten Gattung beſtehen aus zweyen Stücken, welche vornen an der Zähe mit einem Nagel gleich einer Zange oder Scheere zuſammen geheftet, oder über einander genietet ſind, daß die Eiſen auf- und zugemacht, und weit und enge gefaßt werden können, folglich zu allerley Arten von Füſſen ſich ſchicken. Die andere Gattung iſt der erſtern gleich, nur daß dieſe Eiſen hinten an den Stollen eine Schraube haben, womit man ſie auf- und zu- auch weit und enge ſchrauben kan. Dieſe Art leget oder ſchraubet man denen Pferden an, welche Eiſen, Horn und Nägel mit einander weggeriſſen, bey denen auch kein Nagel ohne Gefahr geſchlagen werden kan, und läſſet es ſo lange darauf liegen, bis das zum Beſchlag taugliche Horn wieder gewachſen iſt. Man brauchet es auch, wenn einem Pferd der Huf mit einem Eiſen dergeſtalt zuſammen gezwänget worden, daß es deswegen hincken muß, da man es ihme unterdeſſen, bis es wieder recht gehen kan, auf den Huf ſchraubet; welches auch mit denen in die Cur kommenden zwanghüfigen Pferden alſo vorzunehmen iſt.

Huf-Eiſen, iſt auch eine Art eines Gebackens, welche aus einer Form, ſo die Geſtalt eines Huf-Eiſens hat, in Schmaltz folgender Geſtalt gebacken wird. Zuvörderſt bereitet man eine Klare, indem man zu acht Löffeln voll Mehl acht Eyer rechnet, und zu dieſen noch acht gute Löffel voll Milch, drey Löffel voll Roſen-Waſſer, nebſt zwey Löffel Zucker hinzu thut, und dieſes alles ſehr wohl unter einander rühret und klo-

pfet. Hierauf wird in einer Pfanne Schmaltz heiß gemacht, und zugleich in dieſer auch die Form, ſo entweder von Meßing oder Eiſen. Wenn nun die gedachte Form recht heiß werden, und nachdem ſie aus dem Schmaltz genommen, man ſolches von ihr wohl ablauffen laſſen, wird ſie in gedachte abgerührte Klare getuncket, doch ſo, daß ſelbige nicht in die Forme lauffe, endlich mit der anklebenden Klare wieder in das heiſſe Schmalz ſo lange gehalten, bis daß es anfänget harte zu werden, da es denn von der Forme ſelbſt herunter fället, darnach man es fein Goldgelb vollends ausbacken kann.

Huf-Eiſen-Kraut, iſt ein Kraut, welches in Franckreich und Italien wild wächſet, bey uns aber in den Gärten zur Zierde gezogen wird. Es hat eine ziemlich lange, weiſſe und mit wenig Zäſerlein beſetzte Wurtzel, dünne an der Erde und in die Runde liegende Stengel, zarte Blätter wie die Linſen, kleine gelbe Blümlein und platte Schoten, welche aus verſchiedenen in der Gleichheit eines Huf-Eiſens gekrümmten Stücken beſtehen. In iedem dieſer Stücke befindet ſich ein Saamen-Korn, in der Geſtalt eines halben Mondes.

Huf-Lattich, Brand-Lattich, Roß-Hub oder Roß-Huf, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches gerne an feuchten und wäſſerichten Orten wächſet. Es ſtöſſet erſtlich einer Spannen hohe ſchuppichte Stengel, die eine geſtirnte gelbe Blume tragen, welche aber nicht lange bleiben, ſondern bald vergehen. Nach dieſem kommen erſt die Blätter, welche wie ein Pferde-Huf formiret, oben glatt und dunckelgrün, unten aber wolligt und weißgrau ſind. Es wird ſo wohl innerlich wider die Schwind- und Lungenſucht, und alle Bruſt-Beſchwerungen, als auch äuſſerlich für hitzige Schwären und Entzündungen nützlich gebraucht. Der Rauch von denen gedorten und auf glüende Kohlen gelegten Blättern in den Hals gezogen, vertreibt den trockenen Huſten und das Keuchen. An den Wurzeln dieſes Krauts findet ſich im Anfang des Winters, wenn ſie nemlich wohl zeitig iſt, gleichſam eine lichtblaue Wolle, welche von Schuppen und anderm Unrath wohl gereinigt, mit ein wenig Berg-Saltz (oder auch ohne daſſelbe) in Laugen geſotten, und an der Sonnen wiederum getrocknet, einen trefflichen Zunder giebt, welcher das Feuer gerne und leichtlich fängt. Aus den Blumen wird eine Latwerge und aus dem Safft der Blätter ein Syrup geſotten, auch aus den Blättern ein Waſſer gebrennet, welche wider mancherley Bruſt-Beſchwerungen, das Waſſer aber inſonderheit wider die Schwere-Noth gebraucht, und denen Kindern ein Löffel voll, vor und in dem Anfall, denen Alten aber ein guter Trunck gegeben wird.

Huf-Nagel, heiſſet ein ſolcher Nagel, damit man das Huf-Eiſen auf den Huf eines Pferdes heftet und befeſtiget. Sie müſſen nicht zu ſchwach, noch auch zu plump, ſondern in ihrer gehörigen Proportion, und um ein ziemliches breiter als dick ſeyn, damit ſie um ſo mehr Stärke haben, und deſto beſſer in den Huf faſſen können. Man muß ſie nicht zu ſeichte, weil ſie ſonſten leichtlich ausreiſſen, doch auch nicht zu tief ſchlagen, damit ſie das Leben nicht berühren, und die Pferde dadurch vernagelt werden.

Huff-Salbe, ſiehe Horn-Salbe.

Huff-Schlag, hat zweyerley Bedeutung, 1) bedeutet es das Beſchlagen derer Pferde mit Huf-Eiſen, da denn gemeiniglich auf den Huffſchlag zweyer Pferde jährlich viertehalben bis vier Gülden Meißniſcher Währung, oder drey bis viertehalb Thaler gerechnet wird. 2) Heiſſet man auch die in ordentliche Huffen-Stücke abgetheilte Felder alſo; dahingegen die auſſer denſelben liegende Aecker **Bey-Länder** genennet werden.

Huf-Zwang, iſt ein Mangel, welcher ſich an dem Huf eines Pferdes ereignet, wenn derſelbe hinten gar ſchmal und enge zuſammen wächſet, und auſſen an den Wänden herum viel übriges Horns, inwendig aber wenig Kerns hat. Es kommt dieſer Zufall daher, wenn man die jungen Pferde nicht zu rechter Zeit beſchlagen läßt, ſo wächſet ihnen das Horn gar lang herunter, es wächſet ihnen auch der Huf, wo das Eiſen ſoll aufgeſchlagen werden, gar ſpitzig zu; an der Krone dicker und ſtärcker als an den Zähen, hinten an denen Strahlen aber läuffet ihnen das Horn ganz zuſammen. Einem ſolchen Roß laſſet das Horn hinten an den Ferſen bey den Strahlen auf beyden Seiten, bis auf das Leben, doch daß man ihm das Bein im Huf nicht berühre, ausſchneiden, auch ihme die Wände daſelbſt wohl niedrig hinweg nehmen, ſchlaget ihme ſodenn ein Scheer-Eiſen auf, das hinten an den Stollen eine Schraube hat, damit man das Eiſen auf- u. zuſchrauben kan; nehmet alsdenn Lein-Saamen und Roggen, der recht reine gemacht iſt, laſſets gar wohl ſieden, bis die Körner aufbörſten, ſtoſſets denn in einem Mörſel, thut Zwiebeln und alt Schmeer dazu, daß es wohl unter einander kommt, ſchlaget dem Pferde drey oder vier Tage damit ein, und wenn ihr ihm den Einſchlag ausräumet, ſo miſchet ihn wieder unter den neuen, damit ihr ihm einſchlagen wollet; am dritten Tage frühe ſchraubet dem Pferd das Eiſen um einen Stroh-Halm breit weiter, und ſchlagt ihm wieder, wie vor ein; über drey Tage machet es abermahl um einen Stroh-Halm weiter, und fahret damit fort, bis ihr ſehet, daß der Huf ſeine rechte Weite habe; darnach brecht ihm das Scheer-Eiſen ab, und ſchlaget ihm ein Eiſen auf, das wohl weit, und auſſen und innen gleich dick iſt; nehmet denn neues Wachs, lauteres Korn oder Sauer-Teig und Honig ſamt dem Ros, ſiedet alles durch einander, und ſchlaget ihm damit bey vierzehen Tage lang, alle Tage zweymahl ein, und ſchmieret ihme den Huf bis in die Feſſel wohl mit einer Horn-Salbe. Oder: Wenn der Mond neu iſt, laſſe man das Roß erſtlich gar dünne bis auf das Leben auswircken, und unten an den Strahlen fein weit ausſchneiden, denn demſelben

ſelben ein neues Eiſen ſein weit zurichten, daß ſich der Huf unten von ſammen geben und wachſen kan; darnach richte man dem Roß folgenden fetten Einſchlag zu: Nimm Schwein-Miſt, vier Loth Haſen-Fett, ein Viertel-Pfund alt Schmeer, ein Pfund geſtoſſenen Lein-Saamen; dieſes durch einander gerühret, und gekocht, dem Roß warm eingeſchlagen, und vier Wochen nach einander continuiret, ſo bekommt das Pferd wieder gute Hüfe.

Huhn, ſuche Henne.

Hüfen, ſiehe Hagebutten.

Hüfner, ſuche Anſpänner, it. Hube.

Hüffte, iſt dasjenige Theil des Leibes, welches zu beyden Seiten von denen letzten Ribben bis auf die Hüfft-Beine reichet, um welche Gegend die Unter-Kleider ſchlüſſen und der Gürtel angeleget wird.

Hüfft-Horn, ſiehe Hief-Horn.

Hüfft-Wehe, iſt eine Art der Gicht-Schmertzen, welche inſonderheit an denen untern Hüfft-Ribben und an der Hüffte auf eine ſehr empfindliche Weiſe gefühlet werden, vornemlich aber auf die Abführung des überflüßigen Geblüts durch die Güldene Ader abzielen. Es werden dabey die Seiten und Lenden-Muſceln ſo ſehr zuſammen gezogen, daß der Krancke gantz krumm gehen und ſich ohne Schmertzen nicht aufrichten kan, ſonderlich findet ſich dieſes Uibel bey denen alten Leuten ein. Vorhero hilfft ſonderlich freywillige Bewegung, wie auch daß man dem Geblüte Lufft mache durch Aderlaſſen. In dem Schmertzen ſelbſt aber kan man nebſt der Gedult, Venetianiſche Seiffe in Waſſer auflöſen und darauf legen, ſich auch mit warmen Tüchern reiben, oder aber das Attich-Oel brauchen. Siehe Attich.

Hülfe, heißt zwar überhaupt die Anwendung ſeiner Leibes- und Seelen-innerlichen und äuſſerlichen Kräffte an Vermögen, Anſehen ꝛc. zur Beförderung des vollkommenern Zuſtandes eines andern Menſchen, oder aber inſonderheit zu deſſen Beyſtand, oder Errettung in Nöthen, oder zur Erleichterung der Noth, dazu uns die geſellige Liebe, iedoch nach verſchiedenen Stufen und in Anſehung des einen Menſchen vor dem andern aus beſondern Urſachen verbindet. Ingleichen heißt es auch die Hülfe, wann Eltern Kinder ausſtatten, oder ihnen zur Hülfe und zu ihrem Anfang der Wirtſchafft etwas mitgeben, wozu allerdinges Eltern aus beſondern Urſachen und am erſten verbunden ſind. Allein im gantz engen Verſtande heißt die wirckliche Vollſtreckung eines ausgeſprochenen gerichtlichen Urtels in bürgerlichen Streitigkeiten, welche, im Fall ſich der Verurtheilte nicht freywillig dazu verſtehet, von dem Richter durch Zwangs-Mittel in der von denen Geſetzen vorgeſchriebenen Ordnung zu dem Ende geſchicht, damit der Kläger ſeine Befriedigung, ſo viel möglich, erhalte und klaglos geſtellet werde. Davon handeln aber die Rechte mit mehrern. Ein Wirt muß nur einigen Begrif davon haben, und wiſſen, daß er ordentlicher Weiſe, und ſo lange er kan, wenn er in der bürgerlichen Geſellſchafft lebt, die Hülfe, welche auch die Execution genennet wird, bey dem Richter ſuchen und von demſelben erwarten, nicht aber ſich ſelbſt, wie etwann im Stande der natürlichen Freyheit, und in denen beſondern Fällen, da ſich ſelbiger auch noch in der bürgerlichen Geſellſchafft äuſſern muß, helfen müſſe.

Hülfs-Gelder, heiſſen die Gelder, welche in gewiſſen Fällen und an gewiſſen Orten nach denen Geſetzen vor die Vollſtreckung der Hülfe denen Gerichten, ehe ſie geſchiehet, bezahlet werden müſſen, und ſich offt zu groſſer Verzögerung der Juſtitz auf ein hohes, ja bis 5 von 100 erſtrecken, gleichwohl aber, da ſelbe nun einmahl unter die vornehmſten fructus jurisdictionis oder Gerichts-Nutzungen und da die Gerichte mit denen Land-Gütern verknüpfet ſind, dadurch zu derſelben auſſerweſentlichen Einkünfften gehören, oder ein groſſes Theil derer ſogenanten Gerichts-Sporteln ausmachen.

Hülle und Fülle, unter dieſer Redens-Art wird insgemein dasjenige begriffen, was zu des Leibes Kleidung, Decke und Erhaltung nützlich und nöthig iſt.

Hülſen-Früchte, werden diejenigen Früchte genannt, deren Körner oder Saamen nicht in Aehren oder Riſpen, ſondern in Schoten oder Hülſen wachſen, dergleichen ſind die Erbſen, Kichern, Linſen, Wicken und Bohnen, welche insgeſammt unter das Sommer-Getraide, oder beſſer zu ſagen, unter die Sommer-Früchte gezählet werden.

Hüner, dieſen Nahmen führen unterſchiedene Arten von dem Feder-Vieh, welches ſowohl zahm als wild; doch begreiffet man insgemein darunter nur die Haus-Hüner, derer unter dem Wort Henne weitläufftig gedacht worden, weil die anderen, vermittelſt ihrer Bey-Nahmen mercklich unterſchieden und darunter auch beſchrieben zu finden: als Reb-Hüner, Birck-Hüner, Trut-Hüner, u. ſ. f.

Hüner-Aug, ſind Schwielen und Wartzen, ſo an denen Zähen und Fuß-Sohlen von ſtarkem Drucken und Zwängen der Schuhe, wenn ſie zu enge ſind, entſtehen, und groſſe Schmertzen verurſachen. Man muß ſie entweder, nachdem ſie in warmem Waſſer etwas aufgezogen, ſauber ausgraben, oder Mennig mit Saltz und Wein-Eßig geſtoſſen überlegen, oder ſie mit ſchwartzen Schnecken lebendig reiben, bis dieſe ſterben, ſolche hernach an höltzerne Spieſſe ſtecken und in der Sonne dürren laſſen.

Hüner-Biß, Hüner-Darm, Hendel-Kraut, oder Vogel-Kraut, iſt ein gemeines und iedermann wohl bekanntes Kräutlein, welches verſchiedener Art iſt, und ſowohl in Kraut- und andern Gärten, als ſonſt an unge-

bau-

bauten Orten, aus ſelbſt eigener Beſaamung hervor wächſet. Es hat eine kleine zaſerichte Wurtzel, aus welcher viel runde, zarte, weiche und Safft-reiche Stengel wachſen, die mehrentheils auf der Erden liegen. Die Blätter ſind etwas rund und ein wenig ſpitzig, zwiſchen welchen kleine weiſſe Blümlein an ſchmalen Stielen herfür wachſen, aus denen Hülſen kommen, die einen gelblichen Saamen bringen. Es iſt am liebſten an ſchattigten Orten, wird von allen kleinen Sang-Vögeln ſehr geliebt, und begierig gefreſſen, dahero es gemeiniglich an ihre Gebauer gehänget wird. Dieſes Kraut iſt kalter und feuchter Eigenſchafft, das im May davon ausgebrannte Waſſer, iſt eine treffliche Kühlung in innerlicher Hitze, in Fiebern und andern hitzigen Kranckheiten; äuſſerlich aber, vor die Hitze der Augen; friſch mit Fleiſch-Brühe gekocht, oder das Waſſer davon gebraucht, iſt den Lungen- und Schwindſüchtigen dienlich.

Hüner-Fänger, ſiehe **Jäger**.

Hüner-Geyer, ſuche **Geyer**.

Hüner-Haus, Hüner-Kobel, iſt ein Behältniß, worinnen bey einer Land-Wirtſchafft die zahmen Hüner über Nacht bleiben können. Dieſes ſoll allenthalben dicht und wohl verwahret ſeyn, und damit kein ſchädliches Thier oder Ungeziefer hinein brechen könne, einen mit Platten und breiten Flur-Steinen belegten Boden, die Thüre gegen dem Hof und nach dem Abend zu, ein mit Drat-Gitter ſtarck verwahrtes Fenſter, inwendig herum zwey oder drey Reihen von Stroh und Weiden gemachte Neſter, faſt in Gröſſe und Form der ſtrohernen Back-Schüſſeln, und in der Mitte genugſame Sitz-Stänglein haben. Wenn kein Brunn oder Teich auf dem Hofe, ſoll vor dem Hüner-Hauſe ein Trog mit friſchem Waſſer gehalten, und um denſelben ihnen das Futter täglich zweymahl des Morgens früh, und gegen Abend, eine Stunde, ehe ſie auffliegen, vorgeſtreuet werden, damit ſie ſich deſto lieber an das Hüner-Haus gewohnen.

Hüner-Hund, ſiehe **Vorſtehender Hund**.

Hüner-Milch, ſuche **Vogel-Kraut**.

Hüner ſetzen, das verrichten in der Wirtſchafft die Haus-Mütter, wenn eine Henne zu glucken anfängt, da ſie 15 bis 20tägige friſche Eyer unterlegen. ſ. **Brüten**.

Hüner-Steige, iſt ein von höltzernen kleinen Stäben und Sproſſen viereckigt zuſammengeſchlagenes Behältniß, worinnen man die zahmen Hüner beqvem von einem Ort zum andern bringen, auch wohl etliche Tage darinnen füttern und verpflegen kan.

Hütte, iſt ein viereckiger aus Bretern zuſammen genagelter Kaſten mit einem höltzernen Dach und an der einen Seiten gelaſſenen Thüre oder Oeffnung verſehen, ſo daß er von auſſen die Form eines Hauſes an ſich hat. Es ſind deren bey einer Haushaltung auf dem Lande ſonderlich zweyerley Arten wohl bekannt, nemlich des Schäfers Hütte, davon das Wort **Pferch-Hütte** nachzuſchlagen, und die **Hunde-Hütte**, welche an die Oerter unter freyem Himmel pfleget geſetzet zu werden, allwo man den Einbruch oder das Einſteigen der Diebe verhindern will. Beyde dienen zu einem Schirm vor Regen, Schnee und anderer ſtürmiſcher Witterung. Es giebt aber auch Hütten von Stroh, und ſonderlich werden die Feld- und Obſt-Hüter-Hütten davon gemacht.

Hulben oder Holm, heißt in der Zimmer-Arbeit dasjenige Quer-Holtz, welches über die Pfähle und andere dergleichen Bäume quer über geleget wird, um dieſelben zuſammen zu hängen und zu binden. Es iſt ein ſehr altes Deutſches Wort, welches auch die Zimmer-Stäte und Schiff-Gewerf, ſo aus ſolchen Quer-Höltzern und Pfählen beſtehet, in Dänemarck bedeutet.

Hummel, iſt ein fliegendes Ungeziefer, welches um ein ziemliches gröſſer und dicker als eine Biene, bisweilen braun und roth, meiſtentheils aber gantz ſchwartz, und über und über haarig iſt, und ſeine Nahrung gemeiniglich in denen Gärten auf Blumen und Blüten ſuchet, auch daſelbſt, wegen ſeiner mit den Bienen haltenden Feindſchafft, bey kaltem Wetter, da dieſes Ungeziefer gerne ſtill zu ſitzen pfleget, aufgeſuchet und erſchlagen wird. Ein mehrers hievon ſiehe **Biene**. Es werden auch an einigen Orten, wiewohl gantz unrecht, die männlichen Bienen, welche ſonſt Drönen heiſſen, Hummeln genennt, ſo man aber mit dieſen nicht verwirren muß.

Hummers, heiſſen diejenigen Krebſe, ſo in dem Meer, am häuffigſten aber in der Weſt- und Nord-See gefangen werden. Sie kommen denen Fluß- und Bach-Krebſen in allem gleich, auſſer daß ſelbige ſehr ungleich gröſſer; ihr Fleiſch iſt auch weit härter, und folgends unverdaulicher als jener ihres, daher einige nur das inwendige gelbe davon eſſen. Die Zubereitung derſelben iſt eben alſo, wie der gemeinen, nur daß ſie bloß mit Waſſer abgeſotten werden. Wer ſie um ihrer Gröſſe willen, als eine Rarität aufzubehalten geſonnen, darf ſolche nur in einem Back-Ofen wohl ausdörren.

Hund, iſt ein zahmes vierfüßiges und Fleiſchfreſſendes Thier, welches wegen ſeiner Treue ſehr berühmt iſt, und gleichſam dem Menſchen ſowohl zu ſeinem Schutze, als zu mancherley Nutzen, erſchaffen zu ſeyn ſcheinet, indem ſie gewiß vor andern Thieren mit einem etwas ähnlichen einer Vernunfft und vielen andern, ja nach ihren faſt unzähligen Arten, mit ſehr verſchiedenen Eigenſchafften begabet ſind, ſonderlich aber ſich auch auf allerhand ſo luſtige als nützliche Dinge abrichten laſſen. Es giebt dieſemnach **Schooß-Hündlein**, die nur zur Luſt und zum Zeitvertreib in einem Hauſe geduldet werden, und welche theils ihr zarter Wuchs nebſt anderm äuſſerlichen ſchönen Anſehen, theils ihr ſchmeichelndes und der Menſchen Geſellſchafft eifrig ſuchendes Bezeigen, nebſt andern durch die Gewohnheit erlernten Künſten gar beliebt macht; auſſer dieſen aber iſt inſonderheit bey einer Land-Wirtſchafft, auſſer denen verſchie-

denen zur Jagd und kleinem Weydwerck gehörigen Hunden, wie auch denen Schaf-Hunden (davon hiernächſt Meldung geſchehen ſoll), I ein Haus-Hund höchſt nöthig, welcher, weil er das Haus und den Hof für Dieben und andern böſen Leuten verwahren muß, von einigen der Wacht-Hund, und wenn er, wie gemeiniglich, an Ketten angeleget wird, der Kettenhund pflegt genennet zu werden. Dieſer nun ſoll vor allen Dingen munter und gewahrſam, darneben aber groß, ſtarck und von ſchwartzer Farbe ſeyn, damit er bey Tage dem herum ſchweiffenden liederlichen Geſindel deſto fürchterlicher und abſcheulicher vorkommen, und bey nächtlicher Weile im Dunckeln von niemand erkennet, noch geſehen werden möge. Er muß keine gar zu abſcheuliche, noch zu gelinde, ſondern eine mittelmäßige helle und ſtarcke Stimme, ſchwartze und feurige Augen, eine breite und zottigte Bruſt, ſtarcke Vörder-Läuffte und einen groſſen weiten Rachen voller ſtarcken Zähne haben. Er ſoll, ſonderlich bey Nacht-Zeit, gegen alle Fremde unfreundlich, hingegen aber deſto ſittſamer und freundlicher gegen die Hausgenoſſen, und das in den Hof gehörige Vieh ſeyn, welches letztere er weder ſcheuen, noch beiſſen oder anfallen, ſondern ſicher paßiren laſſen ſoll. Von dergleichen guten Haus-Hunden nun, ſoll ſich ein Haus-Vater nach der Gröſſe ſeines Haus-Weſens einen oder zween aufziehen und halten. Man pflegt ſie im Hofe nicht weit vom Thor, an eine Kette zu legen, damit ſie die Innwohner warnen, wenn iemand fremdes ſich herbey macht, und in den Hof gehen will; man macht ihnen dahero, und damit ſie ſich auch vor Regen und Schnee bergen können, in- oder auſſerhalb des Gebäudes, bey dem ſie angeleget ſind, ihre Stallung, oder ſetzt ihnen hölzerne Hütten hin, und ſtreuet ihnen zu gewiſſen Zeiten, Heu, Spreuer und Stroh ein, da man denn allezeit das alte Bette wieder ausräumen ſoll; denn ſie wollen ſauber gehalten, und in hitzigen Hunds-Tagen fleißig gebadet ſeyn. Die mehreſten Haus-Hunde ſind der Art, daß ſie ihre Schuldigkeit nicht beobachten, noch den geringſten Laut von ſich geben, wenn ſie von der Kette loskommen; wo man aber von einem ſolchen Hunde das Gegentheil weiß, und deſſen gewiß verſichert iſt, kan man denſelben des Nachts von der Kette los, und in dem Hofe herum lauffen laſſen, wordurch ein Dieb deſto beſſer abgeſchröcket wird, an einem von dem gewöhnlichen Stand des Haus-Hundes entfernten Orte einzubrechen. Den Haus-Hund, welcher ſich gar gerne mit einem ſchlechten Tractamente genügen läſſet, ſoll man nicht Hunger noch Durſt leiden laſſen: Denn wo dieſes geſchehen ſolte, ſo iſt zu fürchten, daß er auch ſeinem Amte nicht redlich nachkommen dörffte; ſintemahl ein Haus-Hund durch ordentliche Fütterung einig und allein dahin kan gewöhnet werden, daß er von keinem Fremden, er mag ihm Brot oder Braten vorwerffen, etwas wiſſen noch hören will. Die Engelländer haben in Abrichtung der Haus-Hunde vor andern Nationen ohnſtreitig den Vorzug: indeme ſie es ſo weit bringen können, daß ſie den Dieben nacheilen, und ſie aufzuſuchen wiſſen, ob ſie ſchon einen groſſen Vorſprung vor ſich haben. Die Art und Weiſe, wie ſie ſo gewöhnet und auferzogen werden iſt würdig, daß man ihrer hier gedencke. Es beſchreibet aber ſolche der berühmte Herr Baron von Roſenroth alſo: Man wählet junge Hunde von einer ſolchen Art, die von guter Stärcke und Gröſſe ſind, und wenn ſie das Alter erreichen, in welchem man ſie ſonſt auf das Jagen abrichten müſte, ſo führet man ſie an ſolche Oerter u. Zimmer, in welchen Beutel mit Geld, Silber-Geſchirr und dergleichen Sachen liegen, denen die Diebe nachzuſtellen pflegen. Dieſe Sachen nun beſtreichet man mit einer gewiſſen ſtarckriechenden Sache, als mit Fleiſch, Speck, altem Käſe und dergleichen, und mit eben dergleichen Materie beſtreichet auch ein anderer ſeine Schuh-Sohlen, und gehet mit ſolchem Beutel, oder was es iſt, nicht gar weit; wenn nun der Hund die Stelle gerochen, und dergleichen Geruch auch an den Fußſtapffen findet, führet man ihn gar genau auf der Spur fort, bis er die Perſon findet, die man zum Abrichten braucht: darauf führet man den Hund wieder zurück an den vorigen Ort, thut ihm gütlich und ſchön, und giebt ihm etwas zu freſſen; dergleichen thut man auch mit anderm Geruch, der immer gelinder iſt, etliche mahl, bis man endlich nichts riechendes mehr brauchet, ſondern nur einen Menſchen, der gar ſchwitzig und erhitzt iſt, und deſſen Geruch der Hund bald empfinden kan, darzu nimmt; und der wird immer weiter und weiter gelaſſen, bis endlich der Hund aller, auch der gelindeſten Spuren gewohnet; wiewohl dabey zu mercken, daß ein Dieb, wenn er in dem Handel des Stehlens begriffen iſt, wegen habender Sorge, Furcht, Vorſichtigkeit, und andern dergleichen Regungen, eine groſſe Aufwallung in ſich befindet, deswegen in ihm die Geiſter viel ſtärcker aushauchen, und gantz andere Beſchaffenheiten haben, als in andern gemeinen Perſonen, alſo daß ein Hund ſolche von deſſen Fußtritten hinterſtellige Theilgen (zumal ſolche auch, bey etwas vorgegangenem ſtarcken Lauffen des Diebes ſtärcker und in gröſſerer Menge überall an der Erden kleben bleiben) gar leichtlich vor andern riechen, und denſelbigen nachgehen kan. Wo nun ein Diebſtahl geſchehen, da führet man den Hund an den Ort, wo derſelbe vorgegangen, und der Dieb ſeine Füſſe niedergeſetzet, und wenn man nun den Hund ſchon gewöhnet hat, der Spur nachzuſetzen, wird er alſobald losgelaſſen, da er denn die Spur ſo genau verfolget, daß er den Dieb nicht leichtlich verfehlet, es wäre denn Sache, daß es darzwiſchen geregnet hätte. Es pflegen aber die Herren und Meiſter, die ſolche Hunde halten, dieſelbigen ſehr wohl in acht zu nehmen, ihnen einerley, und zwar nicht gar gute Speiſe zu geben, und ſie mehrentheils an einem Ort zu laſſen, damit ihnen der Geruch nicht verderbet werde. Im übrigen hat man auſſer denen Dienſten und Ergötzlichkeiten, dazu die Hunde in der Wirtſchafft dienen, auch vor keinen geringen Nutzen anzuſehen, ihr Fell, daraus ein ſchönes

Leder zu harten und ſtarcken Handſchuhen, wie auch zu Schuhen gemacht wird. Indeſſen, da doch in denen gemeinen Wirtſchafften ſehr viele Hunde auch nur zur bloſſen Luſt, oder aus einer unvernünfftigen Hunde-Liebe, in groſſer Menge vergeblich, und eben ſo viel unnütze Brot-Freſſer gehalten werden, welche ſonderlich bey theuern Zeiten, und wenn ein Ort ſehr volckreich iſt, einen groſſen Abgang an dem den Menſchen nöthigen Brote verurſachen, wenn auch gleich nur das allergröbſte Mehl darzu genommen wird, ſo doch vor die kleinen Hunde ſelten geſchiehet; über dem aber dieſes Thier eben ſo lange nicht lebet, und die ſterbenden Hunde meiſtentheils entweder, ohne den Nutzen ihrer Felle zu beobachten, begraben, oder gar öffentlich zum Uibelſtand und übeln Geruch hin geworffen werden: So hat man, da ſich dieſe Art der Thiere ohnedem jährlich ſehr vermehret, wenn man es nicht durch den Schnitt verhindert, an denen meiſten Orten zu gewiſſen Zeiten denen Scharffrichtern oder Feld-Meiſtern den ſogenannten Hundeſchlag oder das Recht verſtattet, die in denen Städten herumlauffenden Hunde, welche kein gewiſſes Zeichen, ſo von ihnen gelöſet worden, an ſich haben, aufzufangen und todt zu ſchlagen, ſolches aber als ein Accidens oder eine Einkunfft denen Feldmeiſtereyen zugeeignet. Uiberdem wird auch das Hundehalten, ſonderlich in Anſehen der Jagd bey der gemeinen Land-Wirtſchafft ſehr eingeſchrencket, und verboten, ſolche herum oder gar aufs Feld und in die Höltzer lauffen zu laſſen, dahingegen aber geboten, ihnen Klöppel anzuhängen, it. die Ohren abzuſchneiden, damit ſie nicht ſo ſehr ins freye Feld lauffen, und dem Wilde nachjagen, widrigenfalls aber ſind die Jäger befehligt, ſolche nicht nur todt zu ſchieſſen, ſondern auch noch darzu von denen Eigenthümern ein geſetztes Schieß-Geld zu fodern. Von mehrern Nutzen der Hunde wird im folgenden, und ſonderlich am Ende dieſes Artickels noch mehr geſaget werden. Denn was

II Die Jagd-Hunde betrifft, ſo ſind ſolche vielerley Arten, welche auch auf unterſchiedliche Weiſe gebraucht, und hierzu in eigenen Höfen und Hunde-Ställen zugezogen und abgerichtet werden. Wie von dieſen allen zum Theil unter dem Wort Jagd-Hunde, zum Theil aber unter eines jeden beſonderer Benennung ein mehrers angeführet zu finden.

III Die Schaaf-Hunde ſollen ſtarck, behertzt und hurtig auf den Füſſen, lang von Leibe, und mit breiten ſtachlichten Hals-Bändern verſehen ſeyn, damit ſie von den Wölffen nicht bey dem Hals angefaſſet, und alsdenn zu Boden gebracht werden können. Der Farbe nach, werden die weiſſen vor beſſer, als die rothen, braunen, grau- und dunckel-farbigen gehalten, weil ſie von den Schaafen nicht leicht zu unterſcheiden, und der Wolff ihrer nicht ſo leicht unter denenſelben gewahr werden kan. Will man ſie bey denen Schaafen jung auferziehen, ſo nehme man ſolche, die von einer Hündin und von einem Wurff gefallen ſind, weil ſie einander getreuer beyſtehen, und ſich weniger beiſſen, als die von unterſchiedlichen Würffen, ob ſie ſchon von einerley Hündin ſind. Wenn man ſie bey Zeiten, ehe ſie ſich noch mit andern belauffen haben, verſchneiden läſſet, ſo bleiben ſie lieber bey der Heerde. Ihr Brot ſoll von Weitzen-Kleyen und ſchwartzem Mehl gebacken ſeyn; will man aber die Koſt gerne verändern, ſo kan man mit Haber- und Gerſten-Schrot, zuſammen geſpülten Suppen und gekochten Bohnen abwechſeln. Man ſoll ihnen auch, ehe ſie noch zwey Jahr alt worden, den Wurm unter der Zunge benehmen, damit ſie nicht leicht wütend oder raſend werden, und Schaden verurſachen mögen. Damit aber auch die Schaaf-Hunde dem Wild keinen Schaden zufügen können, ſollen die Schäfer, vermöge der Jagd- und Forſt-Ordnungen, dieſelben Bengeln oder Kleppeln, das iſt, ihnen Bengel, Prügel oder Kleppel in vorgeſchriebener Maſſe anhängen, oder widrigenfalls gewärtig ſeyn, daß die Forſt-Bediente diejenigen Schaaf-Hunde, ſo ſie ungekleppelt antreffen, niederſchieſſen, oder ſie, die Schäfer, ſonſten in empfindliche Strafe genommen werden. Wenn man gute Hunde haben will, ſoll der Hund etwas kürtzer und geſetzter, die Hündin aber geſtreckter ſeyn. Zum erſtenmahligen Belegen einer jungen Hündin ſoll man einen Hund von abſonderlich guter und edler Art gebrauchen, weil alle die folgenden Würffe nach dieſem etwas arten werden. Die dicke Hündin darff man nicht mit auf die Jagd ausführen, damit ſie ſich nicht erhitze und verwerffe, doch ſoll man ſie auch nicht einſperren, damit ſie nicht unluſtig werde. Sie ſind neun Wochen trächtig; die jungen Hunde, ſo im Mertz, April oder May geworffen werden, ſind und gedeihen beſſer, als die im Julio und Auguſto bey der groſſen Hitze, oder auch im ſpäten Herbſt fallen. Die Güte der jungen Hunde zu erkennen, hat man vielerley Proben: Einige glauben, wenn man die jungen Hunde in Abweſenheit der Mutter alle aus dem Neſte weglegt, und die Alte folgends zu ihnen läſt, welchen ſie am erſten anfaſſen und ins Neſt tragen würde, ſoll der beſte ſeyn; andere halten diejenigen Wölffe oder jungen Hunde, die lange breite dicke Ohren, und am Bauch harte und grobe Haare haben, für die beſten; andere ſind der Meinung, daß die Hündin allezeit den ſchlechteſten zuerſt, und den beſten zur letzt werffe. Insgemein wird die Freudigkeit und gute Geſtalt der jungen Hunde, ſonderlich, wenn ſie behend, keck und gefräßig ſind, für ein gutes Zeichen einer guten Art angegeben. Die jungen Jagd-Hunde werden beſſer mit Brot und Suppen, als bey denen Fleiſchhackern, Schäfern und Schindern mit Fleiſch und Aas auferzogen, weil ſie von demſelben unſauber werden, den Geruch verlieren, und nicht lange dauren. Die Hunde ſind ver-

ſchiedenen Kranckheiten und Zufällen unterworffen, unter denen die Wut oder das Raſen wohl die vornehmſte und ſchlimmſte iſt, und zählet man derſelben ſiebenerley Arten; wie ſolche von einander unterſchieden, auch welche darunter, und wie ſie zu curiren, davon iſt unter dem Wort Wut die behörige Nachricht zu finden. Das beſte Präſervativ dafür ſoll ſeyn, wenn man den jungen Hunden im abnehmenden Monden den Wurm nehmen läßt (ſiehe Wurm). Wenn die Hunde weder freſſen noch ſauffen wollen, dieweil ihnen der Hals geſchwollen, ſo nehme man nur Hunds- und Menſchen-Koth unter einander, und binde es ihnen mit einem Lumpen um den Hals, bis ſich die Geſchwulſt geleget. Wenn die Hunde ſonſt kranck ſind und nicht freſſen mögen, ſo nimm warme Ziegen-Milch, und gieb ſie ihnen zu trincken, darnach koche einen Hammel-Kopff mit Haut und Haar, beſpreng ihn mit Jngber, laß die Hunde vorhero recht hungerig werden, und ſodenn den Kopf ſamt der Brühe warm freſſen. Sind ſie verwundet worden, und können ſich ſelbſten lecken, ſo hat es ſo viel nicht zu bedeuten; iſt aber dieſes nicht, ſo ſoll man ihnen Toback-Safft oder Oel in die Wunde tropffen laſſen, als welches heilet und bald wieder zuſammen ziehet; wenn aber ein Hund, wie offt im Jagen geſchiehet, von einem wilden Schwein alſo geſchlagen wird, daß ihm das Eingeweide heraus gehet, und doch nicht Darm-wund iſt, ſoll man nur geſchwind die Därmer, weil ſie noch warm ſind, gemach in den Leib hinein ſchieben, alsdenn eine Speck-Schwarte, nach Gröſſe der Wunde, inwendig für die Wunde legen, und auſſenher die Haut darüber zunähen, und einen jeden Hafft mit einem gemachten Knopf verſichern, damit nicht, wenn der Faden ſchon an einem Ort faulet und zerreiſſet, die gantze Wunde wieder auffſpringet; dahero wird auch jeder Hafft abſonderlich gethan, und der Faden allezeit abgeſchnitten, ſo wird es glücklich heilen. Wenn ihnen die Augen rinnen, ſoll man ihnen ſolche offt mit warmem Waſſer waſchen, ſo vergehets ihnen. Hat ſich ein Hund einen Dorn oder Nagel in den Fuß getreten, ſo bindet man Haſen-Fett darauf, das ziehet alles heraus; hat ſich aber ein Hund ſonſt wund gelauffen, ſo waſch ihm den Schaden mit Wein ſauber aus, ſalbe es mit Wund-Oel oder Terpentin, oder waſche es mit dem Abſod des Tabacks. Hat er die Zähen verletzt, ſo nimm Eyer-Dotter, Granat-Aepffel-Safft, und klein gepülvertes Camin-Rus unter einander gemengt und aufgebunden. Der rothe Kohl ausgepreßt, oder nur die Blätter davon aufgeleget, iſt ein heilſames Stücke zu allen Wunden der Hunde. Wachſen ihnen Würmer in dem Schaden, ſo ſtöſſet man Schmeer und Brunn-Kreſſe durch einander, macht eine Salbe daraus, ſtreichets auf ein Flecklein Tuch, und legets ihnen als ein Pflaſter auf; oder man wäſchet ihnen den Schaden nur fein offt mit Menſchen-Urin aus. Wenn ein Hund Bauch-Würmer hat, nehmet Alaun, Stabwurtz und Hirſchhorn-Späne, kochet es mit einander, und ſchüttet dem Hunde dieſe Brühe ein. Oder man machet kleine Pillen von Hirſchhorn, Schwefel, Aloe und Wermut-Safft, und giebt ſie denen Hunden zu verſchlucken. Für den Krebs, den die Hunde bisweilen an den Ohren haben, nimmt man ſchwerer guter Seiffen ein Qvintlein, Weinſtein-Oel, Salmiac, Schwefel und Grünſpan, jedes nach Gutdüncken, machet es mit einem weiſſen Wein-Eßig und ein wenig Scheide-Waſſer an, und reibet den Schaden neun Tage lang allezeit des Morgens wohl damit. Wenn ein Hund verſchlagen, ſo bade man denſelben in einem Ameiſen-Bad, welches mit Miſt-Waſſer laulicht angemachet worden iſt, ſo wird derſelbige in etlichen Tagen wieder zurechte kommen. Vor das Schwinden derer Glieder, nimm im neuen Monden Blut und Haare von dem ſchwindenden Ort, wickle es zuſammen in ein neues Läppgen, und ſpünde es vor der Sonnen Aufgang in einen Hollunder-Baum; hacke hierauf, wo es ſchwindet, mit einer Fliete, bis es blutet, beſtreiche es mit Wund-Holtz, und ſchmiere den Ort mit Lohr-Oel, daß es heilet. Die verſchiedenen Arten der Rauden, und wie ſolche zu curiren, können hinten unter dem Wort Raude nachgeſchlagen werden. Die Hunde ohne Gefahr von allerhand Unrath zu purgiren, darff man nur eine ſchwartz geſchmauchte Tobacks-Pfeiffe klar und zu Pulver ſtoſſen, und ihnen ein wenig davon in brauner Butter eingeben. Die Flöhe, Läuſe und ander Ungeziefer von denen Hunden zu vertreiben, ſoll man ſie im Waſſer ſchwemmen, hernach zehen gute Hände voll wilde Kreſſe, wilden Majoran, Roßmarin, Rauten, und ſechs Hände voll geſtoſſen Saltz nehmen, ſolches alles unter einander in Waſſer kochen und wohl einſieden laſſen, darnach mit einem guten Theil ſolcher Brühe die Hunde gleich nach dem Bade reiben und ſauber waſchen. Man kan auch bittere Mandeln in Waſſer zerſtoſſen und fein klein reiben, oder grüne Nuß-Schalen in Waſſer abſieden, und die Hunde mit beſtreichen, ſo werden ſie von Flöhen, Holtzböcken, Mücken und dergleichen Ungeziefer nicht leicht beläſtiget werden. Was zuletzt den Nutzen anlanget, welchen ein Hund ſchaffet, ſo iſt bekannt, daß er, auſſer ſeiner Wachſamkeit, Treue und ſinnreicher Art, womit er in vielen Gelegenheiten guten Vortheil und Vergnügen zu wege bringet, auch in der Artzney und zu Erhaltung der Geſundheit das ſeinige mit beyträget. Das Blut von jungen Hunden, die noch an der Mutter ſaugen, heilet den Biß gifftiger Thiere, es muß aber gantz warm darauf gelaſſen werden. Das Fett iſt ſonderlich gut, und wird von denenjenigen häufig aufgeleget, welche verſchnitten werden, ſo hier bey denen Hündinnen, ſo wohl als denen Röden geſchehen kan. Wenn ſolches innerlich eingenommen wird, ſo heilets die Gebrechen der Lungen, äuſſerlich aufgeſtrichen, lindert die podagriſche Schmertzen; in

Die

die Ohren, mit Oel und anderm Wermut-Safft vermiſcht, getreufft, bringet das verlohrne Gehör wieder, und vertreibet auch den Ohren-Zwang; die Felle der Hunde gahr gemachet, und Handſchuh daraus bereitet, dieſe halten die Haut gelinde, und dienen den ausgeſchlagenen krätzigen Händen. So ſchreibet man auch dem weiſſen Hunds-Koth, und ſonderlich dem, der von Hunden, die täglich viel Knochen zu freſſen bekommen, und im May geſammlet worden, ſonderliche Tugenden zu.

Hunde-Hütte, ſiehe Hütte.

Hundert-tauſend-Fiſchgen, ſuche Gruhe.

Hunds-Dachs, ſiehe Dachs.

Hunds-Dreck, ſiehe den Artickel Hund.

Hunds-Gras, ſuche Quecken-Gras.

Hunds-Hunger, iſt eine ſtete Begierde zu eſſen, da denn die viele Speiſe nicht kan verdauet werden, folglich unverdauet wieder ausgeſpien wird.

Hunds-Igel, ſiehe Igel.

Hunds-Junge, iſt ein Lehrling bey der Jägerey, welcher drey Jahr lang ſtehen muß, bis er den Titel eines Jäger-Purſchens, und die Freyheit, ein Horn-Feſſel zu tragen, erlanget, maſſen er als Junge nichts weiter als ſeinen Gürtel zu tragen befugt iſt. Ein ſolcher Junge ſoll ſeyn von ehrlicher Geburt, Chriſtlichen Eltern, wohl erzogen, und fleißig zur Schule gehalten, daß er wenigſtens leſen, ſchreiben und rechnen könne; er muß rechte Luſt zur Jägerey haben, nicht gebrechlich oder untüchtig, ſondern von rechtem Alter und gutem Verſtande, dauerhafftig und wachſam, von gutem Geſicht und Gehör, auch von gutem Athem, zu Blaſen, zu Schreyen und zu Lauffen, auch dabey Gottesfürchtig, fromm und fleißig, getreu und aufmerckſam, willig und gehorſam ſeyn, ſich gegen ſeinen Lehrmeiſter wohl verhalten, was ihm gewieſen wird, fleißig mercken, und nicht unachtſam und vergeſſen ſeyn, die Hunde von Natur lieben, ſich auch keine Arbeit im geringſten verdrieſſen laſſen, wo er anders was rechtes lernen will. Seine nöthige Arbeit iſt, früh aufſtehen, fleißig beten, ſich waſchen, kämmen und reinlich ankleiden, hierauf Feuer unter den Keſſel und warm Waſſer machen, darein zerſpaltene Rinder-Kälber-oder Schaaf-Beine, Klauen, Fett und Marck thun, die fette Brühe auskochen, und in den Fraß-Zuber gieſſen, welcher Abends vorhero mit klein geſchnittenen Brot-Stückgen und Haber-Schrot wohl eingebrühet worden, zugedecket über Nacht geſtanden und wohl durchgeweichet hat. Dieſen Fraß-Zuber müſſen zwey Jungen verdeckt aus der Küche tragen, den Fraß in den Fraß-Trog hinein ſchütten, ſolchen mit reinen gewaſchenen Händen wohl durchgreiffen und berühren, bis es laulicht oder kühle wird, daß es denen Hunden nicht zu heiß ſey, und dieſelben ſich innerlich nicht verbrühen, wovon ſie Lungenſüchtig und mager werden, auch nimmermehr wieder zu Leibe kommen. Wenn der Fraß vorbey, müſſen die Jungen den Koth und Unflat ausräumen, auch das naſſe Stroh aus dem Stalle ſchaffen, und alles rein kehren, die Hunde putzen und ſtriegeln, und denenſelben friſch Waſſer und rein Stroh geben, hierauf den Fraß-Zuber wieder in die Küche tragen und friſchen Fraß einmachen. Denen alten Hunden müſſen ſie des Tages zweymahl, denen halbwüchſigen Hunden dreymahl, denen kleinern Hunden aber wohl vier bis fünff und mehrmahlen ihren Fraß, und zwar denen letztern offt und wenig zarte Speiſen geben, wenn ſie anders nach Begehren gehörigen Wachsthum haben ſollen; ſonſt würden ſie verbutten, dahero bey gar junger Hunde Erziehung ein gedultiger Hunds-Junge am nöthigſten iſt.

Hunds-Kirſchen, ſind entweder groſſe rothe, ſchwartze oder blaue Beeren, darinne kleine Körner ſind, welche auf ziemlich hohen Büſchen, ſo dicke Zweige haben, wachſen, oder aber kleine Hunds-Kirſchen, die auf niedrigem Geſträuche mit dünnen Zweigen und etwas gröſſern und breitern Blättern, wie auch kleinen weiſſen Blüthen wachſen, ſonſt aber groß und rothe Beeren ſind.

Hunds-Knoblauch, ſiehe Knoblauch.

Hunds-Kohl oder wildes Bingel, ſiehe Bingel-Kraut.

Hunds-Kopff, ſuche Dorant.

Hunds-Milch, iſt ein Kraut, ſo in den Gärten unter den zaſerichten Winter-Gewächſen gezeuget wird, und dreyerley: Rund-blättericht, lang-blätterricht und aufrechte Hunds-Milch.

Hunds-Näglein, ſiehe Seiffen-Kraut.

Hunds-Peterſilie, ſuche Schirling.

Hunds-Raute, ſiehe Raute.

Hunds-Stall, iſt ein bey einem vollkommenen Jäger-Hof oder zu einem Jagd-Hauſe höchſt nöthiges Gebäude, worinnen die zur Jagd gehörigen Hunde nach denen mancherley Gattungen in beſondern Gemächern eingeſchloſſen und gefüttert werden. Derſelbe ſoll von Grund aus gemauert, einer ieden Gattung ein ſonderliches Behältniß darinnen eingegeben, die Unterſchied-Wände ebenfalls gemauert, die Wände herum allenthalben mit Kalch berappet und geweiſſet, die Decken aber, damit ſich kein Ungezieffer verbergen könne, mit Gips betünchet werden. Zu denen ſtarcken Engliſchen Docken, Bären-oder Bullen-Beiſſern, Hetz-Hunden und dergleichen werden hohe Lager auf ſtarcken eichenen Pfoſten zwantzig Zoll hoch von der Erde gemachet, und darzwiſchen zwey Ellen breit Raum gelaſſen, daß die an feſten Ketten angelegte Hunde einander nicht erreichen, noch auch die im Stall herum gehende Menſchen anfallen können. Der Fuß-Boden in ſolchen Ställen muß mit breiten Sand-oder Bruch-Steinen, wenigſtens mit breiten Ziegel-Steinen, abhängig gepflaſtert ſeyn, und von beyden Seiten in der Mitten eine Rinne haben, das unreine Weſen zum Abfluß abzuführen. Die Leit-Hunde werden in ihr Stall auf-

ſechzehen Zoll hohe Lager an Ketten geleget; die Chiens courrans oder Deutſche Jagd-Hunde aber gehen in ihrem Stall, ſo wohl als die Wind-Hunde, frey herum; dahero muß der Fuß-Boden darinnen mit glatt gehobelten Erlenen Bretern geſpündet ſeyn, damit ſie im Rutſchen und Herumſpringen ſich nicht in die Füſſe ſchiefern; die Lager-Bäncke, welche zwey Ellen breit und zwölff Zoll hoch, werden ebenfalls von Erlen-Bretern gemacht. Die Fenſter müſſen ſo hoch ſeyn, daß die Hunde von der Banck nicht daran aufſpringen können; auch muß man ſolche zuweilen aufmachen, um reine Lufft durchſtreichen zu laſſen, damit es des Sommers fein kühle darinnen, und der Geruch reine ſey; dagegen aber im Winter wiederum warm zuhalten, und ſich alſo nach der Jahres-Zeit richten. Die Fenſter müſſen wohl verglaſet, ingleichen vor Sturm-Wetter und Winter-Kälte mit gehörigen Fenſter-Läden verſehen ſeyn: Des Sommers aber zur Kühlung Leinewand an ſtatt der Fenſter haben, daß die Fliegen und anderes Ungeziefer nicht hinein, die Lufft aber hübſch durchſtreichen könne. Vor jedem Stall wird ein vermachter Hunde-Zwinger, nach eines jeden Belieben lang und breit, mit einer Mauer, oder wenigſtens mit einer tüchtigen Plancke oder Schal-Wand umgeben, darüber ein kleines Halb-Dach rings herauf drey Ellen breit, worunter breterne Lager, aufgeſpündet, daß die Hunde an der Sonnen liegen, oder auch nach Gefallen in den Stall gehen können. Die leichten Hunde oder Wind-Spiele, ſo zum Hetzen gebrauchet werden, müſſen einen geraumen Zwinger haben, damit ſie darinnen herum lauffen und gänge bleiben, weil ſie flüchtig ſeyn müſſen; vor allen Dingen muß Rohr-Waſſer und fein Gras daſelbſt vorhanden ſeyn, damit ſie ſich purgiren, auch bey groſſer Hitze im Schatten liegen können. Die übrigen Hunde, als Waſſer-Budel, Saufinder, Stöber, Dachskriecher und dergleichen haben keine abſonderliche Zwinger und Ställe, ſondern halten ſich bey denen Jäger-Purſchen lieber auf. Zu ihrem Fraß muß auch eine Küche angebauet ſeyn, nebſt einer Brot-Kammer und Logement vor die Jäger-Purſche, darinnen ſie ihre nöthige Sachen, an Kuppeln, Halſungen, Riemen, Hänge-Seil und dergleichen haben.

Hunds-Tage, heißt diejenige Jahrs-Zeit, da die gröſſeſte Hitze des Sommers, ſonderlich in Italien, nebſt dem zugleich mit der Sonnen aufgehenden groſſen Hunds-Stern regieret, und vom vier und zwantzigſten Julii bis drey und zwantzigſten Auguſti währet. Andere haben dieſelben auch anders gerechnet. In Italien und andern Mittägigen Ländern iſt dieſe Zeit wegen übermäßiger Sonnen-Hitze ungeſund. Da nun die Alten ſich überhaupt auch einen Einfluß der Fix-Sterne in unſere Erde einbildeten, und mancherley Fabeln von denen Sternen glaubten, davon Weigel in Sphaer. Euclid. Lib. I Sect. 1 C. 1 die meiſten aus dem Ricciolo anführet; ſo mangelte es auch nicht an allerhand Fabeln, abgöttiſchen und abergläubiſchen Einbildungen von dem Hunds-Stern, als einem der gröſten Fix-Sterne. Denn deſſen Ungunſt eigneten die Heiden, und hernach deſſen Einfluß die übrigen, die ſchädlichen Wirckungen der Sonnen-Hitze in dem Menſchen, dem Viehe und Feld-Früchten, ſonderlich aber auch denen Hunden, die zu dieſer Zeit leicht wegen des erhitzten Geblüts, ſonderlich in warmen Ländern raſend werden, dieſem Fix-Stern zu. Und daher kam es, daß inſonderheit die Römer, um dieſen Stern oder um dieſe Gottheit zu befriedigen, und deſſen Schädlichkeit abzuwenden, demſelben einen fahlen Hund opfferten, ja vielleicht auch der Stern ſelbſt daher ſeinen Nahmen bekam. Von eben dieſen Meinungen und heidniſchen Gewohnheiten ſcheinet auch noch an einigen Orten, wie z. E. zu Nürnberg, der Gebrauch herzukommen, daß der Hunds-Schlag, wovon der Artickel Hund nachzuſehen, eben in denen Hunds-Tagen denen Feld-Meiſtern verſtattet wird, da es anderswo in der Faſten-Zeit, wo die Hunde ſich ſonderlich belauffen, geſchiehet, ſonderlich da man irrig glaubte, daß auch bey uns die Hunde durch den Einfluß dieſes Geſtirns raſend würden, welches doch wider die Erfahrung iſt, indem die Hunde bey uns auch zu andern Zeiten raſend werden. Es kommen aus dieſen Meinungen noch andere irrige Gedancken, z. E. daß man eben in Hunds-Tagen nicht Artzney nehmen ſoll, und dergleichen.

Hunds-Tod, iſt die Wolffs-Wurtzel, davon dieſes Wort aufzuſuchen. Es iſt ein Gifft, dagegen aber Capern, Zittwer, Bocks-Blut, Menſchen-Koth, geſiegelte Erde ꝛc. als Gegen-Gifft zu brauchen.

Hunds-Zahn, iſt ein Zwiebel-Gewächſe, welches nur um der Blume willen in den Gärten gezogen wird. Man hat deſſen zweyerley Gattungen, nemlich den Purpur-farbenen und den weiſſen, welcher letztere aber etwas ſeltſamer als der erſtere iſt; einige zählen auch noch eine Leib-farbene und gantz rothe Art dazu. Er hat nicht mehr als zwey oder drey breitlichte, rothgefleckte, gegen der Erden gebogene Blätter, zwiſchen welchen der Stengel die niederwärts hängende Blumen treibet, ſo denen wilden Lilien gleichen, und aus ſechs Blättern und inwendig ſo viel Flocken beſtehen. Sie kommen im April, dauren aber nicht lang, ſondern vergehen offt noch in erſtgedachtem Monat, die Blätter aber im May, alſo daß man hernach das gantze Jahr nichts von ihnen ſiehet. Sie haſſen den Schatten und lieben die Sonne, auch eine gute mit Sand vermiſchte Erde. Man pfleget gemeiniglich allezeit ums andere Jahr die Kiele auszunehmen, ſolche aber über zehen oder zwölff Tage nicht aus der Erden zu laſſen, ſondern ſie bald wieder in friſchen Grund einzulegen.

Hunds-Zunge, iſt ein Kraut, deſſen unterſchiedliche Geſchlechte gefunden werden. Die

ge-

gemeine oder groſſe Hunds-Zunge, welche durchgehends an ungebauten Orten, jedoch in fettem Grunde, an Wegen und Zäunen wächſet, hat eine dicke, auswendig ſchwartze, inwendig weiſſe, dem Geruche nach ſtinckende, auch unlieblich ſüß-ſchmeckende Wurtzel, aus welcher über Ellen hohe, äſtige und wollichte Stengel hervor ſteigen. Die Blätter ſind lang, breit, geſpitzt, wollicht, ſcharff- und übel-riechend. Die Blumen erſcheinen Purpur-Farb, einfach, aber fünffach eingeſchnitten, kommen aus einem haarigen Kelchlein, darauf folgen vier ſtachlichte etwas flache Läpplein, darinnen ſich einiger Saamen findet. Die übrigen Geſchlechte ſind, die groſſe Berg-Hunds-Zunge, mit röthlichtem Stengel; die kleine mit blauer Blume; die breitblätterige Candiſche; die mit vielfältiger Blume; die Candiſche mit Silberfarbenen Blättern; die ſchmal-blätterige Berg-Hunds-Zunge mit gebüſchelter Blume; die ſtets-grünende Hunds-Zunge ꝛc. Man bedienet ſich aber allein des erſten Geſchlechts, und ſammlet ſolches im May und Junio. Die friſchen Blätter zerſtoſſen, werden für Entzündung der Wunden, alte Schäden und faule Geſchwüre, Brand und Krätze ſehr dienlich befunden; mit denen im Schmaltz geröſteten Blättern die Glatze beſtrichen, ſoll die Haare wieder wachſen machen. Aus der Wurtzel werden Pillen gemacht, von welchen zwey bis vier Gran zuweilen eingenommen, den Schlaf befördern, denen Haupt- und Bruſt-Beſchwerungen wehren, den ſtarcken trockenen und von dünnen ſcharffen Flüſſen herrührenden Huſten, die rothe Ruhr, das Blutſpeyen und allerhand Schmertzen ſtillen. Aus dem Safft wird eine Salbe bereitet, welche innerlich genommen, das geronnene Geblüte, ſo von Fallen oder Verbrechen ſich zuſammen geſetzet, zertheilet; äuſſerlich aber die Schmertzen und Hitze lindert. Aus dem gantzen Kraut wird ein Waſſer abgezogen, welches vor ein treffliches Mittel wider die Frantzoſen und allerley Geſchwüre an heimlichen Orten ausgegeben wird.

Hunds Zwinger, ſiehe **Hunds-Stall**.

Hungariſche Kranckheit iſt eine Soldaten-Kranckheit, welcher die Deutſchen ſonderlich in Ungarn unterworffen, und anfänglich mit einem kleinen Schauer und darauf erfolgender Wärme, ſonderlich aber mit Hitze abwechſelt, von groſſer Hitze, Durſt, trockner und endlich ſchwartzer Zunge, verlohrnem Appetit, vielem Wachen oder ſehr tiefem Schlaf, ingleichen Haupt-Schmertzen, Raſerey, und endlich Flecken begleitet wird. Sie entſtehet aber meiſt von unordentlicher Lebens-Art und ſolchem Gebrauch des Ungariſchen Weins, Waſſers und Schlafens auf der Erde. Dazu kommt Furcht und Angſt vor dem Tod oder vor der Sclaverey.

Hunger entſtehet aus der Empfindung der Seele des Abganges der Nahrungs-Theile ihres Leibes, welche ſonderlich durch die dieſelbe auflöſende Säure im Magen, die denſelben beiſſet, durch den Abgang aufzulöſender Speiſe, und durch das Zucken der Gedärme entſtehet. Er iſt entweder ordentlich oder unordentlich oder aber auſſerordentlich. Dieſes letzte iſt ein hoher Grad des Hungers, welcher endlich auch wohl eine Kranckheit wird, wie der Hunds-Hunger iſt. (Siehe dieſes Wort). Unordentlicher oder unnatürlicher Hunger iſt, wenn Menſchen gegen die menſchliche Natur nach gewiſſen Dingen, um ſolche zu genieſſen, verlangen, dazu eine verderbte Phantaſie oder auch Gewohnheit Anlaß geben kan, z. E. Glas, Spinnen, Steine, Menſchen-Fleiſch, item der ſchwangern Weiber. Allein das Wort Hunger bedeutet endlich auch eine göttliche Land-Strafe, wenn es einem Volcke am Brote mangelt, oder aber denſelben die Nahrungs- und Sättigungs-Krafft entzogen wird, woraus denn groſſer Jammer, Noth, Kranckheit, Raſerey, unordentlicher Appetit, die Peſt und der Tod öffters erfolgen. Nächſt denen Sünden, davon ſich ein Volck zu bekehren, in Hungers-Noth durch die heilige Schrifft angewieſen wird, hat auch übrigens die Policey auf allerhand Mittel der Vorſorge und Linderung hierbey zu dencken, dahin denn ſonderlich die Sorgfalt nach Proportion der Menge des Volckes an Korn und Victualien Vorrath zu bauen oder herbey zu ſchaffen, damit klüglich zu verfahren, die Ausfuhre zeitig zu verwehren, Korn und Proviant-Häuſer aufzurichten, ſolche in Ordnung zu halten, die Zahl der unnützen Müßiggänger zu mindern, wie auch andere entbehrliche Conſumtiones des Korns, ſo durchs Vieh, Brantewein-Brennen ꝛc. geſchiehet, zu verhüten.

Hunger-Kraut, iſt ein Kraut, ſo den Hunger erwecket. Daher es die Bauern unter dem Kohl oder ſtat deſſelben kochen, wenn ſie keine Luſt zu eſſen haben, wächſt auf graſichten Oertern, Feldern und Angern, hat lange Stengel, worauf runde ſchuppichte Knöpffe wachſen. Es treibet auch den Schweiß, heilet Wunden und öffnet die Mutter.

Hure, Hurerey, heißt im weitläufftigen und ſittlichen Verſtande alle Vergnügung des an ſich natürlichen und guten Triebes zur Vermiſchung mit dem andern Geſchlecht, welche wider den göttlichen Zweck deſſelben, nemlich in der ordentlichen ehelichen Geſellſchafft, nach dem göttlichen Geſetz Kinder zu zeugen und zu erziehen, geſuchet wird. In ſeinem völligen Begriff, und nach dem Sinn der Heil. Schrifft aber gehören auch alle diejenigen Handlungen dazu, ſo uns oder andere zu ſolchen unordentlichen Lüſten in und auſſer dem Eheſtand reitzen. Dieſe Unreinigkeit kan alſo ſo wohl in als auſſer dem Eheſtand aus ſchnöder Geil- und Unkeuſchheit verborgen und heimlich, dazu auch die ſtummen Sünden gehören, oder aber öffentlich getrieben werden, entweder in ſolche grobe Thaten und Arten der Unreinigkeit, ſo die menſchlichen Geſetze mit weltlicher Strafe beſonders verfolgen, als Unzucht, Blutſchande, öffent-

öffentliche Hurerey, Vielweiberey, Ehebruch ꝛc. oder aber in ſolche nur ausbrechen, ſo die eitele Welt deswegen, weil ſie nicht von Menſchen geſtraft werden, vor erlaubt anſiehet. Allein im rechtlichen Verſtande heißt eigentlich dasjenige Hurerey und eine Hure, welche ihren Leib um einen Huren=Lohn, oder aber um nur die Geilheit zu befriedigen, wohl gar vor einen von ihr ſelbſt gegebenen Lohn vielen unzüchtigen Manns=Perſonen preis giebt. Im gemeinen Leben aber nennet man auch offt Hurerey, wenn ſich zwey ledige Perſonen zweyerley Geſchlechts mit einander vermiſchen, und in Wolluſt zuſammen thun. Die Hurerey wird in der heiligen Schrifft mit Armut, Unſegen in der Nahrung, ungeſundem Leib, Grind, Würmern und Motten zur Strafe bedrohet. Und es ſind dieſe Dinge insgemein nächſt der Schande und Unehre die natürlichen Folgen derſelben, nach verſchiedenen Graden. Sonderlich iſt es ein rechter Feind und Ruin des Haus=Standes, der ehelichen Geſellſchafften und ihrer Zwecke, vornemlich in einer bürgerlichen Geſellſchafft, ja einer geſegneten, ordentlichen, fleißigen und klugen Wirtſchafft. Weil es nun eine Qvelle der Armut, des Credit=Verluſts, und ſonderlich eine Urſache der Ungeſchicklichkeit zu Verrichtungen iſt; ſo muß ſich ein Wirt auch nur als ein ſolcher dafür als vor Gifft hüten, ie leichter daſſelbe ins Gemüthe ſchleicht, und ie angenehmer es anfänglich ſchmeckt, und ie ſchwerer es wiederum vor dem gänzlichen Verderben los zu werden iſt. Inſonderheit aber verhindert dieſes abſcheuliche Laſter durch ſeine heimliche und öffentliche Wirckungen die zu denen wirtſchafftlichen Geſchäfften ſo nöthige Bevölckerung der Länder. Viele wollüſtige und freye Geiſter bilden ſich zwar die Sache gantz anders ein. Ihre fleiſchliche Augen erlauben ihnen aber nicht einzuſehen, worinne eine rechte Bevölckerung der Länder beſtehe, und daß es nicht genug ſey, nur viel Kinder zu zeugen, ſondern auch, daraus gute Glieder eines Volckes zu erziehen, erfordert werde, welchen beyden Zwecken doch die öffentliche Hurerey, die gemeine Unzucht, der Ehebruch, Vielweiberey, die heimlichen und ſtummen Sünden der Unreinigkeit allezeit, ob wohl in verſchiedener Maaſſe, zuwider ſind. Man kan hiervon und von viele Policey=Betrachtungen in Anſehung der Fortpflantzung des menſchlichen Geſchlechts nachſehen, Süßmilchs göttliche Ordnung in denen Veränderungen des menſchlichen Geſchlechts, Berlin 1742 edirt. Es iſt daher auch vor eine Frucht des atheiſtiſchen und verkehrten Hertzens zu halten, wenn der Cammer= und Commercien=Rath Laue in ſeinem ſonſt feinen Tractate, Vorſchlag von glücklicher Einrichtung der Intraden und Einkünffte groſſer Herren, 4, 1719 bey Förſtern edirt, der Vielweiberey das Wort geredet, nachdem bekannt, daß er ein Gottes=Verleugner geweſen.

Hur=Kind, iſt ein auſſer der Ehe entweder von einer öffentlichen Hure und ungewiſſen Vater, oder von zwey ledigen Leutgen, durch unzüchtigen Beyſchlaf, oder endlich im Ehebruch gezeugtes Kind. Die erſten heiſſen eigentlich Spurii, it. Mamſer, die andern natürliche, im gemeinen Leben aber auch Hur=Kinder, die dritte Sorte aber Nothi oder liberi adulterini. Es iſt ein ſolches Kind, wiewohl nicht ohne Unbilligkeit, mit einer Anrüchtigkeit und einem Verluſt verſchiedener Rechte bey uns beſchweret, allermaſſen ſolches nur die unzüchtigen Urheber, nicht aber dieſe unſchuldigen Geſchöpffe treffen ſolte. Es kommt dieſes aber eigentlich aus denen alten Sitten der Deutſchen her, welche groſſe Eiferer wider die Unzucht waren, und vermittelſt der natürlichen Liebe derer Urheber gegen die Kinder, jene von ſolcher Unzucht deſto mehr abhalten wolten, wenn ſie auch die Kinder ſolchergeſtalt drückten.

Hurt oder **Hürde**, ſiehe **Horde**.

Huſten, iſt eine Art der Convulſion, wodurch der zähe Schleim oder andere ſcharffe Feuchtigkeiten, welche in dem Magen, in der Lunge oder Lufft=Röhre ſich befinden, heraus gepreſſet, und bey ungleich ſtarckem Getöne des Athems ausgeworffen werden muß. Es iſt dieſer entweder feuchte oder trocken, nachdem die Materie beſchaffen, die ihn verurſachet. Wo aber ein feuchter ſich in einen trockenen Huſten verwandelt, iſt gemeiniglich eine Entzündung der Lunge und die Schwindſucht zu beſorgen; ja wenn er zu ſtarck und zwingend iſt, können dadurch die kleinen Aederlein zerſprenget werden, und folglich Lungen=Geſchwüre daraus entſtehen, denn die Lunge iſt derjenige Theil, ſo am meiſten darbey leidet. Wer damit beläſtiget iſt, enthalte ſich allzuſtarcker Bewegung, meide trübe, mit Dünſten angefüllte Lufft, kaltes Geträncke, ſaure Speiſen, oder auch ſcharff Gewürtze, und gebrauche dargegen ſüß Geträncke und gelinde Sachen, z. E. abgekochte Waſſer mit Habergrütz, Corinthen, Feigen, Thee mit Milch, gebrannten Gerſten=Zucker, oder mit ſtarckem angezündeten Brantewein aufgelöſete Corinthen oder kleine Roſinen u. d. m.

Hut, **Hut=Weide**, ſiehe **Vieh=Weide**.

Hutmann, ſuche **Hirte**.

Hutzeln, ſiehe **Holtz=Birn**, **Holtz=Apffel**.

Hyacinth, iſt eine kleine wohlriechende Frühlings=Blume, davon bis ſiebentzig Gattungen gezählet werden; die vornehmſten und bey uns bekannteſten ſind, der fladerige, der groſſe und kleine, blaue und der weiſſe Traubel=Hyacinth, der moſchriechende, der gehörnte Traubel=Hyacinth, der mit länglichten, blauen und fahlen Blumen, der Orientaliſche mit fleckigem und der mit blätterigem Stengel, der Orientaliſche mit weiſſen, einfachen, mit gefüllten, mit blauen gefüllten Blumen, der ſpäte

Orienta=

Orientaliſche, der geſternte mit zwey und der mit drey Blättern, und denn der groſſe und kleine geſternte Herbſt-Hyacinth. Alle dieſe werden nach der gemeinen Weiſe der Zwiebel-Gewächſe gewartet, und durch Abſetzlinge von der Wurtzel vermehret, weil ſie hier zu Lande ſelten Saamen tragen, und die von dem Saamen gepflantzte Blumen ſich auch gerne ſehr verändern. Endlich wird hinzu geſetzet der Indianiſche Hyacinth mit knolligter Wurtzel, ſonſt Tuberoſen genannt, davon unter dieſem Wort ein mehrers.

Hyacinth, iſt auch ein durchſichtiger gelbrother und feuerfarbichter Edelgeſtein. ſiehe Natur- und Kunſt-Lexicon.

Hypociſten-Safft, iſt ein dicker, ſchwartzer, hartzigter, herber, ſaurer Safft aus Langvedock, ſo von einem Gewächſe, welches Ciſtus heiſſet, gemacht wird, und wider Bauch-Blut-Flüſſe, das Brechen ꝛc. dienet.

Hyppocras, ſiehe **Hippocras**.

Hyſop, ſuche **Iſop**.

Jacke, Jäcklein, iſt ein gantz kurtzes Kleid, ſo die gemeinen Bauers-Weiber und das Geſinde anzuziehen gewohnet ſind, und iſt ſolches um vieles kleiner denn ein Wämſtlein, Röcklein oder Camiſol.

Jacobs-Kraut, iſt ein ausländiſches Gewächſe welches über und über mit Aſchfarbner Wolle überzogen iſt, und eine lange graue mit wenig Zäſerlein und Neben-Wurtzeln beſetzte Wurtzel, zerkerbte Blätter, wie das gemeine Creutz-Kraut, aber gröſſere und gelbe geſtirnte Blumen hat. Es wächſet gerne an der See, wird aber bey uns zur Zierde in Geſchirren erhalten, und durch Zerreiſſung der Stöcke fortgepflantzet und vermehret. Hat mit dem gemeinen Creutz-Kraut gleiche Krafft und Tugend.

Jacobs-Straſſe, ſ. **Milch-Straſſe**.

Jacobs-Lauch oder **Hollauch**, ſiehe **Lauch**.

Jach-Seil, ſuche **Jagd-Seil**.

Jäger, heiſſet derjenige, der die Natur, Eigenſchaft und den Unterſchied der wilden Thiere und Geflügel, vom gröſten bis zum kleineſten weiß, und dieſelbe auf eine geſchickte Art zu fangen oder zu fällen gelernet hat, oder mit einem Wort nicht nur die Wirtſchaft der wilden Vieh-Nahrung und Zucht verſtehet, ſondern auch die Jägerey, oder das Fangen der wilden Thiere, als eine Kunſt gelernet hat. Siehe Jagd. Es wird aber zu einem vollkommenen Jäger erfordert, daß er gottesfürchtig ſey, und ſich vor allerhand verbotenen Künſten, Aberglauben, Fluchen, Sauffen, Spielen, und andern Laſtern hüte, daß er eines guten und ſcharffen Geſichtes, eines guten Gehöres, ſchneller Füſſe, nicht gebrechlich, eines geſunden Athems, und dahero laut vom Halſe, dauerhaftig, wachſam, gedultig und unverdroſſen, von reiffem Judicio, aufmerckſam, geſunder und gerader Zähne zum Blaſen, hurtig und geſchwind in ſeinem Vornehmen, unverzagt und nicht furchtſam, eines anſchlägigen und verſchmitzten Kopffes, verſchwiegen, treu und nicht neidiſch ſey, daß er Liebe zu denen Hunden habe, ſeinen Leit-Hund wohl zu arbeiten, und andere zur Jagd gehörige Hunde behörig abzurichten wiſſe, wohl reiten und ſchwimmen könne. Daß er ein guter bewährter Schütze, auch Forſt- Hirſch- Holtz- und Jagdgerecht ſey, ſein Jagd-Zeug wohl in acht nehme, auch wenn einem Menſchen, Pferde, Hunde- und Raub-Vögel jähe eine Verletzung oder Unfall zuſtöſſet, denenſelben in der Noth mit Hülffs-Mitteln beyzuſpringen und zu rathen wiſſe. Er muß wiſſen den Vogel-Leim zuzurichten, die Leim-Spindeln auf die Fall- Leim- und Platt-Bäume zu ſtecken, die Wald- und Feld-Tennen zuzurichten, die Reb-Hüner mit dem Treibe-Zeug, Hoch-Netze und Tiraß zu fangen, Wachteln und andere Vögel zu locken, die Raub-Vogel zu beſtricken, den Waſſer-Leim, ingleichen die Wildpret- und wilden Tauben-Sultzen zu bereiten, die Maſchen, Schlingen und Dohnen zu ſtellen, dem Waſſer-Geflügel nachzugehen, und demſelben Fänge zu ſtellen. Er muß auch allerhand Arten Tücher, Garne und Netze, auf das hohe, mittlere und kleine, auch Feder-Wild zu ſtellen verſtehen, damit er nach einer ieden Jahrs-Zeit, und nach einer ieden Gelegenheit gehörigen Nutzen ſchaffen könne. Weil aber einem Jäger allein ſo vielen Sachen vorzuſtehen, und zu beſtreiten nicht wohl möglich, auch die Zeit, alles allein zu verrichten, nicht zulänglich, als werden mehrentheils zu einer ieden beſondern Jagd auch beſondere Leute beſtellet, und die, ſo bey den hohen Jagden dienen, eigentlich Jäger; die bey dem Renn- und Parforce-Jagen beſtellet, *Piqueurs* oder *Parforce*-Jäger; die der Reiger- und anderer Baitz vorſtehen, Falckenier, und die, ſo allerhand klein Weidwerck zu fangen beſtellet ſind, Haſen-Jäger oder Feder-Schützen und Hüner-Fänger genennet. Ein Jäger bedarff zu ſeiner Profeßion mancherley Zeug, gute Pürſch-Röhre, Schrot-Büchſen, Flinten, eine Weide-Taſche, ein Pulver-Horn mit gutem raſchen Pulver, (deſſen er noch mehr zu Hauſe an einem trockenen Orte verwahret haben ſoll, weil die Feuchtigkeit des Pulvers dieſes an geſchwinder Entzündung verhindert, und dadurch mancher Fehl-Schuß verurſachet wird), Spanner, Raum-Nadel, einen Weidner oder Hirſch-Fänger mit Meſſern, Schrauben, Sägen und Nebern oder Bohrern, Hals-Bänder, Kuppeln und Hetz-Riemen vor die Hunde, ſtarcke Schweins-Spieſſe oder Fang-Eiſen auf die wilden Schweine und Bären, Gabeln und Zangen, die Dächſe, Füchſe, Wölffe, Luchſe, wilde Katzen und Fiſch-Ottern vom Leibe zu halten und anzufaſſen, auch Spaten, Schauffeln und Hacken, die Dächſe damit auszugraben ꝛc.

Jägerey, heiſſen mit einem Wort die geſammten Bedienten, ſo zu dem Jagen gehören, und dabey ein Amt oder Verrichtung haben, Siehe **Jagd-Bediente**.

Jägerey,

Jägerey, wird auch zuweilen die Wiſſenſchafft zu jagen, oder die Jagd genennet, und ſpricht man insgemein: Dieſer oder jener hat die Jägerey gelernet. Siehe Jagd

Jäger-Haus, iſt ein Gebäude bey einer Königlichen oder Fürſtlichen Reſidentz, worinnen ein oder mehrere Jagd-Bedienten wohnen, und die Jäger-Rüſtung verwahret wird; weilen auch gemeiniglich noch mehr Jagd-Gebäude dazu gebauet ſind, die zwiſchen ſich einen Hof machen, ſo wird ſolcher der Jäger-Hof genennet. Das Jäger-Haus wird nach einer jeden hohen Herrſchafft Belieben, nachdem dieſelbe ein Liebhaber der Jägerey iſt, groß oder klein, jedoch ſo viel möglich, geraumlich, rein und ſauber, auch gemeiniglich zwey Stockwerck hoch erbauet; in dem obern Stockwerck, ſchicken ſich nebſt einem mit ſchönen Jagd-Stücken, oder künſtlichen Schildereyen und Gemählden, von allerhand Luſt- und Waſſer-Jagden, Jäger-Aufzügen, Kampf-Jagen ꝛc. ausgezierten Saal, einige Anti-Chambren und wohl angelegte und ausmeublirte Gemächer, vor die daſelbſt ſich divertirende Herrſchafft. Unten wohnet insgemein der Pürſch-Meiſter, (welcher die Inſpection über den gantzen Jäger-Hof, und das Directorium über alle daſelbſt wohnende Jagd-Bediente, und darinnen befindliches Zeug und Hunde hat) nächſt gegenüber aber die Jäger-Purſche in abſonderlichen Stuben und Kammern. Auf dem Boden werden in wohl verſchlagenen Rüſt-Kammern die Jäger-Rüſtung und Inſtrumente, als: Pürſch-Röhre mit Teutſchen und Flinten-Schlöſſern, Sau-Stutzen, Schrot-Büchſen, Flinten, Piſtolen, Selb-Geſchoß, Wind-Büchſen, Fang-Eiſen, Hirſch-Fänger, Schevelin, Wald-Hörner, Flügel-Hörner, Hüfft-Hörner, Weide-Meſſer, Pulver-Flaſchen, Spanner, Hänge-Seile, und Halſungen der Leit-Hunde, Hunde-Kuppeln, Hals-Bänder, Hetz-Riemen, Fang-Stricke, Weide-Taſchen, Schrot-Beutel, Kugel-Formen, und in Summa alles nöthige Werck-Zeug, groß und klein, zum nöthigen Gebrauch aufgehoben. Neben ſolchem Jäger-Haus gehöret ſich an der einen Seite ein langer Hunde-Stall mit ſeiner Küche, Brot-Kammer, Wohnung der Hunde-Jungen, und gehörigen Hunde-Zwingern, an der andern Seite aber das Zeug-Haus, wovon an ſeinem Orte Meldung geſchehen. Die Einfahrt und der Thorweg in den Jäger-Hof kommt vornen in die Mitte derjenigen Seite, welche den Hof vollends einſchlieſſet, und qver vor dem Jäger-Haus über iſt; auf der einen Seite deſſelben, werden des Wagenmeiſters, und Jagd-Wirts Wohnungen, nebſt einer Schenck-Stube, zu Bewirthung der Bier- und Wein-Gäſte, auf der andern Seiten aber ein Pferde-Stall und Wagen-Schoppen angebracht. In der Mitten dieſes Jagd-Hofes iſt ein feiner Röhr-Kaſten oder Röhr-Waſſer-Trog ſo nöthig als nützlich, beydes um beſorglicher Feuers-Gefahr willen, als auch Pferde und Hunde daraus zu träncken. Auf den Forſt-Enden aller dieſer Gebäude, gehören ſich feſtangemachte Hirſch-Gehörne; hinter dem Zeug-Hauſe aber kan in der Weite, als auf der andern Seite die Hunde-Zwinger gehen, des Pürſch-Meiſters Garten angeleget werden. So gehören auch zu einem vollſtändigen Jäger-Hof Thier-Gärten und Behältniſſe oder Fänge, und kleine beſondere Häuslein vor wilde und reiſſende Thiere, dergleichen Löwen, Bäre, Wölffe ꝛc. ſo man lebendig gefangen oder ſonſt angeſchaffet, und ſie darinnen ludert und ſpeiſet, damit man ſie in bedürffendem Fall, zu der Herrſchafft Befehl, bey den Thier-Kämpfen gebrauchen könne, oder ſonſt nur zum Anſehen zahm mache.

Jäger-Junge, ſiehe Hunds-Junge.

Jäger-Meiſter, iſt an einem Fürſtlichen Hof derjenige, ſo über die gantze Jägerey und was derſelben anhängig, zu gebieten hat. Sein Amt erfordert, daß er auf ſeiner Herrſchafft Wild-Bahn und Jagd-Gerechtigkeit acht gebe, daß denſelben von niemand einiger Eintrag geſchehe: Für die Unterhaltung der Fürſtlichen Zeug-Jagd- und Forſt-Häuſer, die gehörige Wartung der zum Jagen gehörigen Zeuge, Tücher, Garn, Wagen und dergleichen Sorge trage: Die Gelegenheit des Landes, die Wälder, Forſte, Jagd-Plätze und gewöhnlichen Stände des Wildes von allerley Gattung ihm bekannt mache: Die nöthige Anſtalten das Wild zu hägen, und nach Gelegenheit zu erhalten vorkehre. Dazu gehöret, daß die Jagden pfleglich angeſtellet, das zur Hof-Küche erforderte Wild nicht mitten in der Wild-Fuhr und Gehäge, ſondern an den Grentzen, wo es leicht übertritt, und dahero Grentz- und Naſch-Wildpret genennet wird, gepürſchet, bey harten Wintern, und andern Fällen dem Wild Hülffe verſchaffet, und insgemein über denen ausgegangenen Wild- und Jagd-Ordnungen ſtreng gehalten werde. Wenn ein Jagen anzuſtellen iſt, hat er des Orts, wo gejaget werden ſoll, ſich zu erkundigen, ob und was für Wildpret daſelbſt zu hoffen, damit vergebliche Koſten vermieden werden: Die hierzu gehörige Jagd-Frohnen aufzubieten, doch über die Gebühr und das Herkommen niemanden zu beſchweren, noch auch um Geld oder Gunſt zu erlaſſen, hingegen einem jeden ſeine Arbeit auflegen, daneben, was ihnen an Unterhalt oder Lohn gebühret, reichen zu laſſen, und nicht zu geſtatten, daß jemanden mit Schlägen oder anderm Uiberlaſt begegnet werde: Uiber die angeſtellte Jagd ein Tagbuch halten, die Zeit, den Ort, und alles, was dabey fürgefallen, was vor Leute, wie viel und welcher Geſtalt dabey gebrauchet worden ꝛc. umſtändlich beſchreiben zu laſſen: Auf diejenigen, ſo in dem Lande des Jagens berechtiget, ein wachſames Auge zu haben, und die der Herrſchaft zuſtehende gemeinſame oder ſo genannte Kuppel-Jagden nicht zu verſäumen: Auf die Vertilgung der Raub-Thiere bedacht zu ſeyn, Wolffs-Gruben, Fallen und Fänge, auch wo es die Gelegenheit giebt, die Wolffs-Jagden zu rechter Zeit zu beſtellen; auf das Jäger-Haus beſondere Inſpection zu tragen, weswegen mit dem Pürſch-Meiſter ſich öffters zu bereden: die Unterhaltung derer zur Jägerey nöthigen Hunde, nicht allein

in den Hunde-Häuſern, ſondern auch, wo es hergebracht, auf Mühlen, Schäfereyen und Feld=Meiſtereyen zu beſorgen: Die Ubertretung derer Vaſallen und anderer Verbrecher durch wohl erfahrne Jagd= und Forſt-verſtändige Commiſſarien, genau unterſuchen und beurtheilen zu laſſen; alles ohne einiges Intereſſe höheres Orts ausführlich zu berichten, und darauf Beſcheids gewärtig zu ſeyn. Die Rechnungen über allerley Wildpret, ſo wohl was zur Hof=Küche und verordneten Deputaten geliefert, als verkaufft worden, ſo denn über die gefällete Raub=Thiere, und das davor bezahlte Pürſch= oder Fang=Geld, und endlich über alle bey der Jägerey das Jahr über aufgewandte Koſten, durch den hierzu beſtellten Jagd=Secretarium ordentlich führen zu laſſen.

Jäger=Purſch, wenn ein Hunde= oder Jäger=Junge drey Jahr lang gelernet, ſo erlangt er den Titel eines Jäger=Purſchen, und die Freyheit ein Hornfeſſel zu tragen; iedoch aber, wenn er noch nicht recht wehrhafft gemachet worden, keinen Hirſch=Fänger, es ſey denn auf der Reiſe. Dieſer Jäger=Purſch nun muß ſich vor allen angelegen ſeyn laſſen, Holtz=gerecht zu werden, und dahero ſich nicht ſchämen, den einfältigſten Aeſcherer, Kohlen=Brenner, Pech=Hauer, Scheit=Schläger und Zimmer=Mann, um dieſes oder jenes Holtzes Beſchaffenheit zu fragen; die Fährten des Wildprets, unter welchen der Hirſch und das Schwein das vornehmſte iſt, wiewohl auch die andern nicht auf die Seite zu ſetzen ſind, muß er ſich aufs genaueſte bekannt machen, und dieſelbe von einander richtig unterſcheiden lernen. Damit er auch des Zeug=Stellens vollkommen kundig werde, muß er ſich bey Zeiten mit den Zeug=Knechten und Stell=Leuten bekannt machen, damit ſie ihn, wenn ein Jagen vorgehet, dazu nehmen mögen, da er denn bey Abführung des Zeugs die Leinen friſch mit anzugreiffen, Hefftel einzuſchlagen, feſte zu machen, aufzuheben, anzupflöcken, oder was nur nöthig vorfället, mit vorzunehmen hat, wenn er anders die Wiſſenſchafft den Jagd=Zeug recht zu verſtehen, erlangen will. Er muß auch den Leit=Hund recht und gründlich zu arbeiten, und denſelben behörig zu tractiren lernen; im Schieſſen ſowohl mit der Flinte im Flug und Lauff, welches anietzo das gebräuchlichſte iſt, ſonderlich aber auch mit dem Pürſch=Rohr Wildpret zu fällen, muß er ſich fleißig exerciren, und dahero etwan bey einem Förſter, oder andern Jagd=Bedienten, der viel zu liefern hat, ſich bekannt und beliebt zu machen ſuchen; damit er zu ſolchem Exercitio deſto beſſere Gelegenheit bekomme.

Jäger=Recht, heiſſet das Stücke, ſo dem Jäger von einem Wildpret, das er gefangen oder gepürſchet, zur Ergötzlichkeit gelaſſen wird, und iſt ſolches von einem Hirſchen der Hals ſamt denen nächſt daran ſtoſſenden drey Rippen, von einem wilden Schweine aber die Wamme.

Jähr=Bottich, ſiehe Gähr=Bottich.

Jähr=Kammer, ſuche Gähr=Kammer.

Jährling, heiſſet ein Stücke Schaf=, oder andern zahmen Viehes, das ein Jahr alt iſt.

Jäſe, Gieſe, wird ein Strom=Fiſch genennet, der etwa vier bis fünff Zoll breit, ſchuppig und auf dem Rücken blaulichter Farbe. Die Seiten und der Bauch hergegen, ſind Silber=glänTzend, mit gelbrothen Floß=Federn und Schwantz, dergleichen meiſt in der Oder und Spree gefangen werden. Das Fleiſch, welches zum ſieden und braten dienet, iſt angenehmen Geſchmackes und gantz mürbe, aber ſehr fett, und weil dieſer Fiſch ſich ſehr gut braten läſſet, nennet man ihn auch an einigen Orten den Brat=Fiſch. Sie laichen im Mertz und April, den folgenden Monat May aber ſind ſie ſo fett, daß auch ihr Fleiſch daher gantz gelbe ſiehet, darum ſie zu dieſer Zeit mit Vorſichtigkeit zu ſpeiſen, weil die allzugroſſe Fettigkeit der Fiſche den Menſchen nicht zuträglich.

Jäten, heiſt ſo viel als das Unkraut aus einem gebauten Lande, zwiſchen der guten Saat heraus ziehen. Es iſt dieſes eine ſehr nöthige Arbeit, welche ſowohl im Felde, als auch in Gärten, Hopffen= und Weinbergen zu gewiſſen Zeiten fleißig vorgenommen werden muß, weil das überflüßige böſe Unkraut die jungen Früchte erſtickt, auch indem ſie allzu frech daher wachſen, und vom Wetter und ſchweren Platz=Regen umgeſchlagen werden, dieſelben gleichſam zu Boden drücket. Solches ſoll im Felde zur Frühlings=Zeit, wenn die Früchte bereits ſtarck gewurtzelt haben, geſchehen, und die Vogel=Wicken, wilde Rancken, Klapper=Roſen, ſchwartzer Coriander, Raden und dergleichen Unrath mehr ausgejätet und davon geſäubert werden. Wenn das Korn in die Aehren gehet und ſchoſſet, ſo iſt es abermahl ſonderlich gut und zuträglich, wenn man es noch einmahl aufs neue jäten läſſet, damit die Früchte deſto reiner und vollkommener wachſen mögen. Doch muß man von dem Jäten des Getraides überhaupt mercken, daß daſſelbe allein der Sache nichts helffe, ſondern erfodert werde, vorhero durch öfters Pflügen in dem Acker das Unkraut zu verderben, und durch reinen Saamen ſeine Pflantzung zu verwahren. Sonſt aber muß das erſtmahlige Jäten mit ſonderbarer Beſcheidenheit geſchehen, damit die Wurtzeln unten am Grunde nicht beſchädiget, ſondern vielmehr mit anderem Grund oder Erdreich deſto beſſer bedecket werden, auf daß ſie ſich alſo deſto mehr und weiter ausſtrecken und ausbreiten mögen. Desgleichen, ſo man die Früchte zum andern mahl jäten läſſet, muß man gleichfalls fleißig Achtung geben, damit man die jungen Wurtzeln nicht zu viel entblöſſe oder entdecke, denn wo ſolches geſchiehet, ſo werden ſie an ihrem fernern Wachsthum verhindert, und fangen denn gleich an in dem Erdreich zu faulen: Derowegen ſoll man allewege, wenn man zum andern mahl das Jäten vornimmt, das Erdreich nur ein wenig berühren und gantz eben machen. Unterläſſet man aber das Jäten, ſo wird das Brot nicht allein ungeſtalt und heßlich von Farben, ſondern auch,

wenn unter dem Korn Wicken, Doſten und dergleichen Unkraut vermiſcht iſt, übel ſchmeckend und ungeſund: Zu geſchweigen, daß offt nicht die Helfte von Korn, Weitzen und Dinckel aufkommt, wo ſolch Unkraut darunter wächſt, und überhand nimmt; ſo geben auch, welches das ärgſte iſt, diejenigen Felder, darauf ſolch vermengter unreiner Saame geſäet wird, kaum den halben Theil ſo viel Frucht, als die andern, ſo mit wohlgeſäubertem reinen Saamen beſäet worden ſind. Die Küchen= oder Kräutze=Gärten müſſen des Jahres etliche mahl, nemlich ſo offt es die Nothdurfft erfordert, reine ausgejätet werden, und zwar iederzeit im abnehmenden Monden, auch wenn der Erdboden weder allzudürre noch zu feuchte iſt. Die nach den ausgereuteten Gras=Wurtzeln aufgeworffene Erde, ſoll man ſobald, nach verrichteter Arbeit zuebnen, und die Plätze, ſo etwan durch das Jäten locker gemacht worden, ſanfft und ſacht wieder eindrucken. Von dem Jäten in Weinbergen, ſiehe **Kraute.** Dieſes ausgerauffte

Jäte=Gras, giebt eine gute Garten Düngung, wenn man ſolches nebſt allem, was von Blättern und Stengeln ohne diß weggeworffen wird, auſſer dem Garten, oder in einem Winckel deſſelben über einen Hauffen ſchlägt, und es wohl abfaulen läſſet, und denn noch etwas andern Miſt darunter menget.

Jagd, heiſſet die Wiſſenſchafft oder Künſt durch eine geſchickte Ausübung denen wilden Thieren und Vögeln, entweder mit Gewalt oder durch Liſt nachzuſtellen, und dieſelben zu fangen oder zu fällen. Dieſe iſt heut zu Tage eine von denen vornehmſten Beluſtigungen groſſer Herren, und ein Regale, welches alleine der hohen Landes=Obrigkeit zuſtehet, von derſelben aber auch zuweilen an ihre Vaſallen, in Anſehung derſelben erſprießlich geleiſteten Dienſte, in gewiſſer maſſe überlaſſen wird. Sie iſt eine ſo nöthig= als nützliche Uibung, weilen nicht nur dadurch ein Land oder Gegend von ſchädlichen reiſſenden Thieren befreyet und geſäubert, das übrige Wild aber an Hirſchen, Rehen, Schweinen, Haſen und Feder=Wildpret zu behöriger Zeit zu Nutz gebracht wird, ſondern auch, weil man auf ſolcher das Gewehr zu Pferd und zu Fuß fertig und geſchickt zu gebrauchen, Hunger und Durſt, Arbeit und Mühe, Hitze und Froſt, Regen und Ungewitter, Wachen und andere Fatiguen auszuſtehen lernet, eine mächtige Stärckung und Abhärtung der Leibes=Kräffte und Geſchicklichkeit iſt. Sie iſt auch eine löbliche Uibung, wenn ſie in ihren ordentlichen Schrancken bleibet, und der rechte Gebrauch derſelben nicht auf die Seite geſetzet, ſondern wie in allen andern Sachen, alſo auch hierinnen richtige Ordnung und Maaſſe gehalten wird. Denn in ſolcher Ordnung iſt ſie hauptſächlich eine Kunſt und Uibung des Adels, die ſie auch beynahe in gewiſſen Innungs= und Zucht=Anſtalten ordentlich als Jungen, Jagd=Purſchen und Pagen, Jagd=Junckers ꝛc. lernet, ausgelernet, ja Lehr=Briefe und dergleichen bisweilen bekommt. Wegen allerhand übler Folgen und Verſäumniß aber in denen noch nöthigern und nützlichern Wirtſchaffts=Geſchäfften iſt die Ausübung und Beluſtigung damit vor ſich ſelbſt andern, ſonderlich gemeinen Leuten nicht zu verſtatten. Denn in dieſem Betracht wird es eine in der Policey ſchädliche Sache. Ja der Misbrauch der Jagd, bey Groſſen und Vornehmen heckt ebenfalls ſehr groſſes Uibel in der Land=Wirtſchafft aus. Die vielen Jagd=Frohnen und Folgen, das unbarmhertzige Tractament, ſo die armen Leute von der Jägerey erdulten müſſen, die vielfältige Bedrückung, ſo öffters damit vor den armen Land=Mann ſonſt verknüpffet wird, der Verluſt ſeines geſunden Leibes, die Verſäumniß in ſeiner Feld= und Haus=Arbeit, das zur bloſſen Luſt gewöhnliche überflüßige Jagen des Wildes und der daraus entſtehende Wildfraß, und die Verwüſtung der Felder und Gärten, dabey man doch ſelten denen armen Leuten an Steuern und Gaben etwas erläſſet ꝛc. ſind alles bekannte Dinge, ſo die Jagd, wenn man damit nicht vernünfftig verfähret, ſehr ſchädlich machen. Und ſo angenehm dieſelbe auch iſt, ſo bringet ſie doch, woferne man nicht nach einer vernünfftigen Mäßigung damit umgehet, auch bey Höfen ſchlechten Nutzen ein, ja ſie nimmt vielmehr ein groſſes von andern Einkünfften weg. Ein Pfund Wildpret kommt einem groſſen Herrn, wenn die groſſen Jagd=Koſten wegen vieler Leute, Pferde, Hunde, Jagd=Zeug, Häuſer und allerhand Jagd=Pracht, ja der Abgang (den offt Steuern, Zinſen, Forſt= und Wild=Revenuen dadurch leiden), gerechnet werden, öffters 1 Rthlr. zu ſtehen, und die Einkünffte aus der Jagd tragen nicht das Viertel von denen Unkoſten, ſo darauf verwendet werden. Ein Wirtſchaffts=Geſchäffte aber, welches mehr koſtet, als es einbringet, iſt ein ſchlechtes Geſchäffte, und nach denen Regeln einer Cameral=Wirtſchafft gantz verwerfflich. Die Cammer=Einkünffte beſtehen alſo meiſtentheils bey dieſen Fonds, in der Einbildung oder dem bloſſen Vorgeben derer, die von ſolcher übermäßigen Jagd=Luſt der Groſſen, ihren beſondern Vortheil haben, womit ſie die Ohren und Augen ihrer Herren verführen. Eine übermäßige Jagd=Luſt verderbt auch alle andern Eingangs erwehnten Vortheile der Jagd. Es bleibet dieſer alsdenn nur ein bloſſer Vorwand; die Geſundheit und das Leben ſolcher Herren iſt in Gefahr; ſie ſind auch nicht mehr im Stande, daß ſie ſich noch denen Travaillen des Krieges unterziehen müſſen; die heutigen Kriegs=Uibungen ſind auch gantz anders, als daß man in denenſelben viel bey der Jagd lernen ſolte. Endlich aber werden bey der unmäßigen Jagd=Luſt, die wichtigſten Regierungs=Geſchäffte bey Seite geſetzet; man bekümmert ſich darum wenig oder nicht recht; man ſiehet alles nur mit fremden Augen, höret mit geborgten Ohren, und arbeitet öffters mit anderer ihren untreuen oder ungeſchickten Händen; kurtz, die Groſſen ſind alsdenn nur groß bey der Jagd, und groſſe

Jäger, in ihrem Amte aber entweder Marionetten, oder ſie verrichten ihre Regierungs-Geſchäffte ohne Uiberlegung ohne Weisheit, Klugheit und Gerechtigkeit. Indeſſen ſo iſt doch ein mäßiger und vernünfftiger Gebrauch der Jagd nicht nur zum Nutzen und allerhand Vortheil vor groſſe Herren und vor das Land, ſondern auch bey jenen zur mäßigen Luſt und Ergötzlichkeit, zur Geſundheit und zu ihrem Fürſtlichen Wohlſtand und Splendeur, durchaus nicht zu verwerfen, ja damit kan und muß auch eine gute Wirtſchafft beſtehen, und alsdann dieſe wo nicht eben viel Vortheil, doch auch keinen Schaden oder Zu- oder Einbuſſe davon haben, wann ſie recht eingerichtet und überdem das Forſtweſen geſchickt damit verknüpfet, der Herr aber dabey auch zufälliger Weiſe in den Stand geſetzet wird, manches in ſeinen Landen, unter ſeinen Unterthanen und auf ſeinen Domainen zu hören und zu ſehen, was ihm ſonſt zum Behuf ſeiner Regierung und Wirtſchafft verborgen würde. Damit man nun von der Einrichtung der Jagd eine etwas genauere Einſicht habe, ſo iſt nebſt dem, was unter andern Art. gantz vollſtändig von Jagd-Sachen in dieſem Lex. vorkommt, hier ſonderlich noch überhaupt anzumercken: Es wird nemlich die Jagd gemeiniglich unterſchieden in die **Hohe** und **Niedere Jagd**. Der **Hohen Jagd** werden beygezählet, die Hirſche, wilden Schweine, Bäre, Rehe, Trappen, Auer-Hüner, Birck-Hüner, Haſel-Hüner, Schwanen, Faſanen; Zur **Niedern Jagd** aber werden gerechnet, die Haſen, Füchſe, Dachſen, wilde Katzen, Rebhüner, Schnepffen, wilde Gänſe, wilde Enten, Taucher, und dergleichen Waſſer-Vögel, Lerchen und andere kleine Vögel, wiewohl auch an etlichen Oertern die **Mittel-Jagd**, darzu Rehe und Friſchlinge gezählet werden, in Uibung iſt. Im Churfürſtenthum Sachſen, und deſſelben incorporirten Landen werden zur **Hohen Jagd** gerechnet: Bäre, Bärinnen, junge Bäre, Hirſche, Stücken Wild, Wilds-Kälber, Tann- oder Dam-Hirſche, Tann-Wild, Tann-Wilds-Kälber, Luchſe, Schwanen, Trappen, Kraniche, Auer-Hähne, Auer-Hüner, Faſan-Hähne, Faſan-Hüner, Vocken. Zur **Mittel-Jagd** werden gezählet: Rehe-Böcke, Rehe, Rehe-Kälber, hauende Schweine, angehende Schweine, Keuler, Bachen, Friſchlinge, Wölffe, Birck-Hähne, Haſel-Hüner, groſſe Brach-Vögel. Und zur **Niedern Jagd**: Haſen, Füchſe, Dächſe, Biber, Fiſch-Otter, Marder, wilde Katzen, Elb-Thiere, Eichhörner, Wieſel, Hamſter, Schnepfen, Rebhüner, wilde Gänſe, wilde Enten, Reiher, Taucher, See-Meben, Waſſer-Hüner, Waſſer-Schnepffen, wilde Tauben, Gibitze, Wachteln, Ziemer, Schnerren, Amſeln, Droſſeln, Lerchen und andere kleine Vögel, wie ſie Nahmen haben mögen. Nach denen erſtbeſchriebenen vielerley Arten der Thiere iſt auch die Jagd, wodurch ihnen nachgeſtellet, und der Zeug, ſo darzu gebrauchet wird, mancherley: Denn einige werden mit Tüchern umſtellt, durch Hunde und das Wald-Geſchrey der Jäger nach dem Laufft getrieben, daſelbſt aus dem Schirm gepürſchet, oder von denen Anweſenden zu Pferd oder Fuß im Lauf, mit Fang-Eiſen, Hirſch-Fängern oder Piſtolen erlegt, andere werden mit Wind- und anderen Hunden gehetzet, andere in geſtellten Gruben, Fallen, Eiſen oder Schlingen gefangen, andere verlappet, durchs Klopfen aufgetrieben, oder an einen Ort gekirret, oder auf ihrem Wechſel von dem ſich anſtellenden Jäger gepürſchet, oder ohne Netze und Garne, mit denen ſogenannten Parforce-Hunden gejaget und erleget, andere mit Falcken gebaitzet, und dergleichen. Des Zeuges ſind verſchiedene Gattungen, ſiehe unten **Jagd-Zeug**. Zu welcher Zeit im übrigen einer ieden Art des gedachten Weydewercks nachzuſtellen, findet man unter dem Wort **Weydmanſchafft** beſchrieben. Wenn ein Fürſt oder anderer hoher Landes-Herr aus beſonderer Gnade und gutem Willen einem andern, in einem gewiſſen Revier und Diſtrict ſeiner Wildbahn auf eine gewiſſe Zeit, die Erlaubniß zu Jagen ertheilet, wird ſolches eine **Gnaden-Jagd**, und wenn ihrer zwey oder mehr die Jagd mit einander gemein haben, eine **Koppel-** oder **Kuppel-Jagd** genennet. Die **Mit-Jagd** oder das **Mit-Jagen** heiſſet, wenn ein Landes-Herr mit ſeinen Landſaſſen in ihren Förſten die Jagd zugleich exerciret. An einigen Orten hat der Landes-Fürſt, an ſtat des Mit-Jagens, das **Vor-Jagen**, da nemlich der Landſaß nicht eher mit ſeinen Hunden und Zeuge ins Feld oder zu Holtze darf, bis der Landes-Herr ſolche vorhero durchjaget. Siehe ferner **Jagen**.

Jagdbar, heiſſet ein Hirſch, welcher vollkommen groß iſt, und nicht unter zehen Enden hat. Ein rechter jagdbarer Hirſch ſoll, mit vollem Wanſt, Geſcheide und Gehörne, oder unaufgebrochen und unzerwirckt wenigſtens drey hundert Pfund am Gewichte haben, auch nicht anderſt, als mit dem Hirſch-Fänger genickfanget werden, und zwar dergeſtalt, daß der Fang nicht nach dem Geſcheide zu, ſondern gegen die Hertz-Cammer geſchehe.

Jagd-Bediente, ſind verpflichtete Perſonen, welche nicht allein die Jagden anſtellen und dirigiren, ſondern auch acht haben müſſen, daß niemand der Wild-Bahne einigen Schaden zufüge, und die Förſte und Wälder in gutem Stande gehalten werden. Dieſe ſind von den geringſten an, die Hundes-Jungen, Jagd-Purſche, Fuß-Knechte, Förſter, Häge-Reiter, Ober-Förſter, Wild-Meiſter, Hof-Jäger, Pürſch-Meiſter, zu welchen insgemein bürgerliche Perſonen gezogen werden. Auch haben groſſe Herren noch beſondere Leib-Jäger und Büchſen-Spänner, die nach Unterſchied unter die Hof-Jäger rangiret werden. Die adelichen Jagd-Bedienten oder zur Jägerey gehörige Perſonen ſind: Die Jagd-Pagen, Gehörn-Pagen, Falconier-Pagen, die Jagd-Juncker, Forſt-Meiſter und Ober-Forſtmeiſter, die über einen gewiſſen Bezirck geſetzt ſind, und eine Anzahl Subaltern-Jagd-Bediente unter ſich haben, und endlich der Land-Jägermeiſter, Hof-Jägermeiſter,

ſter, und an den groſſen Hofen auch wohl der Ober-Land-Jägermeiſter, und Ober-Hof-Jägermeiſter. Die meiſten nun von den iezt erzählten niedern bürgerlichen und adelichen, hiernächſt aber alle hohe Jagd- und Forſt-Bediente, müſſen ſich die Jagd- und Forſt-Grenzen genau bekannt machen, und zu Anſtellung der Jagden und Anſchaffung des Wildprets, nach der Wälder, Förſte, Berge, und Thäler Gelegenheit erkundigen, was darinnen vor Jagd-Plätze und Stell-Wege ſeyn, und wo das Wild von allerley Gattung ſeine gewöhnlichen Stände habe; ſie müſſen die Abriſſe von ihren Jagd- und Forſt-Bezircken in Bereitſchafft haben, die Verträge, Befehle und andere zur Beſchreibung ihres Jäger-Amts nöthige Documenten nebſt ihren Inſtructionen fleißig durchleſen, die Jagd- und Forſt-Ordnungen im Gedächtniß führen, und denenſelben genau nachgehen; ihre ſchrifftliche Nachrichtungen, Inventarien, Abſchiede, Receſſe, ihre und ihrer untergebenen Forſt-Bedienten Beſtallungen, Reverſe, Cautionen und dergleichen in beſonderer Verwahrung halten. Ferner müſſen ſie ihre Vorſchläge dahin richten, daß pfleglich und ordentlich hausgehalten, auch an beqvemen Oertern das Wildpret mit Saltz-Lecken und zu rauher Winters-Zeit, da es oft aus Mangel der Fütterung verdirbet, mit Heu verſehen, und in der Wild-Fuhre zu bleiben angeleitet, oder auch etliche beqveme Oerter mit Hagen oder Wildhecken verwahret werden. Sie müſſen die Jagd-frohnbare Unterthanen an gehörige Oerter beſcheiden, und Sorge tragen, daß niemand ungehorſamlich ausbleibe, niemand um Geld loslaſſen; iedem ſeine Verrichtungen auferlegen, auch, was ihnen nach iedes Orts Gelegenheit und Herkommen an Speiſe oder Geld gereichet wird, geben: ſie müſſen Acht haben, daß die Grentzen der Gehöltze nicht verrücket, noch die Mahlzeichen weggehauen, beſonders da dieſelben veralteten, verwachſen, oder ſonſt umfielen, in Zeiten wieder verneuert werden; auf die Holtz-Verwüſter behörige Aufſicht tragen, ingleichen daß die Wild-Bahne und Forellen-Bäche nicht verödet werden, daß ſich an einem und andern Orte in ihrer anbefohlenen Inſpection Holtz-Verwüſter, Wild- und Forellen-Diebe, und ſolche, die den Auerhüner- Haſelhüner- und Schnepffen-Neſtern nachgehen, denſelben die Eyer oder Jungen ausnehmen, und ſie dadurch verſtören, antreffen lieſſen, oder ſonſt auf andere Weiſe der Wild-Bahne oder der Landes-Fürſtlichen Jagd-Gerechtigkeit Schaden zufügen, ſich derſelben bemächtigen, und ſie zur gebührenden Strafe helfen ziehen, und was dergleichen Verrichtungen mehr ſind, die man, weil ſie nach dem Unterſcheid der Oerter und Perſonen unterſchieden, nicht alle ſo eigentlich determiniren kan.

Jagd-Frohnen, heiſſen diejenigen Frohndienſte, welche die Unterthanen ihren Herrſchafften bey dem Jagen zu leiſten ſchuldig ſind.

Jagd-gerecht, iſt und heißt ein Jäger, welcher ein Jagen recht vernünfftig und mit Menage derer Jagd-Leute, Erſparung unnöthiger Jagd-Koſten, und zu Verkürtzung der Zeit anzugeben und das, was als beſtätiget angegeben oder berichtet worden, enge, doch ſo, daß er ſelbigem mit dem Zeuge in dem Stellen nicht zu nahe komme, zu faſſen weiß, welcher den Zeug recht zu ſtellen und ſeinen Flügel ohne Tadel zu richten, den Laufft geſchicklich zu formiren, auch das Jagen ſofort zu commandiren innen hat, damit nicht etwa die Treiben contrair gehen mögen, zu welchem Ende er ſolche nach ihrer quadrat-gehenden oder runden Lage recht abzuſtoſſen hat, das iſt, ob er die Jagd-Leute in der Mitten, oben oder unten zuerſt gehen laſſe, vernünfftig judiciren, und überhaupt alles dasjenige wiſſen und in acht nehmen muß, was oben bey Beſchreibung eines Beſtätigung- und Haupt-Jagens mit mehrern angemercket worden.

Jagd-Handwercks-Leute, ſind der Jagd-Schneider, Jagd-Seiler, Jagd-Wagner, und Jagd-Schmidt, welche nicht nur den zum Jagen gehörigen Zeug von neuem zu machen, ſondern auch beym Jagen ſelbſten ihre Verrichtung haben, und bey demſelben nothwendig zugegen ſeyn müſſen. Der Jagd-Schneider muß nebſt ſeinem, in feſten gedoppelten gewichſten Zwirn, Nadeln und Scheere beſtehenden Handwercks-Zeuge, auch etwas altes und neues Tuch, kleine Einfaß-Leinchen, Knebel, Bindfaden und Ringe bey ſich im Vorrath haben, damit, ſo was im Stellen zerreiſſet, oder ſonſten im währenden Jagen Löcher in die Tücher gebrochen werden, derſelbe das Schadhaffte ſowohl in den alten als neuen Tüchern unvermerckt geſchwinde wieder ausbeſſern könne. Der Jagd-Seiler iſt nicht nur wegen der groſſen und kleinen Leinen, ſondern auch wegen Ausbüſſung derer Netze ſehr nöthig; maſſen öffters die Sauen zu etlichen Stücken in alte oder ſchwache Netze fallen, durchbrechen und groſſe Löcher reiſſen, weshalben ſie die benöthigten Leinen in Vorrath bey ſich haben müſſen, um das Zerriſſene wieder gut zu machen. Der Jagd-Wagner gehöret zu den Furckeln, Hefftein, Schlägeln, Deichſeln, Wagen und anderm Holtzwerck, damit er das daran zerbrochene gleich wieder erſetze, und auf Vorrath halte; endlich muß auch der Jagd-Schmidt die zerbrochene Haacken und Ringe entweder alsbald repariren, oder in Vorrath bey ſich haben.

Jagd-Haus, iſt ein entweder an oder in die Jagd-Reviere, theils vor die Wohnung des darüber beſtellten Jagd-Bedienten zugleich, theils aber zum Abtritt der Herrſchafft allein, wenn ſie ſich in demſelben Reviere mit der Jagd beluſtiget, angelegetes Gebände. Man kan damit nicht nur, wenn ſie zugleich an die durch die Wälder gehende Straſſen gebauet ſind, Gaſt-Wirtſchaffts-Gerechtigkeit, Zoll- und Geleits-Einnahmen, ſondern auch allerhand Ländereyen, Viehzucht und dergleichen gar nutzbar, wenigſtens aber zur Zubuſſe und Menage bey der Beſoldung derer Jagd- und anderer Bedienten, die ſie bewohnen, theils aber

auch

auch bey der Erhaltung im baulichen Weſen ſolcher Häuſer verbinden. Man hat hiernächſt auch eine abſonderliche und kleinere Art von Jagd-Häuſern, welche man Brunft-Häuſer nennet und nahe an die Brunft-Plätze gebauet werden, wovon dieſer Art. nachzuſehen.

Jagd-Hunde, heiſſet man insgemein alle diejenigen Hunde, ſo man zum Spüren, Aufſuchen, Jagen und Hetzen des Wildes gebraucht, als da ſind die **Leit-** und **Spür-Hunde**, **Schweiß-Hunde**, **Sau-Finder**, **Stöber-Hunde**, **Hüner-Hunde**, **Lauff-** oder *Parforce*-**Hunde**, (welche auch in ſpecie **Jagd-Hunde** und von denen Frantzoſen Chiens courants genennet werden) **Engliſche Docken**, **Bären-** oder **Bullenbeiſſer**, **Pürſch-** oder *Cours*-**Hunde**, **Sau-Rüden**, **Windſpiele**, **Däniſche Blendlinge**, **Waſſer-Hunde**, **Dachshunde**, ſowohl groſſe, den Dachs damit zu hetzen, als kleine, den Dachs in ſeinem Bau aufzuſuchen, welche letztere Art auch **Dachskriecher** genennet werden, **Otter-Hunde** und **Bieber-Hunde**; von welchen unter dem Wort Hund, auch unter eines jeden Special-Benennung ein mehrers. Insbeſondere aber wird, wie nur gedacht, eine Gattung ſtarcker Mittel-Hunde alſo genennet, welche auch **Lauff-** oder *Parforce*-**Hunde**, und bey denen Frantzoſen Chiens courants heiſſen, bey uns Deutſchen aber den Nahmen Jagd-Hunde deswegen führen, weil ſie dem Wild auf der Fährde nachſpüren, ſolchem nachlauffen, es verfolgen und treiben; auch wegen ihres Zurückbleibens, weil ſie nemlich dem Wild im Lauffen nicht folgen können, vor Gram und aus Verdruß laut anſchlagen, hierdurch aber das Wild noch mehr erſchrecken, furchtſam und flüchtig machen, daß ſolches ſodenn von denen Menſchen auf verſchiedene Arten gefangen und erleget wird. Es ſind dieſelben von unterſchiedenen Sorten, und von mancherley Farben. Unter allen haben die Frantzöſiſchen und Engliſchen darinnen den Vorzug, weil ſie einen ungemein hellen und ſtarcken Laut haben; ſie ſind insgemein weiſſer Farbe oder fleckigt, und von langen Ohren wohl behangen. Unter denen Deutſchen Jagd-Hunden werden die Pohlniſchen, Pommeriſchen und Caſſubiſchen Hunde vor die beſten gehalten, weil ſie auf der Spur oder Fährte lange Zeit dauerhafftig verharren, und richtig auf derſelben verbleiben. Sie ſind meiſtens ſtarcke Hunde, mittelmäßiger Gröſſe, und von Farben braun-röthlich, roth oder Wolff-grau, ſelten aber ſchwartz, mit gelben Köpffen und Beinen oder roth gebrannt. Es ſoll aber ein wohlgebildeter Jagd-Hund vornemlich einen mittelmäßigen, doch dicken Kopf, groſſe offene Naſen-Löcher, feine Lappen um den Mund, breite Spannen lang hangende dicke Ohren, ſtarcken eingebogenen Rücken, dicke Lenden, breite und feſt fleiſchigte Hüfften, und gerade Knie und Füſſe haben, der Schwantz ſoll abhängig, oben ſtarck und dicke, unterwärts aber leicht und geringe, hingegen der Bauch haaricht und eingezogen, die Füſſe dürre mit harten Ballen, darzwiſchen mit Haaren bewachſen, mit ſtarcken ſchwartzen Klauen, ſonderlich mit tüchtigen ſcharffen weiſſem Gebiß bewaffnet, und mit braunen friſch-gläntzenden Augen verſehen ſeyn. Sie werden zur Kuppel gewöhnet, und ſo lange an einem Seil oder Schlepp-Riemen geführet, bis ſie lernen ohne das Seil hinter dem Jäger ziehen, und zurücke bleiben, auch ſich zuſammen halten. Erſtlich kuppelt man Hund und Hündin zuſammen, daß ſie einander nicht beiſſen; hernachmahls, wenn ſie meiſtens ein Jahr alt, werden ein paar junge Hunde mit einem alten gekuppelt, und hinter einen Haſen zu jagen angeführet, damit ſie, weil der Haſe mit ſeiner ſüſſen Witterung und ſeinem niedrigen Leibe das Laub und Gras berühret, folglich ſolche Witterung lange dauret, der Spur zeitlich gewohnen, ſo werden ſie nachmahls von ſich ſelbſten das Reh, und nach dieſem den Hirſchen, als welcher ohne dies eine weit ſtärckere Witterung hat, weit emſiger ſuchen, und von dem Haſen gutwillig laſſen. Doch muß ſolches Jagen mit jungen Hunden ungezwungen im freyen Holtze, keinesweges aber in Tüchern oder einem andern eingeſperrten Orte geſchehen, weil ſie ſonſt, wenn ſie das Wildpret ſtets vor Augen haben, den Kopff in die Höhe tragen, ſich umſehen, allem lebendigen nachlauffen, die Vögel verfolgen, aber keine Naſe zur Erden brauchen, endlich gar die Spur, welcher wegen ſie doch gehalten werden, laſſen und übergehen, auch durch vieles Umwenden und Abſpringen in der Spur irre werden, daß ſie weder ſuchen noch jagen lernen. So ſoll auch mit jungen Hunden kein Fuchs, vielweniger im Schnee, Regen und ſtarcken Winde, auch nicht im Froſt oder Thau gejaget werden. Zum Fraß ſoll man ihnen Brot von Korn- Gerſten- und Haber-Mehl backen, ſolches fein klein ſchneiden, mit einer Metze oder mehr Haber-Schrot untermiſchen, mit ſiedend heiſſem Waſſer einbrühen, und jedesmahls zugedecket, etliche Stunden erweichen laſſen. Man kocht ihnen auch in einem Keſſel mit Waſſer zerſpaltene Klauen, von zahmen und wilden Thieren, Marcks-Knochen, Rinder- und Schaafs-Köpfe, rühret unter die fette Brühe eine Metze Mehl, und giebt es ihnen, ſo laulicht, daß man einen Finger darinnen leiden kan, in ihren Fraß-Trog, welchen man gerne von Eſchen-Holtze machen läßt. Wie übrigens ihr Stall beſchaffen ſeyn ſoll, iſt oben unter dem Wort Hund-Stall bereits erwehnet.

Jagd-Hunde löſen, heiſſet die Jagd-Hunde los machen und lauffen laſſen. Wer ein mehreres von Unterrichtung und Gebrauch der Jagd-Hunde zu wiſſen begehret, kan auſſer denen Oeconomiſchen Schrifften, darinnen auch dieſe Materie mit abgehandelt worden, und welche gröſten Theils im 8 Cap. Röhrs Haushaltungs-Bibliotheck anzutreffen, annoch diejenigen Autores nachſchlagen, welche in dem geöffneten Jäger-Hauſe des geöffneten Ritter-Platzes erzählet werden. So wird er auch verſchiedenes hiervon unter ein und der anderen Special-Erklärung in gegenwärtigem Buche nicht vergeblich ſuchen.

Jagd-Netze ſind unterſchiedlicher Arten. Bey der Jagd des groſſen Wildes bedienet man ſich der Netze, ſowohl daſſelbe darein zu fangen, als auch der Tücher zu ſchonen; in dieſer letztern Abſicht werden ſie inwendig vor die Tücher geſtellet, damit beym Anfallen der Hirſche und der Säue die Tücher nicht gleich mögen durchbrochen werden. Falls man aber das Wild auf einem Streiff-Jagen damit fangen will, werden ſolche Netze, ſo viel immer möglich, gerade ausgeſtellet, doch dergeſtalt, daß, wenn ein Thier einläuft, ſolches ſofort niederfället, u. das Thier darein verwickelt wird. Man braucht aber nach verſchiedener Art der Thiere bey denen Jagden auch verſchiedene Netze. Ein Hirſch-Garn oder Netze iſt bis zehen Fuß hoch, und in der Länge eines hohen Tuches, nemlich vier hundert Fuß lang. Das Sau-Netz iſt ſolchem an der Länge gleich, aber ſtärcker von Zeuge, daran die Schmaſſen oder Maſchen auch enger ſind, weil die Säue mehr Gewalt brauchen, öffters auch häuffiger einfallen als die Hirſche. Die Prell-Netze ſind überaus nützlich bey der Sau-Jagd, um dieſelben damit abzuhalten, daß ſie nicht häuffiger in die Tücher dringen, als mans haben will. Endlich giebt es noch Spiegel-Garne oder Netze, dieſe werden nicht zum Fangen, ſondern bloß zum Abwehren gebrauchet. Nach dieſem kommen auch die Wolffs-Netze, die zwar an ebenen Orten denen ietztbeſagten an der Länge nichts nachgeben, nur daß ſie zehen Fuß, auch wohl etwas drüber hoch ſind, doch wo es der Klippen und Berge viel giebt, da ſie ſich nicht ſo beqvem führen laſſen, ſondern getragen werden müſſen, da lehret die Noth ſie nur halb, ja gar nur ein Viertheil ſo lang, aber doch überaus ſtarck und feſte zu machen. Die Rehe-Netze pflegen etwan fünf Fuß hoch und zwey hundert Fuß, oder halb ſo lang als die Hirſch-Netze zu ſeyn; Gleiche Länge haben auch die Haſen-Netze, welche aber nur vier Fuß hoch, und dabey gantz leichte ſeyn müſſen, angeſehen ſie keine Gewalt abhalten dörffen, wohl aber öffterem Gebrauch unterworffen ſind. Das Lauſch- oder Lücken-Netze iſt zwar (wenn es an die rechten Wege und Oerter, wo die Haſen ihren gemeinen Lauf haben, aufgeſtellet iſt) zum Haſen-Fang ſehr beqvem, weil man ohne Anwendung groſſer Mühe und ſonderbaren Jagens dieſes Wildpret damit fangen kan, wird aber vor ein unweydmänniſches Jagd-Zeug gehalten, und zur Aas-Jägerey mitgezählet. Alle dieſe Netze müſſen durchgehends viele Buſen haben, darein das Wild ſich verwickeln und fangen könne; an welchen denn insgemein mit Pflöcken in der Erden wohlbefeſtigte Wind-Leinen, oder Stricke zum Aufſtellen pflegen verfertiget, unter die Ober-Leine des Netzes aber Forkeln geſtemmet, und alſo damit eine Holtzung, darinnen das in die Enge getriebene Wild ſich aufhält, umgeben zu werden, bey welchen Umſtänden man ſich einen guten Fang verſprechen kan. Ein noch mehreres von beſagten Arten der Jagd-Netze iſt unter eines jeden Benennung insbeſondere beſchrieben worden.

Jagd-Rundung oder Jagens-Rundung, nennen die Jäger denjenigen Bogen, der hinten in einem Jagen mit Tüchern umſtellet iſt. Wenn dieſe Rundung in vier Tüchern beſtehet, ſo wird ſie fünf hundert und zwantzig Schritte, beſtehet ſie aber in fünff Tüchern, ſo wird ſie ſechs hundert und funfzig Schritte groß. Und pflegt man, wenn das Dickigt halbigt iſt, nicht leicht mehr als dieſe Gröſſe zu nehmen, weil ſonſten kein Wild wohl heraus aus dem Jagen, und auf den Lauft zu bringen iſt.

Jagd-Säule, ſiehe Häge-Säule.

Jagd-Seil oder Jäch-Seil, iſt ein langer lederner Rieme, oder ſtarcke gedrehete Leine, oder überzogener Strick, welcher mit beyden Enden an die Zäunne der Kutſch- oder Wagen-Pferde angeſchleiffet iſt, und in der Mitten von dem Kutſcher oder Fuhrknecht in den Fäuſten gehalten wird, um die Pferde damit nach Gefallen lencken und regieren zu können.

Jagd-Tuch, ſiehe Tuch.

Jagd-Wagen, ſuche Zeug-Wagen.

Jagd-Zeug, begreifft alles dasjenige Geräthe, ſo man zum Jagen nöthig hat, und in einem expreſſe darzu erbauten Hauſe, das Jagen- oder Zeug-Haus genannt, verwahrlich aufbehalten wird. Solcher beſtehet vornehmlich in denen Hohen- Mittel- und Lauf-Tüchern, und Tücher-Lappen ꝛc. als welche inſonderheit der Zeug genennet werden, hiernächſt auch in denen verſchiedenen Sorten Garn und Netzen, als: Hirſch-Netzen, Schweins-Netzen, Spiegel-Garn, Prell-Netzen, Wild-Garn, Wolffs-Netzen, Rehe-Netzen, Haſen-Garn, Lauſch- oder Lücken-Netzen, Dachs-Hauben, Biber- und Fiſchotter-Netzen, Marder- und Iltis-Garn, Feder-Lappen, Selb-Geſchoſſe, Fuchs-Eiſen, Mard-Fallen, Forckel oder Stellſtangen, Hefftel, Schlegel, Hebe-Gabel, Stichel oder Pfahl-Eiſen, Froſt-Bohrer, Gabeln und Zangen, die in Netzen gefangene wilde Thiere, als Wölffe, Dächſe, Luchſe, Füchſe, Fiſch-Ottern damit anzugreiffen; der Herrſchafftliche Schirm, die Wild-Trage, Wild-Wage, und endlich die Bären- Hirſch- Sau- Reh- Fuchs- und Haſen-Käſten. Nicht unbillig können auch allerhand Netze und Garne auf die Vogel-Herde und andere Plätze, da man dem Geflügel nachſtellet, Nacht-Garn, Schnee-Garn, Klebe-Garn, Wachtel-Netze, Pentieres, Tiraſſe, Hüner-Zeug, Habichts-Fänge, und dergleichen unter das Jagd-Zeug mitgerechnet werden.

Jagen, heißt nicht nur das Wild oder die wilden Thiere, welche in niemandes Eigenthum ſtehen, mit oder ohne Hunde, mit oder ohne Zeug, auf eigenem oder fremdem Grund u. Boden, Luſt oder Nutzens halber aufſuchen, verfolgen und fangen oder erlegen, ſondern es begreiffet auch das Wort Jagen insbeſondere die eigene Anſtalt das Wild zu fangen, wie ſie an groſſer Herren Höfen gebräuchlich iſt. Deren giebt es vielerley Arten, als Beſtätigungs-Jagen, Haupt-Jagen, Keſſel-Jagen, Waſſer-Jagen, Netz-Jagen, Klopff-Jagen, Streiff-Jagen, Wolffs- Rehe- Fuchs- und Haſen-Jagen, Schweins-Jagen oder

Schweins-

Schweins-Hatze, *Parforce*-Jagen, Nacht- oder Fackel-Jagd, Kampf-Jagen, Haſen-Hetzen, Baſſen ꝛc. wovon unter ihren Special-Benennungen ein mehrers.

Jagen, wird auch ein mit Zeuge eingeſtellter Platz in einem Walde genennet, worinnen das Wild zuſammen, und nach dem Laufft zugetrieben wird. Vornemlich hat man wohl dahin zu ſehen: daß das Jagen beym Raumen eine rechte Runde bekomme, und vorne gegen dem Laufft zu, wieder zuſammen falle, ſo, daß daſſelbe vor dem Laufft über hundert bis hundert und zwantzig Schritte nicht weit bleibe; daß das Jagen nicht rückwerts, ſondern nach dem Laufft zu abhängig oder Berg-unter, oder doch wenigſtens fein eben liege, daß es gnugſam mit laubigten Stauden oder ſchwartzem Dickig, nachdem das Gehöltze iſt, bewachſen ſey, damit die Hirſche oder das Wildpret nicht von innen hinaus auf den Laufft ſehen können, auſſerdeme ſie ſonſten gerne wieder wenden, und ſich ſcheuen dahin zu lauffen. Am allermeiſten und vornehmſten aber hat der Jäger, bey Verfertigung eines ſolchen Jagens, den Wind zu judiciren, damit derſelbe nicht von dem Laufft ins Jagen gehet, weil ſolchenfalls kein Thier vom Jagen hinaus auf den Laufft will, ſondern ſich öffters darinnen ehe wird zu tode jagen laſſen.

Jage-Teuffel, ſiehe Johannis-Kraut.

Jahn, die Wintzer pflegen, die ihnen anvertrauten groſſen Weinberge, um beſſern Gemercks willen, gleichſam in gewiſſe Diſtricte abzutheilen, und ſolche nach ihrer Sprache Jahne zu nennen. Alſo läſſet man gemeiniglich einen Weinberg nicht auf einmal über und über, ſondern Jahn-weiſe düngen, alſo daß, wenn heuer der erſte Jahn gemiſtet worden, die Düngung im folgenden Jahre den andern, und über zwey Jahre den dritten Jahn, u. ſ. f. trifft.

Jahr, iſt eine Zeit, binnen welcher die Sonne den Thier-Kreis oder die gantze Ecliptick durchläufft, oder binnen welcher vielmehr ein Irr-Stern um die Sonne, mithin unſere Erde um die Sonne, oder unſer Mond mit der Erde und ſeinem beſondern Herumlauff um dieſelbe, ſo ein Monat heißt, um die Sonne herumlaufft. Wir Einwohner der Erden, denen es vorkommt, daß die Sonne um unſere Erde herum lauffe, dieſe aber ſtille ſtehe, ja die von dem verſchiedenen Stand der Sonne gegen unſere Erde gar vielen Nutzen haben, und daher genöthiget ſind, auf deſſen Veränderung und die daraus binnen der Zeit des Umlauffs entſtehenden Begebenheiten und Wirckungen, welche mit unſern Geſchäfften einen groſſen Zuſammenhang haben, ſind genöthiget, ſonderlich das Sonnen-Jahr und zwar in verſchiedener Betrachtung zu kennen. Es beſtehet demnach ſolches aus dreyhundert und fünff und ſechzig gantzen Tagen. Ein ſolcher Tag aber begreifft eine Zeit von Tag und Nacht in ſich, oder vier und zwantzig gleiche Theile, welche man Stunden heiſſet. Ein ſolches alſo genanntes gemeines Jahr, da man den noch übrigen Anhang der Stunden und Minuten wegläſſet, iſt in zwölff Monate eingetheilet; Dieſe heiſſen der Januarius (Jenner), mit welchem auch das bürgerliche Jahr, wornach man in bürgerlichen, Regierungs- und Rechts-Geſchäfften rechnet, anfängt, Februarius (Hornung), Martius (Mertz), Aprilis (April), Majus (May), Junius (Brach-Monat), Julius (Heu-Monat), Auguſtus (Auguſt-Monat), September (der Herbſt-Monat), October (Wein-Monat), November (Winter Monat) und December (Chriſt-Monat). Davon haben der Januarius, Martius, Majus, Julius, Auguſtus, October und December ein und dreyßig Tage; mit welchem letzten Monat das Kirchen-Jahr ſeine beſondern Kirchlichen Geſchäffte anfängt; der April, Junius, September und November, dreyßig Tage, und der Februarius dagegen acht und zwantzig, in einem Schalt-Jahr aber neun und zwantzig Tage: Denn weil ein gemeines Jahr über die obbeſagten dreyhundert und fünff und ſechzig Tage noch fünff Stunden und neun und viertzig Minuten lang iſt, dieſer Uiberſchuß der Stunden und Minuten aber in vier Jahren beyläuffig einen gantzen Tag ausmacht, ſo wird iedesmahl das vierte Jahr ein gantzer Tag in den Februarium geſchoben, welches der vier und zwantzigſte dieſes Monats iſt, alſo, daß der Matthias-Tag, welcher ſonſt auf den vier und zwantzigſten fället, einen Tag weiter, und dahero auf den fünff und zwantzigſten kommt: ein Schalt-Jahr zu erkennen, dividiret oder theilet man die Zahl der Jahre mit viere, bleibet alsdenn nichts übrig, ſo iſt ſolches Jahr ein Schalt-Jahr, ſo viel aber deren übrig bleiben, ſo viel Jahre ſind über das Schalt-Jahr. Das Jahr wird ferner nach dem Eintritt, den die Sonne in die vier Haupt-Ecken des Thier-Kreiſes nimmt, in vier Theile getheilt, ſo man die vier Jahrs-Zeiten nennet, nemlich in den Frühling, Sommer, Herbſt und Winter, von welchen an behörigem Orte ein mehrers zu finden. Die Jahre werden ſonderlich in Anſehung der Geſchäffte in bürgerliche, Kirchen- und wirtſchafftliche Jahre unterſchieden. Von denen beyden erſten iſt ſchon gedacht worden: Allein hier iſt ſonderlich noch etwas von dem Wirtſchaffts-Jahre zu mercken. Ein gewiſſer Theil der Zeit, wie hier ein Jahr, verhält ſich nach denen darinne erfolgenden natürlichen oder moraliſchen Umſtänden zu einer gewiſſen Menge unſerer Geſchäffte, zu ihren Objecten und Zwecken, ſonderlich in Anſehung ihres Zuſammenhanges und ihrer vortheilhafftigen Ordnung bald mehr bald weniger bequem, und nach dieſem Verhältniß ſetzt man den Anfang und das Ende eines ſolchen Zeit-Raums entweder durch die Geſetze oder durch die Gewohnheit in gewiſſen Gegenden der Welt feſte. Das iſt der allgemeine Satz, worauf ſich die verſchiedene Beſtimmung des rechtlichen und bürgerlichen, des kirchlichen und alſo auch des Wirtſchaffts-Jahres gründet, wiewohl was das Kirchen-Jahr betrifft, noch verſchiedene andere Urſachen in der Hierarchie, im Aberglauben und allerhand beſondere Meinungen dazu Gelegenheit gegeben haben, wovon aber hier nicht der Ort zu handeln iſt. Ja man

kan auch leicht aus ietztgemeldetem Grund-Satz erkennen, daß der Anfang und Ende der Geſchäffts-Jahre nach dem Unterſchied der Gegenden der Länder unterſchieden ſeyn müſſe. Hiernächſt aber läßt ſich auch daraus insbeſondere das Wirtſchaffts-Jahr überhaupt und insonderheit bey uns beſtimmen, nachdem nemlich ein ſolcher Raum der Zeit ſich nach denen natürlichen und moraliſchen Umſtänden zu denenjenigen wirtſchafftlichen, vornemlich aber Land-Feld-Geſchäfften am bequemſten verhält, die in einem ſolchen Zeit-Raum ſonderlich in Anſehung der Einnahme und Ausgabe, am allerbeſonderſten aber des Antritts einer Land-Wirtſchaft, mit einem Land-Gute in eigener oder aber in Pacht-Verwaltungen, vorfallen und ordentlicher Weiſe vollbracht werden müſſen. Man richtet ſich alſo ſonderlich nach einem beſondern Wirtſchaffts-Jahre im Rechnungs-Weſen, im wirtſchafftlichen Uiberſchlag auf ein Jahr, in Uibernehmung der Verwaltung, und endlich im Verpachten oder Pachten. Nach unſern Gegenden fallen nun die vornehmſten Einnahme-Geſchäffte von Aeckern, Wieſen, Gärten und von der Viehzucht, ingleichen an allerhand Geld- und andern beſtändigen Gefällen, weil die Zinſen und Zehenden alle um dieſe Zeit herum eingehen, von Trinitatis oder von Michaelis an vor, das iſt, man fängt entweder das Wirtſchaffts-Jahr ein wenig vor dem Eintritt der wircklichen Einnahme um Trinitatis, oder aber wenn ſelbige noch währet, oder doch noch keine ſonderliche Ausgabe vorgefallen, und alſo gleich darnach an, wenn das Eingenommene noch meiſt, mithin ein Object der klugen Anwendungs- und Ausgabe-Geſchäffte vorhanden, und dem Pachter oder Verwalter mit einiger Beſtimmung überliefert werden kan, als womit man hernach die meiſte Zeit über bis wieder auf Trinitatis oder Michaelis in der Wirtſchafft, mit unmittelbarer Einnahme aber von denen Pertinentien nicht viel zu thun hat, ſondern nunmehro ſonderlich die Ausgabe in die Güter ſelbſt, z. E. mit der Beſtellung der Felder dergeſtalt zu thun hat, damit man ſeine künfftige Einnahme dadurch gründen und verbeſſern möge. Es gehet alſo das Wirtſchaffts-Jahr auf ietztgedachte Weiſe und aus dieſem Grunde am bequemſten von Trinitatis bis wieder dahin, wie in denen Brandenburgiſchen Landen, oder von Walpurgis, ſo in May fällt, oder von Michaelis bis wieder dahin in andern Gegenden. Darnach richtet man ſich in ganzen Jahr-Rechnungen auf dem Lande, und wenn man ja davon abzuweichen genöthiget wird, ſo fallen verdrüßliche Stuck-Rechnungen vor. Darnach richtet man ſich in der Errichtung des jährlichen Wirtſchaffts-Etats, und eben dieſe Zeit hält man gerne im Pachten und Verpachten der Güter. Ja man hat auch ſo gar in denen Abgaben des Landmanns darauf einige Achtung. Denn wenn er eingeerndtet hat, iſt er am geſchickteſten, das meiſte von ſeinen Steuern, ingleichen von denen Zinſen abzutragen. An vielen Orten richtet ſich auch das An- und Abziehen des Geſindes darnach. In dem ſogenannten Hunger-Qvartal aber von Weyhnachten an, läßt man ihm ſo viel möglich Ruhe, weil er ohnedem da lauter Ausgabe, und keine wenigſtens rathſame Einnahme hat, wenn er genöthiget wird, ſeine Körner ſogleich von der Tenne weg zu verſtoſſen. Land-Haus-Wirte werden alſo gar wohl wiſſen und verſtehen, was an der Beobachtung des Wirtſchaffts-Jahres, ſonderlich in denen Korn-Ländern, gelegen ſey, wenn ſie das innere Weſen einer profitabeln Land-Wirtſchafft mit Land-Gütern einſehen und ſonderlich bedencken, daß es vom Neuen-Jahre an ſehr ſchwer ſey, eine Wirtſchafft anzutreten, mit leeren Händen Haus zu halten, und überdem nicht recht zu wiſſen, wie man etwan die künfftige Haupt-Einnahme bey der Beſtellung der Winter-Felder gegründet habe. Indeſſen ſo wurde freylich in denen alten Zeiten auf dieſe Eintheilung der Zeit nicht ſonderlich geſehen, ſondern entweder das Kirchen- oder bürgerliche Jahr dabey zum Grunde geleget. Daher dieſe beyden Jahre meiſtentheils bey denen alten Bauer-Regeln und wirtſchaftlichen Vermuthungen im Jahre zum Grunde liegen. Was dannenhero die Vermuthung von der Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit eines Jahres anbetrifft, ſo ſoll nach denen von alten Haus-Wirten aus der Erfahrung gemachten Anmerkungen ein gutes fruchtbares Jahr zu hoffen ſeyn: Wenn zuvörderſt alle vier Jahrs-Zeiten ihre rechte Eigenſchafften haben und behalten; Wenn die Frucht-Bäume nicht zu überflüßig tragen: Wenn die Waſſer nicht allzuviel Fiſche ausgeben: Wenn die Saat-Zeit trocken iſt: Wenn die mittlere Regen (das iſt, die auf die Früh-Regen folgen, und vor dem Grünen und Ausſchlagen geſchehen) ſich wohl und recht ereignen: Denn ſie waſchen an der Saat, Wein-Stöcken und Bäumen den Unflath ab, davon hernach alles deſto friſcher grünet und wächſet: Wenn die Ellern oder Erlen viele junge Knoſpen haben: Wenn das Geniſten- oder Pfriemen-Kraut ſchon blühet: Wenn man an dem Nuß-Baume, ſo er erſt blühet, mehr Blüthe, als Blätter ſiehet. So hoffen auch die Bauren ein gut Korn-Jahr, wenn das Kraut und Gemüſe vollkommen wächſet, und zeitlich reiffen Saamen bringet, ingleichen wenn die Rohr-Dommel zeitlich gehöret wird. Und wenn die Nüſſe wohl gerathen, ſoll auch das Getraide ſeinen völligen Wachsthum erlangen. Uibrigens iſt es eine alte Bauren-Regel: Sonne-Jahr (das iſt, ein liebliches warmes Jahr) Wonne-Jahr (ein gutes fröliches Jahr). Hingegen ſoll ein Mis-Jahr zu beſorgen ſeyn: Wenn kein Jahrs-Theil alſo geartet iſt, wie er natürlich ſeyn ſolte: Wenn der Thau, Reiff und Froſt zur Unzeit kommen, ſo folget Unfruchtbarkeit. Dergleichen auch auf die überflüßige Regen und Hitze zu kommen pflegt, weilen die Früchte weder ungehindert wachſen, noch unbeſchädigt eingeſammlet werden können; doch ſagt man: daß

die

die Dürre ſelten, überflüßiger Regen aber allezeit Theurung mache, weil Saat und Erndte dadurch gehindert wird. Auf groſſe Fruchtbarkeit folget gemeiniglich Unfruchtbarkeit, weil die Kräffte der Aecker, Bäume und Wein-Stöcke ziemlich verzehret worden, und wieder ruhen. Wenn an denen Mandel- und Nuß-Bäumen mehr Blätter als Blüthen vorhanden ſind; wenn viel Ungeziefer, Ratten, Mäuſe, Kröten, Fröſche, Fliegen, Bienfaltern, Korn-Würmer, Mayen-Käfer, Raupen, Heuſchrecken, Schlangen, Eidechſen, Blindſchleichen, und dergleichen aus ihren Löchern hervor kommen, und ſich mehr als gewöhnlich ſehen laſſen, ingleichen, wenn die Fiſche in gröſſerer Anzahl und Menge, als ſonſten gerathen, ſoll ein Mis-Jahr und Theurung darauf erfolgen. Die Regen, die in der Blüthe einfallen, erträncken ſolche mit allzu vieler Näſſe, daß ſie nachgehends verdirbt und abfället. Viel Nebel und Reiffe ſind Menſchen und Vieh und denen Feld- und Baum-Früchten ſchädlich, ſo ſind die Jahre ſelten fruchtbar, in denen es viel, offt, und ungewöhnlich hagelt. Starcke, lang anhaltende Nord-Winde, ſind allen jungen Gewächſen, Bäumen und Kräutern, wie auch der noch zarten Saat nachtheilig. Wenn die Bohnen übermäßig wachſen, und die Eich-Bäume ungewöhnlich tragen, ſo wird hergegen des Getraides deſto weniger vermuthet. Frühe Saat betreugt ſelten, ſpäte Saat aber betreugt offt; Nach dem gemeinen Bauren-Sprich-Wort:

Es gerathe, wies gerathe;
Ich lobe die Frühe vor die Spate.

Wenn beym blühenden Getraide allzu reiſſende Sturm-Winde gehen, und die Blüthe vor der Zeit dadurch abgeſchlagen wird, ſo iſt Miswachs vorhanden. Wenn das Getraide, wie man ſagt, in der Milch, oder in ſeinem Wachsthums-Beginn iſt, und ein naſſer Froſt darüber gehet, ſo hat man wohl viel Stroh, aber wenig Körner zu hoffen. Sonſten heiſſets nach der alten Bauren-Regel: ein Roth-Jahr (das iſt ein naſſes Jahr), ein Noth-Jahr (das iſt, ein theures Jahr). Weil denn bey naſſen Jahren das Getraide in Sand-Ländern am beſten geräth, ſo iſt daher das Sprich-Wort entſtanden:

Geräth das Getraidig aufm Sande,
So wird Theurung im Lande.

Was aber von der Unfruchtbarkeit derer Schalt-Jahre geſaget wird, als ob in denenſelben das Geflügel, Hüner, Enten, Gänſe und Kälber nicht gedeyen, noch die gepfropfften Bäume in die Höhe zu bringen ſeyn ſolten, ſolches iſt ein Gedicht und wider alle Vernunfft, wie es denn auch von der Erfahrung ſelbſt zu allen Zeiten widerleget wird. Die bekannten Vermuthungen von denen vier Jahrs-Zeiten inſonderheit, ſind unter ihren Special-Benennungen, von denen Monaten und Tagen aber in dem angehängten Wirtſchaffts-Calender zu finden. Diejenigen, welche denen Planeten eine Influenz beylegen, und dannenhero die Theile des Erdbodens nicht nur unter ſelbige getheilet, ſondern auch einem jeden Planeten ein Jahr zu ſeiner Regierung zugeeignet, darinnen er gantz beſonders vor denen übrigen Planeten der Erde, und denen darauf befindlichen Creaturen ſeinen Einfluß empfinden laſſe, haben folgende Anmerckungen davon gemacht.

Ein Saturniniſches Jahr iſt meiſtens feuchte und kalt, weil es mehrentheils mit Regen angefüllet; und trifft dieſe unangenehme Witterung vor andern Ländern, inſonderheit Heſſen, Weſtphalen, die Marck, Thüringen, die Wallachey, Moſcau, Griechen-Land, Indien ꝛc.

Ein Jovialiſches Jahr iſt auch mehr feuchte als trocken, doch ziemlich gut, indem Jupiter zu aller Fruchtbarkeit geneigt, und daß zu Zeiten in dergleichen Jahre alle Früchte einige Wochen ſpäter als in den andern Jahren hervor wachſen, weil der Saturnus mit ſeiner grimmigen Kälte bis in den Frühling dieſes Jahres continuiret und noch anhält. Dieſe Wirckung aber empfinden vor andern Ländern vornemlich Portugall, Spanien, Normandie, Dalmatien, Ungarn, Meiſſen ꝛc.

Ein Martialiſches Jahr iſt mehr trocken als feuchte, ob es ſchon zu gewiſſen Zeiten regnet, ſo iſt dennoch des Martis Regiment am meiſten trocken. Die Länder, ſo deſſen Regierung zugehören, ſind Engelland, Franckreich, Burgundien, Bayern, Schleſien, Pohlen, Dännemarck, Norwegen, Schweden ꝛc.

Ein Solariſches Jahr iſt durch und durch trocken, mittelmäßig warm und ein wenig feuchte. Die Länder, ſo ſich deſſelben Einfluſſes am meiſten zu erfreuen haben, ſind Böhmen, Italien und Sicilien ꝛc.

Ein Veneriſches Jahr iſt mehr feuchte als trocken, dabey geſchwülig und warm. Dergleichen Witterung empfinden am meiſten Francken, die Schweitz, Elſaß, Oeſterreich, Lothringen, Irrland, Liefland ꝛc.

Ein Mercurialiſches Jahr iſt mehr trocken und kalt, als warm, dabey ſelten fruchtbar. Solches empfindet, ſonderlich Croatien, Lombardey, Brabant, Flandern ꝛc.

Ein Lunariſches Jahr iſt gemeiniglich mehr feuchte, als trocken und kalt. Dieſes erfahren am allermeiſten Burgundien, Seeland, Holland, Preuſſen ꝛc. Dieſer und dergleichen Anmerckungen aber hat ſich ein frommer Haus-Vater mit Chriſtlicher Beſcheidenheit zu gebrauchen, zumahl ſie meiſt auf falſchen Grund-Sätzen beruhen. Und daher ſoll er dabey allezeit der Erinnerung des klugen Haus-Lehrers Sirach eingedenck ſeyn, die er in ſeinem Haus-Buch im 16 Cap. 19 v. mit dieſen Worten giebt: Was Gott thun will, das ſiehet niemand, und das Wetter, ſo verhanden iſt, mercket kein Menſch, und er kan viel thun, deß ſich niemand verſiehet.

Jahr, heiſſet im anwachſenden Holtze ein jähriger Trieb oder Wuchs, welcher ſich in Geſtalt eines Circkels rings um den Kern einer Fichte, Tanne und Kiefer leichtlich zeiget, daß man dergleichen an dem abgeſägten Stamme eines ſolchen Baumes deutlich erkennen und zählen kan. So viel dieſer Circkel oder ſogenannten Jahre in einem Baume von dem Kern bis auf die Rinde ſind, ſo viel Jahre ſoll auch der Baum alt ſeyn, wiewohl ſolches eben vor keine Univerſal-Regel paßiren kan, angeſehen mancher Circkel oder Jahr⸗Wachs zum öfftern zwey bis drey und mehrere Jahre ausmacht, nachdem er ſich ausgedehnet, und viel weiſſes in ſich hat, gedachter Circkel aber gegen das andere Holtz etwas röthlich ausſiehet, und härter oder feſter iſt. Man findet Bäume, die wohl hundert, anderthalb hundert und mehr Circkel- und Jahr⸗Wachſe inwendig, und zumahl unten im Stamme haben, daraus das groſſe Alter und jährliche Wachsthum ſolcher Bäume ziemlich zu ſchlieſſen, ob es gleich, aus nur angeführter Urſache, nicht ſo genau auf etliche Jahre eintreffen kan; zumahl da auch die Bäume, wenn ſie bald aus ihrem rechten Wachsthum ſind, wenig oder gar keine Circkel mehr auffetzen, ſondern ihre Jahre ſich nur in der Weite ausdehnen. Sonſt ſagt man auch, daß die Jahre in einem Baum gegen der Mitternachts⸗Seite enger und dichter zuſammen oder bey einander ſeyn, als gegen Mittag, da ſie gröſſer und weiter von einander ſtehen, aus Urſachen, weil die Sonnen-Wärme mehr Wirckung allhier hat, als gegen der Mitternachts-Seite, da die Kälte und Nord⸗Winde das Wachsthum oder Ergröſſerung der Jahre verhindern; iedoch iſt an denen Bäumen, ſo etwas tief in Wäldern ſtehen, hierunter gar kein Unterſchied zu finden.

Jahr und Tag, iſt eine bey denen Gerichten gewöhnliche Redens⸗Art, wodurch nach Sächſiſchem Rechte eine Zeit verſtanden wird, die ein Jahr, ſechs Wochen, und vermöge des Herkommens noch drey Tage darüber in ſich enthält.

Jahr-Feld, wird dasjenige genennet, welches in keine Arten eingetheilet iſt, folglich auch keine Brache oder Ruhe hat, ſondern alle Jahr beſtellet wird. Dieſem muß, an ſtat des Brachliegens, mit der Düngung geholffen werden, wenn es anders Frucht bringen ſoll.

Jahr⸗Käppgen, Kleidgen, Kuchen und Schuhe, ſind allzumahl Stücken, womit die Eltern zu ihrer eigenen Freude ihre Kinder zu der Zeit auszuputzen und zu beſchencken pflegen, wenn ſelbige ein völliges Jahr erreichet und zurücke legen.

Jahr-Küche, ingleichen **Gar-Küche**, heiſſet an einigen Orten eine öffentliche Küche, wo allerhand Speiſen zubereitet, entweder das gantze Jahr hindurch, oder auch nur zu einer gewiſſen Zeit und bey ein und anderer Gelegenheit gahr gemacht und zum Verkauff vorräthig angetroffen werden. Diejenige Perſon aber, ſo davor Sorge träget, und ſelbige ſchmackhafft zubereitet, nennet man einen Jahr oder auch **Gar⸗Koch**, ſiehe dieſen Artickel.

Jahr-Lohn, ſiehe **Geſinde-Lohn**.

Jahrmarckt, wird diejenige angeſetzte Zeit genennet, zu welcher alle Jahr an einem darzu beſtimmten Orte, mit mancherley Waaren Kauff und Verkauff angeſtellet, und ein öffentlicher Handel getrieben wird. Dergleichen Freyheit wird einem ſolchen Orte von dem Landes⸗Herrn insbeſondere, iedoch in gewiſſer vorgeſchriebener Maaſſe verliehen, dergeſtalt, daß nicht nur die Zeit, wenn und wie lange nemlich der Handel dauren ſolle, beſtimmet, ſondern auch in Anſehung der Waaren ſelbſt und der Perſonen gewiſſe Verordnungen gemacht, dergleichen ſind alle **Roß⸗ und Vieh⸗Marckte**, nebſt den übrigen, wie ſolche gemeiniglich in alphabetiſcher Ordnung den Orten nach in denen gewöhnlichen Calendern als ein Anhang anzutreffen ſind.

Jahrs⸗Zeiten, ſuche oben unter **Jahr**.

Jalappe, iſt eine ſchwartz⸗graue, hartzigte, in Scheiben geſchnittene, aus Indien kommende, wenn ſie gut, recht ſchwere, gediegene und harte Wurtzel, welche das gemeinſte Purgier⸗Mittel in der Gelb⸗ und Waſſerſucht, viertägigen Fiebern, Bauch-Würmern und dergleichen. Man muß aber nicht ſo bald darauf trincken, ſonſt macht ſie Bauch⸗Grimmen. Auſſerdem iſt es nächſt der *Ipecacuana* das beſte Haus⸗Mittel, durch Brechen oder Purgiren ſich zu reinigen.

Januarius oder **Jenner**, iſt der erſte Monat im Jahr, und der mittelſte von denen dem Winter zugeeigneten dreyen Monaten, welches vermuthlich die Urſache geweſen, warum ihn Kayſer Carl der Groſſe in der Teutſchen Sprache den Winter⸗Monat genennet. Er hat ein und dreyßig Tage. Der Sonnen Eintritt in das Zeichen des Waſſer⸗Mannes geſchiehet den zwantzigſten dieſes Monats; was in demſelben ein guter Haus⸗Wirt ſowohl auf dem Felde, in denen Gärten, Weinbergen, Gehöltzen bey allerley Vieh⸗Zucht, Fiſcherey und Weidewerck, als auch noch zu Hauſe zu thun und zu beobachten hat, davon iſt in dem zu Ende dieſes *Lexici* befindlichen Land- und Haus-Wirtſchaffts-Calender die benöthigte Nachricht zu finden.

Japoniſche Narciſſe, iſt eine rare Blume, die man in Töpfen bey uns und in Luſt-Gärten zeuget. Es giebt dreyerley Arten. Die erſte mit gelb⸗rothen Lilien⸗Blumen, wächſt im May, die andere iſt eine weiſſe Narciſſen⸗Lilie, blühet im September, die dritte iſt eine hell⸗rothe Lilie. Sie werden durch Zwiebeln fortgepflantzet, lieben die Sonne, und können etwas Trockne vertragen.

Jasmin, iſt ein Stauden⸗Gewächſe, welches um ſeiner wohlriechenden Blumen willen

in den Gärten und an der Sonnen gelegenen Orten unterhalten wird. Man hat deſſelben vielerley Gattungen:

Der gemeine weiſſe Jaſmin hat viele ſchwancke grüne Zweige, an deren Gliedern ie zwey Reißlein, woran fünff oder ſieben Blätter befindlich, hervor gehen; dieſe Blätter, welche er im Winter abfallen läſſet, ſind länglicht, ſpitzig, glatt, und einer dunckelgrünen Farbe, auf den Gipfeln ſind die kleinen weiſſen, Stern-förmig in fünff Theile zerſchnittene Blumen, ſo zwar einen etwas lieblichen, aber auch ſchwachen Geruch haben. Dieſer Jaſmin kommt aus Italien, kan aber auch bey uns durchs Abſäugeln und durch abgebrochne Zweiglein vermehret werden. Der

Cataloniſche Jaſmin hat ſeinen Urſprung aus dem Spaniſchen Fürſtenthum Catalonien. Seine Blumen haben einen ſehr lieblichen Geruch und länglichte runde Blätter, die noch eins ſo groß ſind, als an den gemeinen Jaſminen, oben weiß, unten aber Purpur-roth gefleckt. Er will einen Sonnenreichen, und vor denen kalten und rauhen Nord-Winden in Gedult ſtehenden Ort, auch ein fettes und feuchtes Erdreich haben. Dieſes wird aus verfaulter Miſt-Erde, oder Teich-Schlamm, oder auch aus ſolcher Erde, welche die Maul-Würffe an den Gräben und moraſtigen Wieſen aufwerffen, beſtehend, und denn mit grobem Bach-Sand wohl untermenget, durch ein Sieb gelaſſen, und denn die Gefäſſe darmit gefüllet. Die Art oder das Geſchlecht davon zu erhalten, pfropffet man kleine Reiſer in gemeine Jaſmin-Stämme, welche eines Fingers dick, gleich und ohne viele Knoten ſind, auch viele Wurzeln haben, und mehr als ſechs Monat zuvor in Scherben gepflantzet werden müſſen. Dieſes geſchiehet im October, das Pfropffen aber im Mertzen oder April. Wenn die Reiſer vier oder fünff Augen getrieben, nimmt man die übrigen weg, und läßet ihnen nur zwey, ſo tragen ſie deſto mehr Blumen. Man kan ſie auch oculiren, oder äugeln, welches im Junio und Julio geſchiehet, indem man einen kleinen runden Schnitt in die Rinde thut, dieſelbige aufhebt, und das Auge gantz ſubtil hinein ſezt. Man kan ſie auch ablactiren, und nach verfloſſenem Jahr abſchneiden, oder auch durchs Einſencken fortbringen. Sie wollen im Sommer offt mit laulichtem Waſſer aus einem Teich oder aus einer Grube, worein ſ. v. verfaulter Menſchen-Koth geleget iſt, (welches allen Jaſminen gar angenehm, und zum Wachsthum ſehr beförderlich iſt) begoſſen, und noch vor Michaelis, gleich denen übrigen Jaſminen-Arten, in die Winterung oder das Gewächs-Haus gebracht ſeyn, weil ſie die allergeringſte Kälte, auch oft die rauhen Winde nicht vertragen können. Im Winter müſſen ſie wenig, nur zur höchſten Noth, mit vorgedachtem Waſſer, deſſen man allezeit ein Faß bey dieſen Gewächſen in Vorrath haben ſolle, begoſſen, aber der Stamm nicht mit berühret werden. Dieſer Jaſmin blühet den gantzen Sommer durch bis in den ſpäten Herbſt. Der

Gefüllte Spaniſche Jaſmin, iſt an Farbe dem Cataloniſchen gleich, hat untenher fünff oder ſechs Blätlein, wie ein Stern, in deren Mitten drey oder vier andere hervor gehen, die ſich öffters in Geſtalt einer kleinen Kugel an einander ſchlieſſen. Dieſe Blume, welche einen ſtärckern und angenehmern Geruch von ſich giebt, als die vorhergehende, erhält ſich auf der Pflantze vier oder fünff Tage in ihrer Schönheit, hernachmahls wird ſie dürre, fället aber nicht von ſich ſelbſten ab. Seine Wartung und Vermehrung iſt gleich dem Cataloniſchen. Der

Arabiſche oder Alexandriniſche Jaſmin, wird von denen Arabern Lambach, bey uns aber auch von einigen die Arabiſche Syringe genennet, weil ſeine Blätter unſerer weiſſen Syringe oder Spaniſchen Hollunder ähnlich ſehen, auſſer daß ſie an dem Rande nicht zerkerbt ſind. Er blühet vom Frühling an bis in den Herbſt, hat bleich-weiſſe oder blaſſe und gegen den Boden etwas licht-gelbe Blumen, welche zwey Reihen Blätter, und deren aufs höchſte zwölff, wenigſtens aber neune haben, und einen ungemein lieblichen, und der Pommerantzen-Blüthe nicht ungleichen Geruch von ſich geben. Dieſer Jaſmin erfordert eben einen ſolchen Ort oder Stelle, auch dergleichen Erdreich, Begieſſung und übrige Wartung wie der Cataloniſche. Er kan gleich demſelben auf wilde Jaſmin-Stämme gepfropffet werden, wobey iedoch zu mercken, daß man die Reiſer, wenn ſie gewachſen und getrieben, im erſten Jahr bis auf das erſte Auge abnehme, damit ſich daſſelbe deſto beſſer erſtärcken, und hernach um ſo vielmehr treiben könne. Die allergewiſſeſte Art, dieſes Geſchlecht zu vermehren, geſchiehet durchs Ablactiren oder Abſäugen. Das Oculiren zwar gehet auch leichtlich an, es muß aber dabey am Einſchneiden der Rinde, und Ablöſung des Aeugleins groſſe Vorſichtigkeit gebrauchet werden, denn man ſchwerlich den Augenſchild erkennen kan, weil es gar zu zarte Gewächſe und Reiſer ſind. Wenn ſie den Winter durch auf eine halbe Spanne gewachſen, muß man ſie abſtutzen, denn alſo verdoppeln ſich die Aeſtlein, und bekommen mehr Blumen, das andere Jahr darauf beſchneidet man ſie, und läſſet ihnen die Aeſtlein ein wenig länger; in dem dritten und vierten Jahre fähret man mit Beſchneiden fort, ſo daß die Aeſtlein allezeit etwas länger gelaſſen werden, bis daß ſie dick und ſtarck genung zu ſeyn ſcheinen, und man ihnen alſo nichts mehr, als das dürre und wilde Holtz, nebſt denen Waſſer-Zweigen und Wurtzel- oder Neben-Schoſſen, zu benehmen hat. Der

Groſſe Spaniſche Jaſmin, kriegt an dem Gipffel ſeiner Aeſte, ſo unter ſich hangen, einen groſſen Uberfluß an Knöpffen, welche ſich alle mit einander vereinigen, und einen gantz rothen

Straus formiren; wenn ſie eines halben Fingers groß gewachſen, öffnen ſie ſich, und aus ihrer Oeffnung kommen, wie Röhren eines Fingers lang, gelblichte Blumen hervor, die unten dünne, in der Mitten dicker, und oben ein wenig enger oder näher beyſammen ſind: Dieſer Ober-Theil wirfft fünff zerſchnittene Blätter zurücke, und ſiehet einer Lilien gleich; aus der Mitten erheben ſich etliche gelblichte Zäſerlein, davon das mittelſte weißlicht und länger als die andern iſt. Diejenige, welche kleine Gold-farbne Linien oder Aederlein haben, werden nach und nach roth, daß man es endlich vor Sammet anſehen ſolte. Dieſe Pflantze will in gutem Erdreich ſtehen, und in dem Frühling und Sommer alle Abend reichlich begoſſen ſeyn. Man muß einen Stecken dazu ſtecken, und dieſelbe mit einem Drat daran hefften, weil die Gleiche oder Knoten leicht davon faulen. Solchen fortzupflantzen, ſchneidet man, ehe die Knöpfe in dem Frühjahr groß werden, ein Zweiglein, ſo drey Augen haben muß, davon ab, unten ſchabet man es ein wenig mit einem Meſſer, alsdenn wird es bis an das andere Auge in die Erde geſetzet, daß das dritte allein noch herauſſen bleibe; ſolchergeſtalt gewinnet es geſchwind Wurtzeln, und treibet in kurtzem Blätter und Blumen. Der

Americaniſche Jasmin, von den Americanern Quamoclit, von denen Frantzoſen aber jasmin à mille feuilles, tauſendblätterichter Jasmin genennet, weil ſeine Blätter der Schaaf-Garbe ziemlich gleich kommen, bringt an iedem Aſte eine oder zwey Blumen von Lack-rother Farbe hervor, welche mit einigen Linien oder Adern anderer Farben vermiſchet ſind, auch fünff bleiche Fäſerlein haben. Dieſe Blumen dehnen ſich in Röhrlein aus, an der Oeffnung aber theilen ſie ſich in fünf Theile; ſie blühen in dem Anfange des Monats Auguſti, und hören vor dem September nicht auf, da ſie denn eine ſchuppichte Hülſe hinter ſich laſſen, darinnen vier lange, ſchwartze und haarigte Kerne liegen. Es iſt dieſe Pflantze voller Knoten, Aeſte und Blätter, daß man die Sommer- und Garten-Lauben gar leicht damit bedecken kan. Dieſer Jasmin wird alle Jahre friſch geſäet, weil aber der Saamen mit einer ſehr harten Schalen umgeben iſt, muß man ihn vorhero in Waſſer werffen, und an die Sonne ſtellen, bis er aufſchwillet, alsdenn aber im Majo oder Junio zwey bis drey Körnlein zwey qver Finger tief in einen Topff mit guter Erde ſtecken, und des Tages zweymahl begieſſen, ſo wird er von der Sonnen-Wärme, des Waſſers Feuchtigkeit, und der guten Erde in acht Tagen aufgehen. Wenn er zwey Finger hoch in die Höhe gekommen, ſo wird er mit ſamt der Erden heraus genommen, und nur eine Pflantze darinnen gelaſſen, die zwey andern aber ſetzet man, eine iede beſonders in andere Töpffe, nach dieſem begieſſet man ſie alle Tage, oder ſetzet ſie in weite ohngefähr vier Finger hoch mit Waſſer angefüllte Gefäſſe, iedoch dürffen die Töpffe darinnen nicht dichte auf dem Boden aufſtehen. Zu dieſem Jasmin muß man Stäbe ſtecken, daran er ſich halten und in die Höhe kommen könne. Wenn er aufgewachſen, ſchneidet man alle obere Spitzlein davon ab, damit er deſto beſſere Krafft bekomme, und mehr Blumen trage. Der

Gemeine gelbe Jasmin, hat kleine gelbe Blumen, ſo gantz ohne Geruch ſind, dahingegen der **Indianiſche gelbe Jasmin** deſto wohlriechender, rarer und edler iſt; dieſer hat eine glatte röthlichte Rinde, wie der Tauſendſchön, und treibt von dem Fuß an bis auf den Gipffel ſeine Aeſte; die Blätter ſind etwas länglicht und gläntzend, zu dreyen oder fünfen an einem Zweige, die Blumen ſind geformt wie die andern Jasminen, wiewohl kleiner als der Cataloniſchen, und ſtehen an denen Aeſten in ſolcher Ordnung, daß ein ieder Gipffel eines Aſts ein mit Fleiß gemachter Blumen-Straus zu ſeyn ſcheinet, ſie ſind Gold-gelb, und riechen ungemein wohl, nicht nur, wenn ſie friſch, ſondern auch wenn ſie ſchon welck und dürre worden ſind. Nach der Blüthe kommen Beere, in Form der Oliven, allein etwas kleiner, erſtlich grün, darnach weiß-bleich, und wenn ſie reiff, durchſichtig wie die Wein-Beere, inwendig aber haben ſie länglichte ſchwartze Körner, wie die Birn-Kerne, welche aber nicht zur vollkommenen Zeitigung gelangen. Dieſes Gewächſe erfordert ſonſt mit dem Spaniſchen Jasmin gleiche Wartung, haſſet die Kälte, als ſeinen tödtlichen Feind, leidet auch den Morgen-Thau im Sommer nicht, und wird davon abfärbig. Ihn fortzupflantzen und zu vermehren, ſuchet man ein Zweiglein von denen niedrigſten an dem Stamm aus, das fein gerad und lebhafftig iſt, und ſchneidet von unten ohngefehr eines Fingers breit hoch an dem Fuß hinein; dieſer Schnitt, welcher von auſſen geſchiebt, muß oben angefangen werden, und qver durch bis an das Marck gehen, darnach wird er ein wenig von einander gemacht, und ein kleiner Stein dazwiſchen geſteckt, die Wunde aber mit genetzter Kreide und Sand wieder vermacht; hernach legt man einen Spalt-Topff an, füllet denſelben mit guter Erden, und bedeckt den Schnitt wohl, macht das Geſchirre feſte, begieſſet es wohl, und ſetzet es an einen temperirten Ort, da es von der geringſten Kälte nicht getroffen werden kan, weil es dieſe mehr als andere fürchtet; nach einem Jahr oder zweyen ſchneidet mans ab, und verſetzet es ſogleich wieder in einen mit guter Erde angefüllten Topff. Der

Rothe oder groſſe Indianiſche Jasmin, iſt einer von denen ſchönſten Jasminen, ſo zu finden. Seine Blumen, welche ſich Buſch-weiſe, und in Geſtalt der Roſe von Jericho präſentiren, ſind groß, hoch-röthlichter Farbe, ſo ſich endlich auf Saffran-Farbe ziehet, und haben den allerlieblichſten Geruch. Er fänget im Auguſto an zu blühen, und wenn er auch ſeine Blumen ſchon einmahl verlohren hat, ſo blühet er

doch

doch im Winter wieder: Wenn er im Gewächs-Hauſe an warmen Orten ſtehet, folgen endlich nach der Blüthe Schoten, welche oben und unten ſchmal, in der Mitten aber völliger, auch wie die am gelben viel getheilt, und voller röthlichten und kleinen Saamen ſind. Es iſt ebenfalls ein über alle maſſen zartes Gewächſe, welches im Sommer die gantze Tages-Sonne haben, und von allen rauhen Nord- und Oſt-Winden befreyet ſeyn, auch mit denen vorgedachten Jaſmin-Arten gleiche Erde, Wartung und Begieſſung haben will. Weil er ſich ziemlich ausbreitet, und mit ſeinen zarten Rancken in die Höhe will, ſo muß man ihn mit ſeinem Geſchirr nahe an eine Wand oder Mauer ſtellen, und an demſelbigen ein ziemlich hoch und breit Geländer machen, damit er ſich daran kan ausbreiten; Man ſetzet ihn auch gerne vor die Fenſter, weil er mit ſeinem ſchönen grünen Laub ein liebliches Anſehen, und angenehmen Schatten machet. Die Vermehrung dieſes Gewächſes geſchiehet durch die jung-geſchoſſene Riedlein oder Zweige: Man nimmt dergleichen etwan einer Spannen lang, mit etlichen Gelencken oder Augen, ſolche ſpaltet man unten auf bis an das zweyte Gelencke, und leget ſie etwas ſchräg in vorgedachte Erde in einen Kaſten, bis an das oberſte Glied, etwa einen Zoll lang auſſer der Erde, und begieſſet ſie fleißig, ſo werden ſie bald Wurtzel ſchlagen, und können im andern oder dritten Jahr ihre Blumen bringen; es muß aber ſolches um die Zeit, wenn dieſe Gewächſe wieder in den Garten gebracht werden, und ehe ſie die Augen austreiben, geſchehen. Man kan auch dieſelbige durch die Wurtzel-Brut fortpflantzen und vermehren, welches ebenfalls um obbemeldete Zeit geſchehen muß. Wenn etwa dürre Reiſer, wie offt geſchiehet, daran kommen, muß man ſolche fleißig abnehmen und beſchneiden: Denn die Jaſminen wollen, wie der Weinſtock, alle Frühlinge wohl beſchnitten ſeyn, ſo ſie anders ihre Blumen tragen ſollen. Auſſer allen dieſen Arten findet ſich noch ein hell- oder weiß-blauer Jaſmin, deſſen Blumen im April Strauß- oder Buſchweiſe beyſammen hangen, und dem Spaniſchen wohlriechenden Hollunder ziemlich ähnlich ſehen, ohne daß ſie viel zarter und kleiner ſind, auch das Laub nach Art des Jaſmins zerkerbet iſt. Dieſer Jaſmin kommet gar leichtlich fort, wird durch Zertheilung der Wurtzel vermehret, in den Gärten gerne an die Wände und Geländer geſetzet, und im Winter mit Stroh verbunden; ſo man ihn aber vor den Fenſtern oder auf den Altanen verlanget, ſetzet man ihn nach Proportion ſeiner Gröſſe in Blumen-Scherben oder Kübel, und wider den allzuharten Froſt in den Keller, das Gewächs-Haus oder andere Winterung, nachdem man mit denſelbigen verſehen iſt. Mit den Blumen wird ein wohlriechendes Oel angemachet, welches in der Krafft mit dem Camillen-Oel überein kommt, indem es die Nerven erwärmet und erweichet, die verlähmte Glieder ſtärket und den Krampff tilget, hingegen, wenn das Haupt-Haar damit zu viel angefeuchtet wird, ſoll es Kopffweh verurſachen.

Jaſpis, iſt ein danckler, nur etwas durchſcheinender, ſchöner und mit röthlichen und grünen Flecken beſprengeter Stein. Es ſind ihrer aber gar vielerley Arten.

Japaris, iſt eine Art wilder Americaniſcher Schweine, auf der Inſel Anguilla, mit einem Wind- und Luft-Loch auf dem Rücken verſehen, womit ſie die Lunge im Lauffen abkühlen, deswegen ſie ſchwerlich zu fangen ſind. ſ. Natur-Lexicon.

Ibenbaum, **Eibenbaum**, ſiehe Taxbaum.

Ibis, ein Egyptiſcher Vogel, dem Storch ſehr ähnlich.

Je länger ie lieber, **Hintſchkraut**, **Alfrancken** oder **Alprancken** und **Bitterſüß**, iſt ein Mittel-Gewächſe zwiſchen den Stauden und Kräutern, welches gerne an feuchten Orten wächſet, und lange, harte, holtzige Rancken hat, damit es ſich an die Bäume, Stauden und Geſträuche befeſtiget und daran in die Höhe ſteiget: Die Rinde an den jungen Rancken iſt grün, an den alten aber Aſchen-Farbe und inwendig grün, und hat ein ſchwammigtes Marck in ſich, die Blätter haben eine danckel-grüne Farbe, ſind länglicht und ſpitzig, die Blumen aber Veyelfarbig, aus fünff kleinen Blättern beſtehend, zwiſchen denen in der Mitten ein gelbes Zäpflein ſitzet; gedachte Blumen hangen Traubenweiſe beyſammen, nach welchen länglichte und und bey ihrer Zeitigung Corallenfarbene Beerlein, voll Saffts, aber eines widrigen und unangenehmen Geſchmacks, kommen. Die Wurtzel iſt zaſericht, und die Rinde der Aeſte im Käuen anfänglich bitter, nachmals aber immer ſüſſer, dahero ſie auch Bitter-ſüß genennet wird. Die Hirten hängen es dem Rindvieh an den Hals für den Hintſch oder den Alp, das iſt, für das Keuchen und den ſchweren Athem, und daher mag es auch den Nahmen Hintſchkraut, auch Alf- oder Alprancken bekommen haben. Die Reben dieſes Gewächſes, weil ſie noch zart und jung ſind, werden wie Spargel angemacht, und zur Speiſe genoſſen. Das Kraut öffnet, zertheilet und reiniget; in Wein oder Waſſer abgekocht, davon des Morgens einen Trunck gethan, öffnet die verſtopffte Leber und Miltz, zertheilet das geronnene Geblüte im Leibe, treibet den Harn und Grieß, iſt gut für faule Fieber, Gelb- und Waſſerſucht, auch den Engbrüſtigen, ſonderlich die mittlere Rinde mit Honig-Waſſer gekocht. Die Weiber legen dieſes Kraut denen kleinen Kindern in die Wiegen, ſie dadurch für Zauberey zu bewahren. Der Safft von den Beeren äuſſerlich angeſtrichen, vertreibet die Maſern und Flecken im Angeſicht und am Leibe.

Jenner, ſiehe Januarius.

Jenipapan, iſt eine Art kleiner, wie ein Enten-Ey groſſer und länglicht-runder Kürbiſſe, innewendig mit einem Fleiſch verſehen, daraus man einen ſcharfen, angenehmen und geſunden Safft roh mit dem Munde ziehen kan, wächſet auf einem Stamm, der wie eine Eſche faſt ausſiehet, aber keine Aeſte hat, bis an den Gipfel, wo die Frucht mit einem Büſchel herfür bricht.

Jeruſalems-Blume, iſt eine Blume, welche keinen Geruch, aber eine ſehr ſchöne auf Mennig oder Granaten-Blüthe-Art ſpielende Farbe hat, wiewohl man auch gantz weiſſe und Fleiſch-färbige ſiehet; iſt theils einfach, theils gefüllt, beyde aber ihrer Natur nach einander gantz zuwider, denn die einfachen werden aus dem Saamen erzielet, die gefüllten aber, weil ſie gar keinen Saamen tragen, durch die Zertheilung der Wurzel im Frühling, und ob ſchon ſolches auch durch die Aufſchlitz- und Einlegung der Stengel in das Erdreich geſchehen kan, ſo ſchlagen ſie doch ſelten an, ſondern verderben gemeiniglich annoch in dem nächſten Winter; die einfachen Jeruſalems-Blumen dauren auch die ſtrengeſte Kälte im Felde aus, die gefüllten aber nicht, und die weiſſen ſind ſo zart, daß ſie auch von der geringſten Kälte und Reiffen Schaden nehmen, doch kommen darinnen beyde mit einander überein, daß ſie eine freye Lufft und gutes Erdreich erfordern; weil aber ſelbige ſehr ſtarck wurtzeln, ſo iſt nöthig, ſolche alle Jahre zu beſchneiden und wiederum in friſchen Grund einzuſetzen. Nächſt dem wollen ſie es mit der Begieſſung ſehr nett haben, und nicht zu viel, auch nicht zu wenig, bevorab mit keinem Eiskalten Brunnen-Waſſer begoſſen werden, weil ſie davon gar leicht ihre ſchöne hohe Farbe verlieren, ſich ableichen und ausroſten.

Jeſus-Blümlein, ſuche **Dreyfaltigkeits-Blümlein**.

Iſen-Baum, ſiehe **Tax-Baum**.

Igel, iſt ein vierfüßiges Thierlein etwa in der Gröſſe eines Caninichens, hat eine gantz ſtachlichte Haut, oder mit ſo ſpitzigen und langen Stacheln beſetztes Fell, daß man ihn ohne Verletzung nicht wohl angreiffen kan, das Maul und die Füſſe aber ſind kurtz und glatt, und wenn ſie von einem Menſchen, oder ſonſt von ihren Feinden, darunter die Schlangen, Bären, Wölffe und Füchſe die vornehmſten ſind, ertappet werden, rollen ſie ſich wie eine Kugel zuſammen, daß man ſie nicht wohl möge anrühren können, ſo bald man ihn aber mit Waſſer begieſſet, läſſet er die Stacheln fallen, und iſt alsdenn leicht und ohne Verletzung anzugreiffen; dieſes weiß der Fuchs ſehr wohl, denn dieſer beſprengt den Igel mit ſeinem ſtinckenden Harn, daß er ſich aufthun, und ihm zum Raub und zur Speiſe dienen muß. Der Igel ſind vornemlich zweyerley Geſchlechte, nemlich die Sau-Igel, welche einen Rüſſel wie ein Schwein haben, und die Hunds-Igel, welche ein Maul wie ein Hund haben. Man theilet ſie auch in die wilden und einheimiſchen Igel. Jene halten ſich gerne in Wildniſſen und Wäldern; dieſe aber mehr in Häuſern und um die Häuſer auf; den erſtgedachten iſt noch beyzufügen der **Meer-Igel** oder das Stachel-Schwein, davon unter dieſem Wort ferner nachzuleſen. Es gleichet der Igel dem Dachs in vielen Stücken, denn er ſuchet des Nachts ſeine Nahrung wie der Dachs in Obſt, Gewürme und dergleichen, doch wie der Dachs gröſſere Gewürme, als Kröten, Fröſche, Molche ꝛc. ſuchet, alſo thuts der Igel in kleinerm geflügelten Ungeziefer und Gewürme, als Käfer, und was ſich im Graſe zu halten und zu kriechen pflegt, wie ſolches ihre Gänge der Gegend, wo ſie ſich gerne zu halten pflegen, nebſt ihrer Loſung zur Gnüge anzeigen, indem die ordentlichen Fuß-Pfade durchs Gras ſie bald verrathen; ſo iſt auch die Geſtalt des Igels dem Dachſe ſehr gleich, immaſſen er die Fährte im Fortlauffen eben ſo formiret, als auch den Tag eben alſo, wie der Dachs, ſcheuet: doch wird dem Igel zugeſchrieben, daß er des Nachts ſeine Nahrung, nach Proportion ſeiner Gröſſe und Ohnmacht, am weiteſten ſuche, denn er bey anbrechendem Morgen zur Sommers-Zeit aus denen weiteſten Feldern zu Holtze oder Hecke eilend, dem Weidemann manchmahl im Anſtellen ankömmt und ihn betrüget. Er verbirget ſich allezeit gerne, und zwar im Sommer und Herbſt in die dicken Hecken und Zäune, Winters-Zeit aber in hohle Bäume; ſeine Nahrung beſtehet in Aepffeln, Birnen, Weintrauben und dergleichen Früchten, nach welchen er auf die Bäume klettert und ſelbige abſchüttelt, hernach ſich in den abgefallenen Früchten herum wältzet, daß dieſelbe an ſeinen ſpitzigen Stacheln ſtecken bleiben, und gehet alſo damit nach ſeiner Höle zu, wiewohl er nicht ſo viel einträgt, daß es durch den gantzen Winter dauren ſollte, ſondern er zehret, wenn ſein Vorrath zu Ende, vom Leibe ſo wohl als der Dachs; in ſeiner Höle machet er allezeit zwey Löcher, eines gegen Mittag, und das andere gegen Mitternacht, damit er, wenn der Wind von Mittag herkommt, das Loch gegen Mittag, und wenn der Wind von Mitternacht wehet, auch das Loch gegen Mitternacht vermachen, und doch durch das andere Lufft haben möge. In den Weinbergen thut er groſſen Schaden an den Weintrauben, die er ſeinen Jungen zuträget. Er frißt auch Mäuſe, wenn er ſie haben kan, weshalb er mit unter die Raub-Thiere gerechnet, auch in den Häuſern, ſonderlich auf denen Korn-Böden ſtat einer Katzen gehalten wird. Wenn das Weiblein ihre Heckzeit vermerckt, träget ſie in einen dicken Zaun oder anders Geſträuch einen Ballen zermalmetes dürres Gras oder Schmeelen eines Kopffs Gröſſe zuſammen, und ſetzet darein vier, ſechs bis acht Junge, welche ſie mit ihrer Milch auferziehet, denn ſie ihr Geſäuge unterm Leibe hat als ein Dachs. Wenn man einen Igel abziehet, ſiehet er gemeiniglich fett aus, wie

ein junges Schwein. In der Artzney-Kunſt werden von dieſem Thiere verſchiedene gute Medicamenten gemacht, und die Leber, die Galle, das Miltz, das Blut, das Schmaltz oder Fett, der friſche Koth, und das innere Häutlein des Magens gebraucht, ſonderlich aber wird gerühmet, wenn man einen Igel entweder gantz oder auch nur deſſen Haupt zu Aſchen verbrennet oder kochet, und alsdenn in einem Tranck einnimmt, welches ein herrlich Mittel für diejenige, ſo den Urin nicht halten können, ſeyn ſoll, auch läſſet dieſe Aſche kein wildes Fleiſch wachſen, wenn es auf böſe Schäden geſtreuet wird.

Igel wird auch eine Speiſe genennet, welche der Koch auf folgende Art zuzurichten pfleget: Es beſtehet dieſelbe aus einer feinen Kalbs-Leber, dieſe wird gekocht, auf dem Reibeiſen gerieben, und nachdem man 3 bis 4 Eyer in geriebener Semmel und Gewürtz geſchlagen, auch alles wohl unter einander gerühret, daß es recht trocken worden, einem Igel gleich formiret. Hierauf beſtecket man dieſe Forme mit Pinien oder länglicht geſchnittenen Mandeln ſehr dick, ſetzet ſie auf einem Blech oder Papier im Backofen, und läſſet ſie fein gelb backen; ehe dergleichen Igel gar ausgebacken, kan er zuvor mit ein wenig zerlaſſener Butter begoſſen werden: Wenn er gar fertig, wird er auf den Tiſch zum Schau-Eſſen aufgeſetzet.

Igel-Klee, ſiehe **Klee**.

Igels-Huf, iſt ein Geſchwär, welches an denen Hinter- und Vorder-Füſſen der Pferde und zwar vornen in der Mitten eines kleinen Daumens breit über der Krone ſich ereignet und worauf lange Stachel-Haare wachſen. Es rühret von einer bilioſiſchen ſcharffen und beiſſenden Feuchtigkeit, welche die Haut auffriſſet, her; dieſe Feuchte wird offt von den Anſtöſſen, ſo die Pferde im Paſſagiren, in den Volten um dieſe Gegend thun, verurſachet, und durch gute Säuberung mit warmem Wein oder Harn geheilet. Nehmet Schellkraut, ſamt der Wurtzel, ſiedet es in einem Keſſel mit Waſſer, ſchlaget das Kraut dem Pferd alle Tage warm um den Fuß, das thut ſo lange, bis ihm die ſtachlichten Haare alle ausfallen; alsdenn nehmet geſtoſſenen Zucker, Vitriol und Alaun, ſiebet es durch, werffets auf den Schaden, daß es trockne und heile. Oder: Laſſe dem Roſſe fein dünne auswirken bis auf das Fleiſch, und ſchlage demſelben mit folgenden ein: Nimm Kuh-Miſt und Schweinfett, koche es mit Bier, und ſchlage es dem Roſſe einen Tag um den andern ein, darnach waſche es oben, wo es den Schaden hat, mit Kalch-Waſſer, und ſchmiere es, ſo bald es trocken iſt, mit folgender Salbe: Wagenſchmier eine Kanne, Schweinen-Fett ein Nöſſel, Kalck fünff Loth, Grünſpan drey Loth, Büchſen-Pulver fünff Loth, grauen Schwefel fünff Loth. Mit dieſer Salbe ſchmiere das Roß vorgedachter maſſen, laſſe ihm hiernächſt die Feſſel-Ader ſchlagen, die ſtachlichten und ſtraubichten Haare rein ausziehen, und folgends mit nachgeſetzter Salbe ſchmieren, ſo bekommt es wieder friſche und reine Haare: Nimm Honig und Baum-Oel iedes ein Viertels-Pfund, Büchſen-Pulver ein halb Viertels-Pfund, Silber-Glätte zwey Loth, und vor zween Groſchen Lein-Oel, alles durch einander temperiret und zu einer Salben gemacht, und wie oben gemeldet, geſchmieret, ſo wachſen die Haare ſo gut, als ſie immer werden können.

Igels-Klette, ſiehe **Klette**.

Igels-Kolbe, iſt eine hohe Pflantze, ſo breite tieff eingeſchlitzte Blätter hat. Die Blume iſt unten ſpitzig, oben breit, weiß und wohlriechend. Die Frucht beſtehet aus einem kleinen ſchwartzen Saamen, der einen übeln Geruch hat, iſt gantz ſtachlicht und wie eine Welſche Nuß länglicht-rund. Wenn der Menſch von dieſer Frucht etwas genieſſet, kommt er einige Stunden von Verſtand und Sinnen, oder verfällt in einen tiefen Schlaf; doch wo man dieſes weiß, kan durch ſtarckes Reiben der Arme und Beine, ingleichen durch erbrechende Artzneyen dieſem Zufall abgeholfen werden.

Igel-Stein, iſt ein weiſſer, glaſiger Stein, eines kreidigen Weſens, welcher in den Kreiden-Gruben gefunden, und am meiſten wider die Felle in den Augen der Pferde gebrauchet wird. Eine andere Art eines Igel-Steines wird in Stein-Brüchen gefunden, der aber eines kieſigten harten Weſens iſt.

Jlen, ſiehe **Egeln**.

Jlmen-Baum, ſuche **Rüſter** und **Ulmen-Baum**.

Jltis, **Eltis** oder **Elb-Thier**, von einigen auch ein **Ratz** genannt, iſt ein vierfüßiges Raub-Thier, welches an Geſtalt und Gröſſe mit dem Marder ziemlich überein kommt, auſſer daß ſich daſſelbe in der Fährte anders als jenes, nemlich mit mercklich kleinern runden Tritten ſpüret, denn es in iedem Sprunge, dem Augenſchein nach, zwey hinter einander, iedoch den einen Tritt etwas Seitwärts zeiget, iſt wollig oder fleckerich, aber als der Marder hat es keine Klauen, ſondern vielmehr in Geſtalt einer Katze; und wie der Marder ſich in die Höhe bäumet, und am Tage ſeinen Aufenthalt ſuchet, ſo bleibet hingegen das Jltis gerne in der Erde, in Fuchs-Bauen oder Röhren, in Hamſter-Löchern, in holen Weyden, auch in Gebäuden und dergleichen. Es iſt ein wenig kleiner als der Marder, iedoch gröſſer als das Wieſel, hat einen dicken Hals und zweyerley Haare, davon die kurtzen gelblicht, und die langen ſchwartz ſind. Es ſtincket nicht nur, wo es hinpiſſet, greulich, ſondern auch ſein Balg, welcher, wenn das Thier gequälet und zum Zorn beweget, oder im Frühling zur Brunfft-Zeit gefangen wird, den Geſtanck immerzu behält, dahero es auch ein Stäncker genennet, und ſein Balg gegen den Marder-Balg wenig oder gar nichts geachtet wird. Der Jltis wohnet meiſtens in Dörffern und Städten, wie auch in Wäldern unter den

Wurtzeln groſſer Bäume oder unter zuſammen gefallenem Holtze, auch obgedachter maſſen in Feldern, und wo Dorn-Hecken ſind, wehret ſich ſcharff gegen die Hunde mit Beiſſen, und ſpritzet ihnen den Harn ins Geſicht; er lieget auch gerne an den kleinen Bächen und Waſſern, ſo wohl wegen der Mäuſe, denen er da aufwartet, als auch der Fiſche halber, die er gerne frißt, denn er ſcheuet kein kleines Waſſer, fänget auch gerne Fröſche; die in den Dörffern wohnen, liegen gerne in den Scheunen, lauffen aber nicht auf den Dächern, wie die Stein-Marder, ſondern nur auf der Erde in den Scheunen und in den Gärten, wo etwan Reiſer oder Stangen liegen, welche ſie durchſuchen; ſie ſauffen den Hünern die Eyer aus, wie die Marder, und können ſolche durch ein klein Loch mit der Zungen rein auslecken, davon ſie die Schalen liegen laſſen; theils verſchleppen auch die Eyer. Wenn ſie in ein Tauben- oder Hüner Haus kommen, würgen ſie alles, was ſie finden, beiſſen denen Hünern und Tauben die Köpffe ab, ſaugen ihnen aber nur das Blut aus, denen jungen wilden Thieren und Geflügel thun ſie auch groſſen Schaden. Ihre Brunfft geſchiehet im Februario, zu welcher Zeit ſie des Nachts viel Beiſſens und Schreyens haben. Sie tragen neun Wochen, und haben im April Junge, welche man leichtlich ihres Geſtancks halber finden kan. Sie werden mit einem Ey in höltzernen Fallen bekommen, oder aus der Erde gegraben, oder mit Garnen gefangen. Der Balg, wenn er zugerichtet, giebt das allergemeinſte und ſchlechteſte Rauchwerck, ſo zu Mützen, Schleppen und anderm Gebräme, ja auch zuweilen zu Müffen vor das Bauren-Volck gebrauchet wird.

Iltis-Garn, beſtehet aus ein paar kleinen Netzchen, welche von feinem dünnen Bindfaden und Leinchen mit engen Maſchen zuſammen geſtricket, damit man um das Behältniß des Iltiſſes herum ſtellen könne: Hierauf ſpüret man bey einem neu-gefallenen Schnee dieſelben aus, ſodenn ſtellet man auf, ſtöret in die Behältniſſe, läſſet die Hunde ſtöbern, und fänget alſo dieſelben im Netze. Es ſind dieſe kleine Netze mit ihren Leinen und Garne in allem faſt den Haſen-Netzen ähnlich, werden auch eben ſo tractiret mit Aufſtellen und Ablauffen, dahinter die Hunde geſchwinde her ſeyn müſſen, weil ſie ſonſt leichtlich zu entwiſchen pflegen; doch müſſen, wie gemeldet, die Maſchen enger ſeyn, damit das Gefangene darinnen bleiben könne.

Imber, ſiehe **Ingber**.

Imbiß, iſt ein altes deutſches Wort, und bedeutet bald ein Morgen-Brot oder einen Anbiß, bald ein halbes Abend-Brot.

Imme, ſuche **Biene**.

Immen-Kraut oder **Bienen-Kraut**, wird von einigen die **Meliſſe**, von andern aber auch der **Thymian** genennet, wovon an ſeinem Ort ein mehrers.

Immergrün, ſiehe **Hauswurtz**.

Immerkuh, ſuche **Gotteskuh**.

Imperial-Waſſer, iſt eine Art eines Schminck-Waſſers vor das Frauenzimmer, welches aus folgenden Stücken deſtilliret wird: Man nimmt nemlich darzu guten Frantz-Wein mit Myrrhen, Maſtix, Weyrauch, Benzoes, Arabiſch Gummi, Nägelein, Zimmet, Muſcaten-Nüſſen und geſtoſſenen ſüſſen Mandeln vermiſchet.

Impffen, ſiehe **Pfropffen**.

Indelt, wird dasjenige Unter-Bette genennet, welches zu allererſt auf das Stroh-Tuch geleget wird, und meiſt von geſtreifftem Barchend gemachet iſt.

Indianiſche Feige, ſiehe **Feige**.

Indianiſche Hüner, ſuche **Truthüner**.

Indianiſche Jasmine, ſiehe **Jasmin**.

Indianiſche Jüden-Kirſchen, ſuche **Juden-Kirſchen**.

Indianiſche Kreſſe, ſiehe **Kreſſe**.

Indianiſche Maronen, ſuche **Caſtanien**.

Indianiſcher Baldrian, ſiehe **Baldrian**.

Indianiſcher Lorbeer-Baum, ſuche **Lorbeer-Baum**.

Indianiſche Narciſſe, ſiehe **Narciſſe**.

Indianiſcher Papas, ſuche **Tartuffeln**.

Indianiſches Rohr, ein Blumen-Gewächs, ſiehe *Canna Indica*.

Indianiſcher Pfeffer, iſt ein zaſerichtes Sommer-Gewächs, ſo bey uns in denen Luſt-Gärten wegen der Blumen gehalten wird. Man hat zweyerley Arten. Eine Art hat länglichte Schoten, die andere runde Schoten.

Indianiſches Vogel-Neſt, iſt ein Gebäude, welches eine unſern Schwalben nicht viel ungleiche Art Oſt-Indiſcher Vögel, aus dem Meer-Schaum und einem zähen Schleim, der ihnen, wenn ſie ſich paaren wollen, aus dem Schnabel fleußt, mit zarten Reiſern und Federn verfertiget, und gar künſtlich an die Klippen hefftet. Dieſe Neſter ſind in der Gröſſe eines halben Gans-Eyes, dabey hart, gelblicher Farbe und etwas durchſichtig, bald wie ein weiſſer Tragant oder Hauſen-Blaſe. Wenn die Vögel ihre Brut darinnen verrichtet, und zu ihrer Zeit wieder weggezogen, werden ſolche Neſter abgeſtoſſen und mit Fleiß geſammlet, indem nicht nur die Oſt-Indianer eine groſſe Delicateſſe daraus machen, ſondern auch die Oſt-Indien-Fahrer groſſe Qvantitäten davon nach Engel- und Holland bringen, von dennen ſie auch zu uns kommen, und entweder allein zugerichtet werden, indem man ſie gantz und zertheilt, nachdem ſie groß, auf eine Schüſſel legt, geriebene Semmel und Muſcaten-Blüthen hinzu thut, ein Stück ausgewaſchene Butter daran wirfft, gute Bouillon darauf gieſſet, und alſo wohl zugedeckt dämpffen läſſet. Bey dem Anrichten wird noch etwas Muſcaten darüber geſtreuet; wer da will, kan auch noch ausgebrochene Krebs-Schwäntze darzu thun, und ſolches zuſammen über dem Feuer gemächlich kochen laſſen,

oder

oder ſie werden auch an andere Speiſen wie die Morgeln gethan, worbey iedoch zu merken, daß an dieſen Neſtern keine Saure etwas nütze ſey. Man weichet ſie vorhero in Fleiſch-Brühe, die nicht fett iſt, über Nacht ein, und reiniget ſie, wenn ſelbige erweichet und aufgequollen, vom Unrath und kleinen Federn. Sie haben keinen ſonderbaren Geſchmack, noch Geruch, iedoch ſchreibet man ihnen die Krafft zu, daß ſie die Geſundheit erhalten und eine Luſt zum Eſſen erwecken, wiewohl ſie auch von einigen pro aphrodiſiis gehalten werden.

Indianiſche Wolffs-Milch, ſiehe **Wolffs-Milch.**

Indig, iſt eine Indianiſche harte, trockene blaue Farbe, und wird auf einem Gewächs geerndtet, und zuſammen geworffen, bis es faulet. Alsdenn wird es auf Mühlen gemahlen, hiernächſt ausgekochet und gepreſſet, bis es eintrocknet, da es dann zerſchnitten und in Kiſten verſchicket wird. Man hat aber verſchiedene Sorten, und brauchet es, leinen und wollen Zeug zu färben, da es denn mit Urin angemachet wird. Auch die Mahler brauchen es. Man kan das Nat. und Kunſt-Lexic. it. das Kauffmanns-Lexic. nachſchlagen, wo man mehr davon findet. In Deutſchland wurde im vorigen Seculo, als der Waid häufig angebauet wurde, und da derſelbe bey wollenen Zeugen an ſtat des Indigs zu brauchen, der Gebrauch des letzten bey wollenen Waaren, unter dem Nahmen der Corroſiv-Farbe oder der Teufels-Farbe, wie die Policey-Ordnungen reden, ſcharff verboten, oder doch wenigſtens geglaubet, es ſey der Indig unter der Teufels-Farbe zu verſtehen. Allein wer die Färberey verſtehet, der wird wiſſen, daß bloſſer Indigo an ſich dieſen Nahmen nicht verdiene, und alſo entweder etwas gantz anders darunter verſtanden werde, oder ein anderer Grund dieſes Verbots anzunehmen ſey.

Ingrün, ſiehe **Sinngrün.**

Ingber, iſt ein Gewürtze, ſo häufig in Oſt-Indien wächſet, nach Weſt-Indien aber erſt von den Europäern gebracht worden, alſo, daß es auch daſelbſt nunmehro in groſſer Menge gebauet wird. Es iſt die Wurtzel eines Krauts, ſo dem Ried-Gras oder dem Schilff gleichet, und in rother Erde wächſet. Man hat zweyerley Gattungen, Männlein und Weiblein, die aber nur der Geſtalt nach unterſchieden ſind, alſo, daß das Weiblein an Blättern und Wurzeln etwas kleiner iſt. Es ſtehet gerne auf Bergen und in Thälern. Das Kraut verwelcket im Jahr zwey- oder dreymahl, alsdenn wird der Ingber ausgehoben, das oberſte abgebrochen und wieder eingeſtoſſen, welches im folgenden Jahre wieder ausſchläget und ſich ſtarck vermehret. Oder man ſchneidet das Kraut nahe an der Wurtzel ab, und ſtecket es in die Erde, ſo ſchlägt es neue Wurtzel; ſie wächſet aber nicht in die Tieffe, ſondern breitet ſich in die Fläche aus, und wird ſehr lang, groß und knotig. Die Indianer pflegen den friſchen Ingber, wie andere Küchen-Wurtzeln zu nutzen, weil er ſolcher Geſtalt bey weitem nicht ſo hitzig iſt, als wenn ſie ihn an der Sonne gedörret, wie er zu uns gebracht wird. Der weiſſe Ingber behält vor dem braunen und röthlich-grauen billig den Vorzug, und muß ſolcher friſch getrocknet und vollkommen, auch nicht leicht zerbrechlich ſeyn, inwendig aber hartzig ausſehen, und einen ſcharffen und beiſſenden Geſchmack haben. Die Indianer machen die groſſen Wurtzeln, wenn ſie noch friſch ſind, in Zucker ein, nachdem ſie vorhero in Eßig oder Saltz-Waſſer ein paar Stunden lang von ihnen eingebeitzet worden, und dieſer eingemachte Ingber iſt beſſer, als der, ſo erſt zu Venedig eingemacht, und von dar zu uns gebracht wird. Die Kräffte des Ingbers ſind, daß er hauptſächlich den erkälteten Magen und Gedärme ſehr erwärmet, die Däuung befördert, alle Cruditäten verzehret, auch in allen Haupt-Kranckheiten, ſo aus dem Magen entſtehen, ingleichen in Dunckelheit der Augen gute Hülffe verſchaffet. Weil auch die Speiſen von dem Ingber einen guten Geſchmack bekommen, wird er in den Küchen an die meiſten Eſſen entweder gantz oder geſtoſſen gebraucht. Teutſcher Ingber, ſiehe Aron.

Inhaber, heiſſet derjenige, welcher ein Gut, es ſey beweglich oder unbeweglich, es ſey Pfand- oder Pacht-weiſe, und dergleichen beſitzet, und folglich nicht Eigenthums-Herr davon iſt; doch muß er zu ſolchem Beſitz rechtmäßig gelanget ſeyn, dannenhero dergleichen Verſchreibungen auch nur auf die getreuen Inhabere ausdrücklich pflegen gerichtet zu werden.

Injurien, iſt insbeſondere die Beleidigung eines andern, entweder an ſeiner natürlichen oder bürgerlichen Exiſtimation und Ehre, die man zu deſſelben Schaden durch Worte oder Wercke vornimmt. Ein Wirt muß ſich nicht allein dafür hüten, daß er kein Injuriant ſey, ſondern auch von andern nicht injuriret werde. Beydes ziehet groſſen Schaden überhaupt und in der Wirtſchafft beſonders nach ſich. Sonderlich ſind die ſogenannten Injurien-Klagen und Proceſſe eine recht ſchädliche Sache, die man doch nicht allemahl vermeiden kan, ſonderlich wenn von dem gekränckten, verächtlich und verdächtig gemachten ehrlichen Nahmen, oder doch der beſondern Achtung, die man in der bürgerlichen Geſellſchafft hat, ein ſonderlicher ſchädlicher Einfluß in unſere Geſchäffte abhanget. Auſſer dem aber iſt vernünfftig und rathſam, die Injurien-Klagen zu meiden, wenn dieſes alles, theils wegen unſerer ſelbſt, da wir eben nicht in beſonderer Exiſtimation leben, oder ſchon ſehr erhaben ſeyn, theils in Anſehung des Injurianten, deſſen Sagen und Schreiben nichts ausmacht, theils wegen anderer Umſtände, nicht leicht oder wenige Folgen zu befürchten, oder wenn man ſelbigen ſonſt auf andere Weiſe vorkommen kan. Maſſen wir keine Art von Proceſſen und Klagen vor ſo unnöthig und unnützlich, ja eitel und niederträchtig

tig als dieſe vor einen Chriſtlichen Wirt halten, da der gantze Schaden und Nutzen offt nur auf die Einbildung ankommt, und wobey man dem Beleidiger gleichſam einräumet, als ob unſere Ehre von ſeinem Maule abhange. Noch ſchlimmer aber iſt es, wenn man wegen der Injurien zu wircklicher und thätlicher Selbſt-Rache, ja zum öfftern wohl gar zu tödtlicher Rache im Duelliren und Balgen ſchreitet. Hier muß ein Wirt ſich über alle thörichte Meinungen der von der wahren Ehre offt übel-unterrichteten thörichten Welt hinausſetzen, wenn er nicht ſein gantzes Wirtſchaffts Glück nächſt der Gnade und dem Segen Gottes verſchertzen will.

Inſchlitt, ſiehe Unſchlitt.

Inſter, heiſſet in denen Küchen das Gekröſe von denen Kälbern.

Inſtrument, heiſſet überhaupt eine cörperliche, natürlich oder künſtlich verfertigte Sache, welche man zur Erlangung eines Zwecks bey ſeinen Geſchäfften und Kräfften der Thiere mit einem gewiſſen Object zur Hülfe als ein Werckzeug brauchen kan oder nöthig hat. Oder man verſtehet inſonderheit die Werckzeuge der Inſtrumental-Muſick dadurch. Die erſte Betrachtung iſt in der Wirtſchafft ſehr weitläufftig und nöthig, damit man alle Werckzeuge kenne, ja allenfalls neue erfinde, oder die alten verbeſſere u. ſ. f. daher in dieſem Buche dieſe Materie fleißig in Anſehung der Land-Wirtſchafft mit genommen worden. In der Stadt-Wirtſchafft fehlet ein ſolches Buch gar. Die Mechanic hilfft viel hierzu.

Inventarium, Fund-Buch, iſt ein Verzeichniß aller beweglichen und unbeweglichen Güter, Vieh, Schiff und Geſchirre ꝛc. welche in jemandes Beſitz, Bewahr- und Verwaltung übergeben worden, und davon er Rechnung abzulegen ſchuldig iſt, alſo daß er bey ſeinem Abzuge und Uibergabe alle im Inventario nahmhafft gemachte Stücke, ſo wohl der Anzahl als Güte nach, wieder liefern muß, widrigenfalls aber den daran ſich ereignenden Abgang zu erſetzen verbunden iſt. Ein ſolches Inventarium muß in duplo ausgefertiget werden, damit die Herrſchafft eines behalten, das andere aber dem Pachter oder Verwalter gegeben werden könne, weil es der Grund der Rechenſchafft oder Rechnungen iſt, zu welcher dieſe letztere gehalten ſind. Es iſt auch der Grund und ein Hülfs-Mittel der wirtſchafftlichen Bemühung und Conſervation ſeines Vermögens, worinnen man ſich zugleich auf allerhand Briefſchafften durch Num. und Zeichen beziehet. Es muß aber nicht nur jeder Wirt über ſein Vermögen, womit er Nahrungs-Geſchäffte treibet, accurate Inventaria halten, ſondern auch ſolche, wenn ſonderlich beſtändige Veränderungen dabey vorgehen, immer überſehen und fortſetzen. Ja bey einigen, ſonderlich bey der Handelſchafft iſt nöthig, daß alle halbe oder gantze Jahre inventiret werde, und der Wirt ſehe, wie er ſtehe. Darauf gründet ſich hernach die wirtſchafftliche Uiberlegung und fernere Einrichtung ſeiner Wirtſchafft, und der wirtſchafftliche Uiberſchlag, worzu aber auch die Rechnungen genommen werden. Man muß auch nicht leicht ein wirtſchafftlich Object und einen Beſitz oder Verwaltung oder ein Eigenthum ohne Inventur und Inventarium übernehmen, oder antreten. Bey Käuffen, Pächten, Erbſchafften, Erbtheilungen, Vormundſchafften und dergleichen, liegen allemahl accurate Inventaria zum Grunde, und ein ſolches behutſames Verfahren iſt in Rechten mit verſchiedenen rechtlichen Privilegien verſehen, z. E. bey dem Antritt einer Schulden-vollen Erbſchafft. Bey einem Land-Gute ſollen von Rechtswegen ſeyn Inventaria 1) von denen Gebäuden und denen darinne befindlichen Wohnungs-Geräthen und Mobilien, 2) von denen Aeckern, Wieſen, Gärten, Wäldern. Das Acker-Inventarium inſonderheit ſoll dieſelben nach ihrer Lage, ihrer Art, ihrem Bearbeitungs-Stand an Pflügen, Düngung, und Beſtallung, ſammt ihren Laſten vorſtellen. 3) Ein Vieh-Inventarium nach allen Umſtänden, ihren Arten, dem Alter ꝛc. 4) Ein Schiff- und Geſchirr-Inventarium, von allen wirtſchafftlichen Werckzeugen. 5) Ein Inventarium von vorräthigem Stroh, Heu, Futter, Getraide, und von andern Früchten. 6) Ein Inventarium von andern bey dem Gute befindlichen Pertinentien, z. E. Ziegel-Salpeter-Hütten, Brau- und Darr-Häuſern, Teichen, Gärten, und was darinne an beweglichen Dingen iſt. 7) Ein Erb-Zins-, Lehn-, Zehend- und Dienſt-Buch u. ſ. f. Es giebet ſehr viele Arten von Inventariis nach Unterſcheid der Land- und Stadt-Wirtſchafften. Muſter findet man genug davon bey Wünſchen im Memoriali oeconomiae, und in Döplers getreuen Rechnungs-Beamten, ſo viel die Land-Güter und Aemter betrifft. Man bringet auch dieſe Inventaria ins kurtze durch allerhand kleine Tabellen, wobey die Paginae des Haupt-Inventarii angeführet werden. Dadurch kan man einem groſſen Herrn ſeine Güter und Aemter kurtz präſentiren. Setzet man nun vollends im Haupt-Inventario den Wert und Preis der Dinge entweder nach dem Einkauff, oder dem zu einer gewiſſen Zeit gewöhnlichen Preis, oder nach dem Ertrag darzu; führet man endlich die paſſiva oder darauf hafftenden Schulden auf; machet man ein Verzeichniß der auſſen ſtehenden Schulden dazu; ſo kan man endlich, nach gezogener Bilance, allemahl die Gröſſe, das plus und minus ſeines Vermögens wiſſen und gleich darthun, ja immer ſehen, wie man in ſeiner Nahrung ſtehe. Das iſt aber eine Haupt-Regel eines ordentlichen und klugen Wirts, daß er dieſes immer wiſſe, und wenn keine Anzeichen eines etwan damit intendirten Betrugs oder einer Nachläſſigkeit vorhanden, ſo findet ein ſolches Inventarium vielen Glauben. Sonſt aber hat man auch um der Glaubwürdigkeit willen, auſſer denen Privat-Inventariis, öffentliche und gerichtliche Inventaria, welche ordentlich und

zuverläßig zu verfertigen, eine Gerichts-Perſon oder Notarius nicht nur wiſſen, ſondern auch die Wirtſchafft verſtehen, oder dabey mit fremden Augen ſehen muß. Da aber bey vielen dieſes letzte geſchiehet, ſo ſind öffters die gerichtlichen Inventaria viel unzuverläßiger als andere. Man wird alſo aus dieſen allen die Nothwendigkeit, Nutzbarkeit und Weitläufftigkeit dieſes beſondern Bewahrungs- und Erhaltungs-Geſchäffts erkennen und ſehen, wie viel in einer ordentlichen Wirtſchafft daran gelegen ſey. Ja es iſt gewiß, wo bey einer etwas wichtigen Wirtſchafft das Inventarien-Weſen ſchlecht beſtellet iſt, da giebt ſolches eine Anzeige liederlicher und öffters auch betrüglicher Wirtſchafft, ſchwächet den Credit und ziehet insgemein ein ſchlechtes Ende nach ſich.

Jobs-Thränen, iſt ein fremdes Blumen-Gewächſe, mit langen, breiten und dem Geröhricht ähnlichen Blättern, und ziemlich dicken und in Glieder abgetheilten Stielen: aus dem oberſten Gliede wachſen graſigte Aehren, darinnen ein weiſſer, glatter, harter Saamen iſt, einer Seits rund und auf der andern Seite flach, etlicher maſſen den Thränen gleichend, daher es auch ſeinen Nahmen hat. Die Wurtzel iſt zaſericht, und wird der Saame allein bey warmem Wetter zeitig. Dieſes Gewächſe will einen guten mit Sand bermengten Grund, guten Sonnen-Schein, und mäßige Beſprengung haben, und muß, weil es nur ein Jahr dauret, alljährlich im Mertzen oder April im vollen Mond angebauet werden.

Joch, iſt ein hölzernes Geſchirre, welches denen Zug-Ochſen angeleget wird, wenn ſie angeſpannet werden ſollen. Man hat deſſen zweyerley Gattungen, nemlich Hals-Joche, und Kopff-Joche. Ein Hals-Joch beſtehet aus zwey langen, oben und unten mit Riegeln zuſammengefügten Höltzern, welches einem Ochſen an den Hals gehänget wird, alſo daß ein ieder Ochſe ſein beſonderes Joch hat. Dahingegen das aus einem einigen ſtarcken Stücke Holtz beſtehet, welches einem paar Ochſen an die Hörner gebunden, und dahero an denenjenigen Orten, wo es über die Köpffe paſſet, inwendig etwas rund ausgeſchnitten und auſſen erhaben, auch auf kleine Polſter, damit es die Ochſen nicht drücke, geleget iſt. Jene, nemlich die Hals-Joche, kan man an ebenen Orten paßiren laſſen, wo es aber Berg-auf, und Thal-ab gehet, ſind ſie nichts nütze, denn Berg-auf drücken ſie die Ochſen zu ſehr an den Hals, und Thal-ab rutſchen ſie herfür und bleiben nicht, mögen auch den Wagen nicht ſo leicht aufhalten, als die Kopff-Joche, zu geſchweigen, daß die Ochſen an demjenigen Orte, wo dieſe aufgeleget werden, ihre gröſte Stärcke haben. Die Savoyarden ſollen, wie de Serres ſchreibt, ein gedoppelt Joch brauchen, und das eine an die Hörner, das andere aber an den Hals binden, dafür haltende, es komme die Ochſen, der Weg ſeye wie er wolle, dergeſtalt am allerleichteſten an. Ein

Joch Ochſen, heiſſet ein paar Zug-Ochſen. Was aber des Tages über in dem Acker damit kan verarbeitet oder umgeackert werden, heiſſet ein Joch- oder Juch-Art, welche Benennung vornehmlich in der Schweitz gar bekannt. Siehe Juchert.

Joch, an einer Brücke von Holtz, wird dasjenige Gerüſte genennet, worauf der Boden der Brücke ſelbſt zu liegen kommet. Es beſtehet daſſelbe gemeiniglich aus drey ſtarcken ins gevierte gehauenen Pfählen, die einander gegenüber ſtehen, und mit ihren oberſten Enden in einen darüber gelegten gleichmäßigen ſtarcken Baum, ſo ein Holm oder Hulben genennet, eingezapffet und verbunden werden.

Joch-Fiſch, iſt ein Meer-Fiſch, der einen Kopf wie einen Wage-Balcken und Joch, daran er aber eine ſcharffe Stirne zur Verwundung der Menſchen und Fiſche hat. Das Mittelländiſche Meer führet ihn ſonderlich.

Johannisbeer, iſt die Frucht eines niedrigen Strauchs, welcher in den Gärten Stauden- oder Heckenweiſe gepflantzet, und von dieſer ſeiner Frucht der Johannisbeer-Strauch genennet wird. Man hat derſelben hauptſächlich dreyerley Gattungen, rothe, weiſſe und ſchwartze. Der rothen giebt es wieder dreyerley Gattungen, als die gemeinen, die groſſen, und die gantz ſüſſen, welche von einigen auch kleine Roſinen genannt werden. Der rothe Johannisbeer-Strauch, wächſet zwey bis drey Ellen hoch und treibet viel Schoſſe neben einander auf, welche auch viel Aeſte gewinnen; beydes Schoſſe und Aeſte ſind mit einer ſchwärtzlichten Rinde umgeben; die Blätter ſind breit, zertheilt, und zerkerbt, und dem Wein-Laub nicht ungleich, ausgenommen, daß ſie kleiner ſind, auswendig grün und klebrig, inwendig grün und wollicht, eines ſcharffen und zuſammenziehenden Geſchmacks; Die Blüte, ſo ſich im April zeiget, iſt an der groſſen rothen Art röthlicht, an denen andern aber grünlicht, und hängen deroſelben artige Blümlein viel an einem zarten zwey, drey und mehr Zoll langen Stiel, nach denenſelben folgen runde Beerlein, welche anfänglich grün ſind, hernach aber roth werden, und um St. Johannis reif, auch dahero Johannis-Beere genennet werden. Die weiſſe Johannis-Beerleins-Staude, iſt dem vorigen Strauch nicht ungleich, ohne daß deſſelben Rinde röthlicht, und die Blätter etwas rauh ſind; der Blüthe Blumen hängen viel an einem Stiel, daher auch die Frucht traublicht wächſet; die Frucht ſind weiſſe, helle und durchſichtige Beerlein, aber eines ſauren und nicht ſo lieblichen Geſchmacks, wie die gemeinen rothen Johannis-Beerlein. Die ſchwartze Johannis-Beer-Staude iſt der rothen an der Geſtalt gantz ähnlich, ohne daß ihre Frucht ſchwartze und länglichte Beere ſind, welche einen ſauren und herben Safft in ſich haben, und eines widerlichen Geruchs ſind. Die rothen und weiſſen Johannis-Beere ziehen etwas zuſammen, ſind derohalben dem Magen geſund, kühlen

kühlen und ſtillen den Durſt, und werden bloß oder mit Zucker beſtreuet gegeſſen, auch an einige Speiſen gethan. Es werden nicht nur die gantzen Träublein in Zucker eingemacht, und als eine Kühlung und Labſal in hitzigen Kranckheiten nützlich gegeben, ſondern auch mit Zucker ein dicker Safft oder Syrup daraus bereitet, welcher ebenfals als eine treffliche Kühlung und Stillung des Durſtes bey Fiebern, Maſern, Pocken und dergleichen gebrauchet wird; ſo erfriſchet er auch den Mund, und ſtärcket das Hertz. Die ſchwartze Johannis=Beere, welche auch den Nahmen Alant=Beere führen, ſind vortrefflich wider den Stein, die Harn=Winde und das ſchneidende Waſſer, wenn man zu ſolchem Ende die jungen Beerlein auftrocknet, hernach in Wein oder Brantewein weichet, und davon trincket. Die Knoſpen, ſo der Strauch im Winter ſetzt, geben dem Wein einen angenehmen Muſcateller=Geſchmack, und werden in Engelland unter andern Gewürtzen in das Bottel=Bier gethan. Die Johannis=Beere werden in den Gärten in Geländer geſetzt, auch oben und auf beyden Seiten ſo glatt und artig nach der Schnur beſchnitten, daß ſie faſt einer kleinen viereckigten Mauer ſich vergleichen, damit ſie mit ihrer zu viel ausſpreitzenden Höhe und Breite den andern Garten=Gewächſen nicht verhinderlich fallen. Wo man ſie aber an einer Mauer ziehen und frey aufwachſen laſſen, auch unten am Stamme etwas beſchneiden kan, daß ſie wie ein Bäumlein aufſchieſſen, ſo tragen ſie mehr und beſſere Beere. Wenn in den Hecken und Geländern die Wurtzeln zu ſehr ausſchweiffen, und man im Frühling findet, daß ſie in die Beete eingreiffen, ſoll man ſie behauen und abnehmen. Ihre Vermehrung geſchiehet, wenn man im Herbſt die Wurtzeln zerreiſſet, und ſie weiter ſetzet, oder die Bey=Schößlein oder Brut abnimmt, und fortpflantzet: oder aber, man bricht oben die zarten Triebe, die daſſelbe Jahr erwachſen, läſſet eines Daumens oder zwey qver Finger lang jähriges Holtz daran, macht ein Gräblein an dem Ort, dahin man ſie haben will, thut gute Erden hinzu, und leget ſie alſo ein; ſo wird ihnen die bald folgende Winter=Feuchte viel zum Wachsthum helffen. Die Aeſtlein dörffen über vier Finger hoch nicht auſſer der Erden ſeyn, und müſſen in trockener Kälte wohl mit Erden umgeben werden, damit, wenn ſchon das Spitzlein von der Kälte beleidiget würde, man doch ſelbiges auf kommenden Frühling bald, bis aufs Friſche abſchneiden, und das Sträuchlein von ſeinem endlichen Verderben erretten könne.

Johannis=Blum, wird ſowohl in denen Gärten gepflantzet, als auch wild an Rainen und auf Wieſen gefunden, und iſt eine gelbe Blume mit einem Kraute, ſo bald wie Fenchel ausſiehet. Es kan wie ſchwartze Nießwurtz gebrauchet werden.

Johannis=Blut, an der Wurtzel des kleinen Wegtritts oder ſogenannten Knauels, finden ſich um die Zeit des Solſtitii aeſtivi, oder längſten Tages, rothe Körnlein, welche das gemeine Volck St. Johannis=Blut nennet, und den Aberglauben, (der aber durch die Erfahrung widerleget wird) dabey hat, daß ſie anderſt nicht als am Johannis=Tage in der Mittags=Stunde gefunden werden; man giebt ſich deswegen viel Mühe, und nimmt die Stunde genau in acht, weil man glaubt, daß, wer ſie bey ſich trägt, das Jahr durch von Kranckheiten, und andern Unglücks=Fällen befreyet bleiben werde. Es ſind aber dieſe Körnlein anderſt nichts, denn ein Saame oder Brut eines rothen Würmleins, welches endlich daraus ſchliefft, und eine weiſſe leere Hülſe hinterläſſet. Wenn dieſe Körnlein an einem trockenen Orte verwahret werden, ſchrumpffen ſie, werden hart, und gleichen der rechten Coccinelle. Ja es hat Schröter in der Fürſtlichen Schatz= und Rent=Kammer und andere, wovon die Leipzig. Sammlungen pag. 162. nachzuſehen, wircklich behauptet und erwieſen, daß ſie eben ſo zu brauchen. Nur würde nöthig ſeyn, daß man ſich um den Anbau dieſes Krauts und die Sammlung dieſes Saamens beſſer bekümmere, und mehr Verſuche damit anſtelle, ſolchergeſtalt aber endlich in Stand komme, die theure ausländiſche Coccinelle zur Purpur= oder ſchönen rothen Farbe zu entbehren, folglich ſo viel Geld in Deutſchland zu behalten. Die Land=Wirtſchaft liefert alle rohe Waaren der Erde. Dazu gehöret alſo dieſes Geſchäffte mit einem ſonſt verachteten Kräutgen.

Johannis=Brot, iſt die Frucht eines Baums, welcher in Spanien, Egypten und Indien wächſet, bey uns aber in den Gewächs=Häuſern gehalten wird. Er hat ſchöne Blätter, welche in einer gleichen Ordnung ſtehen, wie die Blätter des Eſchen=Baums, auſſer daß ſie runder, breiter und härter ſind. Seine Rinde iſt blaulicht grau. Im Frühling ſetzt er anfänglich eine ſchöne Purpur= oder Pfirſich=farbene Blume, und hernach folget erſtlich das neue Laub, nach der Blüthe kommen lange, krumme Daumens breite Schoten von ungleicher Länge, in welchen Stein=harte Kerne liegen. Wenn die Schoten noch grün und friſch ſind, ſollen ſie einen unangenehmen Geſchmack haben, die dürren aber werden Caſtanien=braun, ſüß und lieblich. In unſern kalten Nord=Ländern müſſen wir uns mit der Blüthe begnügen laſſen, weil die Früchte nicht reif werden. Sie haben zwiſchen ihrem Fleiſch einen ſüſſen Safft, den die Araber und Indianer auspreſſen, und zu der Dicke eines Honigs bringen, an deſſen ſtat ſie ihn auch gebrauchen, und allerhand Früchte damit einmachen; Es kommet aber dieſer Safft nicht zu uns, ſondern nur die getrocknete Frucht, welche ein treffliches Mittel wider den Sod und Brennen des Magens iſt. Man hält

davor,

davor, daß Johannes in der Wüſten ſich damit geſättiget, und daher ſey der Nahme dieſer Frucht entſtanden. Eine wilde Art von dem Johannis⸗Brot, iſt der ſogenannte Judas⸗Baum, welcher dieſen Nahmen bekommen, weil einige dafür gehalten, der Verräther Judas habe ſich an einen ſolchen Baum erhenckt. Er hat ſchöne, runde, oben grüne, und unten etwas graulichte Blätter, auch ſchöne Purpur⸗farbne und weiſſe Blumen, welche im Martio herfür kommen, denen ſodenn erſt die Blätter folgen. Nach der Blüthe kommen Schoten, darinnen ein harter, faſt wie eine Linſe breitlich formirter Saame verborgen lieget. Er wird zur Zierde in die Gärten gepflantzt, ſtehet gerne in der Gedult, an einer warmen Mauer, oder in einem Winckel, wo er vor den Nord⸗Winden verwahret iſt, und will bey einfallender ſtrenger Winter⸗Kälte wohl bedeckt ſeyn: iſt er aber in Geſchirren, ſo muß man ihn zu rechter Zeit in das Gewächs⸗Haus einſetzen. Er wird ſowohl von ſeinem ſelbſt eigenen Saamen, oder welches noch beſſer, von der Brut, oder durch die Schößlinge vermehret, will eine gute Erde haben, und im Sommer fleißig begoſſen ſeyn.

Johannis⸗Gürtel, ſiehe Beyfuß.

Johannis⸗Kraut, Jage⸗Teuffel, Teufels⸗Flucht, iſt ein Kraut, welches an ungebauten Orten, auf den Feld⸗Rainen, an Wieſen⸗Rändern, Hecken und Geſträuchen wächſet, hat eine harte und holtzigte Wurtzel, aus welcher braunrothe Ellen hohe, und mit vielen Neben⸗Aeſtlein beſetzte Stengel herfür ſproſſen. Auf den Gipffeln erſcheinen die fünfblätterigen gelben Blümlein, mit haarigten Fäſerlein. Die Blätter ſind klein und länglicht, in welchen man kleine Löchlein wahrnimmt, als wenn ſie mit Nadeln durchſtochen wären. Der ſchwartz⸗rothe Saamen, ſo in kleinen Hülslein verſchloſſen liegt, iſt am Geruch dem Hartze gleich. Dieſes Kraut hat einen zuſammenziehenden balſamiſchen Geſchmack, und wenn es gerieben wird, einen Weyrauchs⸗Geruch. Von dem abergläubigen Volck, welches dieſes Kraut unſers Herr Gotts Wunder⸗Kraut nennet, wird es in der Johannis⸗Nacht geſammlet, und in den Häuſern und Ställen aufgehencket, weil es keine Zauberinnen hinein laſſen, und die Geſpenſter davon abhalten, ja gar den Teufel verjagen ſoll. Die Weiber legen es zu den Käſen, weil es dieſelben vor den Maden bewahret. Auſſer dieſem thut es in der Artzney treffliche Dienſte, geſtalten es nicht nur eines der beſten Wund⸗Kräuter iſt, welches Wunden, alte Schäden, Verrenckungen, auch Darm⸗ und Bein⸗Brüche heilet, ingleichen das Haupt und die Nerven ſtärket, ſondern auch ein kräftiges Mittel wider allerley Zufälle, die man glaubet, daß ſie von Bezauberung herrühren, vertreibt auch die Bauch⸗Würme, wenn es auf den Nabel geleget wird. In den Apotheken wird ein Waſſer, Saltz und Oel, auch eine ſonderlich wider die Melancholey und Miltz⸗Sucht kräfftige Eſſentz daraus bereitet. Auſſer dieſen findet man noch mehrere Arten vom Johannis⸗Kraut, als ein kleines, deſſen Blätter nicht durchſtochen ſind. Das Johannis⸗Kraut, welches ſonſt auch Hart⸗Heu genennet wird, und an Stengeln und Blättern gröſſer iſt, als das gemeine. Das ſogenannte Conrads⸗Kraut, deſſen Blätter länger und ſpitziger ſind, als am vorigen. Das ſtinckende Johannis⸗ oder Conrads⸗Kraut. Das Johannis⸗Kraut, ſo Engliſcher Grundheil, und endlich dasjenige, welches Erdkiefer genennet wird.

Johannis⸗Krone oder auch Johannis⸗Topff, war ein vor dieſem ſonderlich auf dem Lande eingeführtes Kinder⸗Spiel, da am Johannis⸗Tage dieſelben ſchöne bunt mit Kräntzen von Blumen und mancherley andern Zierathen aufgeputzet, zuſammen kamen, und bey einem aufgeſtellten, mit vielen bunten Blumen ausgeſchmückten zierlichen Topff, den ſie des Nachts mit vielen aufgeſteckten Wachs⸗Lichtern zu beſtecken und zu erleuchten wuſten, mit allerley vorgenommenen Spielen, ſich die Zeit verkürtzten, Muthwillen und Aberglauben trieben, und die von denen Eltern angeſchafften Speiſen und Näſchereyen, mit vielen Freuden verzehrten. Es war dieſes ſonder allen Zweifel, eine noch böſe übergebliebene Gewohnheit des Pabſtthums, bezog ſich auf das Haupt des enthaupteten Johannis, darüber ſich die Tochter und Gemahlin Herodis, als es ihm vermuthlich bey einem Nacht⸗Banquet und Tantz abgeſchlagen wurde, ſo freueten. Ja eben daher, ob wohl auch heydniſche Zeit⸗Gebräuche und heilige Feuer damit vermiſchet, und darunter verborgen waren, mochten wohl auch die Johannis⸗Feuer abſtammen.

Johannis⸗Wedel, ſiehe Geißbart.

Johannis⸗Weide, ſuche Anger.

Johannis⸗Würmlein, iſt eine Art kleiner Käfer, welche bey der Nacht einen hellen grünlichten Glantz von ſich geben, und nur im warmen Sommer zu ſolcher Zeit herum fliegen, im Herbſt aber auf und unter denen Sträuchern liegen, und im Winter gleich andern Ungeziefer ſich verlieren. Sie ſind dunckelgrau auf dem Rücken, und grün und blau auf dem Bauch. Ihr Glantz, den ſie bey nächtlicher Weile von ſich geben, rühret von einem kleinen Bläslein her, ſo ſie auf dem Bauch haben, und daſſelbe aufblähen; es verſchwindet aber auch ſogleich wieder, wenn ſie das Bläslein einziehen und ſiehet dieſes alsdenn, wie auch bey Licht nur als ein weiſſer Flecken einer groſſen Nadel⸗Kuppen ähnlich. So bald dieſe Würmer ſterben, vergehet auch dieſem Orte der Schein, und weil dieſer mehr in den äuſſern Theilen zu ſuchen, die durch das Aufblaſen in eine ſolche Lage geſetzet werden, daß ſie vermittelſt der darzu kommenden Feuchtigkeit, ſo dieſes Thier bey ſich führet, alſo leuchten; ſo bemühen ſich diejenige vergeblich, welche eine Materie aus denen verfaulten Johannis⸗Würmern zu ziehen gedencken, die bey Nacht leuchte.

Jonquilles, ſind eine Narciſſen⸗Art, und haben den Nahmen von ihren Binſen förmigen Blättern, man hat deren ſehr vielerley Gattungen, welche an Farben meiſtens gelb und

weiß, auch von unterſchiedener Gröſſe, und zum Theil ohne Geruch ſind, theils aber ſehr lieblich riechen. Unter allen haben folgende zwölfe den Vorzug, nemlich: 1) *Jonquille de Lorraine unie*, die Lothringiſche vereinigte *Jonquille*, hat ſechs ſchöne Licht-gelbe Blätter, deren eines das andere trägt, und um dieſer Urſache willen, hat man ſie Unie oder die vereinigte genennet. Ihr Becher in der Mitten erhebet ſich eines Fingers dick, und iſt um den Rand gekräuſelt. Sie bringt zwar nicht viel Blumen, allein dieſer Mangel wird wieder ſehr wohl, durch die Lebhafftigkeit ihrer Farbe erſetzet; ſo iſt ſie auch unter allen Jonquillen die dauerhaffteſte, und von welcher man ſich am meiſten zu verſichern hat, daß ſie fortkommen werde. 2) Die krauſe *Jonquille*, hat dieſen Namen, weil ſich ihre Blätter rückwerts beugen. In ihrem Kelch oder Becher iſt ſie von der vorhergehenden unterſchieden, als welcher nicht ſo weit und weniger gefalten iſt, auch hat er eine duncklere Farbe: Uiber dieſes iſt auch die Blume ſelbſten von dunckleter Farbe. 3) Die *Jonquille* mit dem groſſen Becher, wird alſo genannt, dieweil ihr Becher viel länger iſt, als der von den obberührten zweyen Gattungen: obgleich ihre Blumen und wie Sterne gekerbte Blätter ſchmäler ſind. 4) Die Spaniſche *Jonquillen*, werden alſo genannt, weil ſie aus Spanien zu uns gebracht worden, haben vielerley Blumen: Denn einige bringen ſie 5) mit wenigen Blättern, andere 6) hingegen deſto vollkommener, und 7) gefüllter herfür: Doch ſind ſie alle von einer, nemlich von einer ſchönen Licht-gelben Farbe, und haben einen ſehr lieblichen Geruch. 8) Die groſſe weiſſe *Jonquille*, iſt von der groſſen Spaniſchen ſowohl in der Farbe als auch in dem Geruch unterſchieden, denn dieſe hat keinen Geruch. 9) Die kleine weiſſe *Jonquille*, hat auch von der Spaniſchen einen Unterſchied, dieweil ſie eine ſchmälere Blume und keinen Geruch hat. 10) Die weiſſe *Jonquille*, mit dem Citronenfarbnen Becher, iſt von der groſſen weiſſen anders nicht unterſchieden, als daß ſie den Becher von einer andern Farbe hat; eben dieſe Jonquille bringt vier oder fünf weiſſe Blumen, welche einen etwas duncklern Becher haben. Sie wird auch noch Jonquille de Mouton, die Widder-Jonquille genannt, denn ſie hängt nach der Erden. Die Blätter aber wirfft ſie hinter ſich in die Höhe, und ſtellet alſo einen ſtoſſenden Widder vor. 11) Die weiſſe Herbſt-*Jonquille*, bekommt drey weiſſe Blumen, welche aber keinen ſtarcken Geruch mittheilen: Ihren Stengel aber treibet ſie eher als die Blätter. 12) Die grüne geſtirnte *Jonquille*, welche auch in dem Herbſte hervor kommt, hat zerſchnittene und wie Sternen formirte Blätter. Sie blühet, ehe ſie noch ein Blat an dem Fuſſe des Stengels bekömmt. Die Jonquillen wollen nur eine mittelmäſſige Sonne haben, und erfordern eine Erde, die nicht feſte, aber auch nicht leichte ſey, man ſetzet ſie drey quer Finger tieff, und eben ſo weit von einander: alle drey Jahre werden ſie ausgenommen, und die Neben-Brut abgeſondert. Die weiſſe und gelbe gefüllte, ſtehen beſſer in Geſchirren als in dem Lande. Sie lieben einen Boden von fettem und feuchtem Erdreich, auf welchen das Spatium, wo ſie liegen, mit magerem und oben wieder mit gutem Grunde eines Fingers dicke beſchüttet werden ſoll. Wenn das Erdreich ein wenig trocken worden, muß man ſie fein ſachte begieſſen; denn hierdurch nehmen ſie auf eine ſonderbare Weiſe zu. Man nimmt ſie nicht aus, als wenn ſie zu viel Neben-Brut haben, die man abſchneiden muß, und dieſes ſoll in dem September geſchehen; man muß ſie aber nicht lange auſſer der Erde laſſen, ſonderlich die Brut, welche, wenn ſie anders zunehmen, wachſen und gedeyen ſolle, über vier bis ſechs Tage nicht aus der Erde bleiben darff.

Irachne, iſt ein gewiſſer Americaniſcher Birn-Baum, der Blätter, wie Feigen-Blätter und eine wohlſchmeckende geſunde Birne träget.

Irdenes Geſchirr, heiſſet alles dasjenige, was aus ſo verſchiedenen Arten von Erde zubereitet und geformet, nach dieſem aber mit einem darzu gehörigen Feuer in dem Ofen gebrannt, und zu einem dauerhafften Gebrauch, wohl erhärtet wird. Hierunter iſt nicht nur begriffen, alles ſo genannte Töpffer-Zeug, an Schüſſeln, Tellern, Töpffen, Tiegeln und dergleichen; ſondern es wird auch darzu gerechnet, aller Porcellain von dem ſchlechteſten bis auf den beſten, welcher letzte nunmehro unſtreitig vor den anderen in der Dreßdniſchen Manufactur gefunden wird, ſo daß er dem Hanauer, Berliner, ja dem Holländiſchen weit vorzuziehen, und dem Sineſiſchen ſelbſt nichts nachgiebet, ſondern demſelben und dem Japaniſchen weit wegen der Feſtigkeit ſonderlich vorzuziehen iſt, und wircklich nun vorgezogen wird, indem er aus der zarteſten Erde beſtehet, trefflich reine glaſiret, auf das ſchönſte mit den dauerhaffteſten Farben verſehen, und mit den angenehmſten Verzierungen ausgeſchmücket iſt. Ja es iſt noch die Frage: Ob dieſer Dreßdener oder Meißniſche und Chur-Sächſiſche Porcelain eigentlich unter die irdenen Gefäſſe gehöre? Denn da es eine gantz neue Erfindung in Chur-Sachſen iſt, die denen Ober-Sachſen Ehre macht, folglich noch keine gemeine Nahrung, ſondern anfänglich res nullius war, welches mit groſſen Koſten des allerdurchlauchtigſten Königl. Chur-Hauſes vermittelſt eines gantz beſondern Glücks-Falls erfunden und demſelben in die Hände geliefert, ja hierauf die Sache durch eben dieſe Koſten, die auch alleine, nicht aber das Vermögen einer privat-Perſon dazu zureichend waren, weiter und zur Vollkommenheit gebracht worden, ſo gehöret dieſe Chur-Sächſiſche Fabrique des edlen Porcelains als ein rechtmäſſig Monopolium dem Landes-Herrn, wobey eben deswegen billig die Kunſt und eigentliche Materie ſehr geheim gehalten wird. Indeſſen iſt ſo viel gewiß: nunmehro nehmen die meiſten Völcker in Europa dieſen edlen Porcelain als den beſten in der Welt an, und hohlen ihn aus Sachſen, da wir ihnen ſonſt

ihren geringen und hernach den fremden Chineſiſchen und Japaniſchen theuer bezahlen müſten. Selbſt die Chineſer und Japaner laſſen ihm nun den Preis vor ihren, theils weil er nicht nur alles was der ihrige allerfeinſte hat, theils aber weil dieſer mit einer viel ſchönern Mahlerey und Glaſur pranget, und endlich unter dem Brenn-Spiegel von der Sonne entweder gar nicht oder doch ſchwerlich zu Glas geſchmolzen werden kan. Der Neid der Frantzoſen hat ſehr darnach getrachtet, entweder das Geheimniß zu entdecken, oder doch ſeine Schätzbarkeit niederzuſchlagen. Es hat aber die Sache ſelbſt und gute Anſtalt ſich bey allen noch behauptet. Siehe **Porcelain**. Sonſt braucht man in der Land- Haus-Wirtſchafft verſchiedenes irdnes Gefäſſe an Töpffen, Tiegeln, Schüſſeln, Tellern, Stürtzen, Aeſchen, Näpffen, groſſen und kleinen, davon aber iedes, nach Gelegenheit der Gegend des guten Thons, der Glaſur u. d. g. feſter, beſſer und ſchlechter iſt. In der Wirtſchafft muß man ſonderlich nicht nur darauf ſehen, ſondern auch dahin trachten, damit man von dergleichen im Vorrath habe, und auf denen Märckten nach gemachten Proben des beſten Zeugs ieder Art durch das bey dem Töpffer-Zeuge gewöhnliche Looſen erlange. In Sachſen hat man verſchiedene Oerter, wo gutes Töpffer-Zeug gemachet wird, als zu Waldenburg, Stölen, auch ſind die Leipziger Tiegel ſehr beliebt.

Iris, iſt eine Blume, welche den Nahmen des Regen-Bogens führet, weil ſie mit eben dieſen Farben bezeichnet ſeyn ſoll, mit welchen ſelbiger in der Lufft erſcheinet; allein es ſpielet die Natur mit denen Farben in denen Arten derſelbigen gar unterſchiedlich, gleichwie ſie auch ſonſt in vielen Stücken von einander unterſchieden ſind, denn einige derſelben wachſen aus einer Zwiebel, und werden Irides bulboſæ, andere hingegen aus einer knollichten Wurtzel, die dahero Irides tuberoſae heiſſen; einige haben ſchmale, andere breite Schwerdtförmige Blätter, einige haben gantz keinen Geruch, da andere hingegen wohl riechen, auch einige davon gar ſtincken; von Blumen ſind etliche groß, andere kleiner, einige ſchieſſen hoch auf, da im Gegentheil etliche gantz niedrig bleiben; einige Gattungen tragen nur eine einzelne Blume, andere aber deren viel. Alle Blumen beſtehen durchgehends aus neun Blättern, davon drey ſich abwärts neigen, und mit gelben, weiſſen oder rothen Zünglein und einem gefräntzten Saum zierlich verſehen ſind, über dieſen ſtehen drey kleinere, ſo ſelbigen guten Theils bedecken, drey andere aber ſtrecken ſich in die Höhe, und ſchlieſſen ſich wieder zuſammen; davon ſind einige mit dreyen abwärts gebogenen goldgelben, und dreyen aufgerichteten dunckelgelben Blättern verſehen; andere Viol-blau, mit goldgelben Härlein gezieret. Die groſſe Engliſche iſt Schnee-weiß, eine andere gantz Viol-blau, wieder eine andere Licht-blau, eine andere Engliſche Art gelb mit Purpurfarbnen Streiffen gezieret, die groſſe Suſianiſche oder Chalcedoniſche Iris, iſt weiß und dunckelgrau oder ſchwartz; die Niederländiſche breitblätterichte Iris, Glorioſa genennet, hat weiſſe Uiberwürffe und Purpurfarbene Zünglein, die aufwärts ſtehende Blätter ſind Viol-blau. Der berühmte Botanicus Bauhinus zählet derer Iridum Bulboſarum zwantzig, der Tuberoſarum aber vier und ſechtzig. Die Bulboſas betreffend, iſt zu wiſſen, daß dieſelben bey Ausgang des Herbſtes neue Schößlinge der austreibenden Kiele herfür ſtoſſen, und den Froſt wie Tulipanen wohl vertragen können, auch jährlich fleißig ausgehoben werden müſſen. Man legt ſie drey Finger tieff in die Erden und vier weit von einander, wobey in acht zu nehmen, daß man im Einlegen die Kiele gerad über ſich kehre. Sie blühen im Sommer meiſtens im Junio und Julio, theils früher, theils ſpäter, nachdem der Zeiten und Witterungen Beſchaffenheit ſolches verhindert oder befördert. Nach den Blumen kommen länglichte dreyeckigte Knöpffe, die ſich in drey Theile eröffnen und einen eckigten zuſammengeſchnurrten roth- oder gelblichten Saamen weiſen. Wenn dieſer Saame gleich wieder im Herbſt auf ein gutes Land geſäet wird, bringt er in drey oder vier Jahren Blumen, die gantz anders ſind, als die Blumen geweſen, davon der Saamen gekommen iſt. Die Wurtzel derer Iridum tuberoſarum gehen unter der Erden nach der Länge, und ſtoſſen aus ihren Keimen und Gelencken neue Pflantzen, wollen ein leichtes und nicht allzu fettes Erdreich haben, und dauren im Winter leicht aus, ſie müſſen aber nicht zu tieff eingeleget ſeyn, ſonſt faulen ſie. Man muß die von dem Saamen gezogenen allezeit um das andere Jahr um Jacobi ausheben, und an einen ſaubern lüfftigen Ort in einen Winckel legen, wohl mit Erde bedecken, um Bartholomäi aber wieder einſetzen; werden ſie aber durch Theilung der Wurtzeln vermehret, ſo muß ſolches im Martio geſchehen. Unter denen Tuberoſis iſt die Iris Suſiana ohnſtreitig die ſchönſte und gröſſeſte. Ihre obere Blätter ſind Silber-Farb, mit dunckelbraunen ſubtil durch einander gezogenen Aederlein, die untern aber ſchwartz. Ihre Wart- und Verpflantzung iſt von denen andern unterſchieden, und muß damit folgender Geſtalt umgegangen werden: wenn man ihrer ſchönen Blumen will theilhaftig werden. Um Jacobi nimmt man die Knollen aus der Erde, und läſt ſie auf einem trockenen Boden acht Tage oder länger liegen. Hernach reiniget man ſie vom Unflat, und putzt, was daran verfaulet iſt, ſauber ab, was aber ſeine Augen hat, und ſich gerne ablöſen läſſet, das kan man davon abnehmen und weiter vermehren, doch muß man dabey kein Meſſer gebrauchen, weil ſie das Eiſen nicht leiden können, ſondern ſie nur mit der Hand ſo zerbrechen, daß bey iedem Stücke Augen ſeyn. Wenn ſolches geſchehen, läſſet man ſie bis um Galli liegen, unter welcher Zeit man das Land wieder zurichten kan, wo ſie hinein ſollen gepflantzet werden. Solche Erde muß nun etwas leimicht ſeyn, abſonderlich wenn ſie mit Leimen von alten Back-Oefen oder abgebrannten Gebäuden, ingleichen mit alter Holtz- und Sägſpän-Erde vermiſchet, und etliche mahl wohl umgegraben iſt, damit alles recht

durch einander komme. Wenn nun Gallus herbey kömmt, ſo kan man ſie an einen Sonnenreichen und lufftigen Ort im zunehmenden Monden, fein ordentlich nach der Schnure (wenn nemlich derſelben viel ſind), allemahl eine Spanne breit von einander, einer qveren Hand tieff in die Erde einlegen, mit gedachter Erde zwey Zoll bedecken. Wenn es kalt zu werden beginnet, muß man trockenes Moos darauf legen, darunter ſie im Winter fein gut bleiben; im Frühling aber, wenn es beginnet warm zu werden, thut man das Mooß am Tage hinweg, da werden ſich alsdenn die Spitzen fein allgemach herfür thun, und ſehen laſſen; zu Nachts aber müſſen ſie bis in den halben April noch ein wenig gedecket werden, alsdenn wird man im Majo erfahren, was man vor ſchöne Blumen bekommen, und wie häuffig ſich dieſelbige auch vermehren wird. Wenn man ſie aber in Geſchirren hat, und die Gefahr wegen der Winter-Kälte (die ſie doch, wenn ſie nur wohl verwahret ſind, ſehr wohl dauren), nicht ausſtehen will, ſoll man ſie allgemach, ehe man ſie ins Gewächs- oder Winter-Haus bringet, der friſchen Lufft entwöhnen: Wer aber kein Winter-Haus hat, muß ſie ſonſt in eine lufftige warme Kammer ſtellen, weil ſie in Kellern durchaus nicht dauren. Im halben Februario macht man im Garten, in ein nach obiger Art beſchriebenes Land ein groſſes Loch, damit das Geſchirre, darinnen die Blume ſtehet, möge hinein geſetzet werden, und bringet noch mehr von einer leimichten Erde dazu, ſchneidet den Boden vom Geſchirre oder Scherben hinweg, zerſchlägt hernach auf der Seiten denſelben ein wenig, daß er ſich ſpalte, ſetzet hierauf ſolchen Scherben in die Gruben, da am Boden zuvor gemiſchte Erde iſt, füllet das Loch gantz aus, und ziehet alsdenn die Scherben gemach heraus, ſo treibet die Wurzel daſſelbige Jahr gewiß Blumen. Man muß aber zuſehen, daß das Kraut über Winter grün erhalten werde, denn ſonſt wenn das alte verſehrt iſt, verzehrt ſich die Krafft, indem ſie neues treiben muß, und vergehet unterdeſſen die Zeit, darinnen ſie blühen ſoll. Im Winter muß man ſie in dem Gewächs-Hauſe oder der Einſetz-Stuben nie begieſſen.

Irr-Garten, Labyrinth, iſt eine derer vornehmſten Auszierungen, die zu einem prächtigen Garten erfordert werden. Es beſtehet derſelbe aus einem mit vielen verwirrt durch einander gehenden, aber doch endlich auf das Mittel oder auch noch andere geraume Plätze treffenden Gängen verſehenen eingeſchloſſenen Ort, deſſen Wände aus Büchenen, Rheinweidenen oder andern hoch und dicht wachſenden Hecken beſtehen, damit, wer der Irr-Gänge nicht kundig iſt, wenn er einmahl hinein gegangen, ſich nicht ſo leicht wieder heraus finden, vielweniger über- oder durchkommen könne. Ein ſolcher Irr-Garten erfordert einen groſſen Raum, und kan in allerley Figuren gezogen, auch offters nur in eine, manchmahl aber in zwey, drey oder gar vier Abtheilungen gebracht werden, welche doch alle zu einem gewiſſen Ort ihren Ausgang, aber wohl zuweilen unterſchiedene Eingänge haben. Darbey aber müſſen, doch alſo, gewiſſe Merckmahle angebracht seyn, um vermittelſt dererſelben, ſogleich den näheſten Weg nach dem mittleren, oder auch einem andern freyen Platz zu finden, daß diejenigen, welchen ſolche nicht bekannt, durch die vielen verwirrte Gänge ſehr lange herum gehen müſſen, ehe ſie dahin gelangen. Solche Labyrinthe ſind in Holland gar gemein; eines aber derer gantz ausnehmenden Muſter von dergleichen, iſt der zu Verſailles, deſſen Grund-Riß in Kupffer geſtochen, darinnen mit punctirten Linien, der rechte Weg angezeiget iſt. Den Labyrinth noch angenehmer zu machen, kan man das Gehäge von guten fruchtbaren Bäumen, als Pflaumen, Kirſchen, Weichſeln, Johannis-Beeren, Weinſchierling oder Berberis-Beeren, und dergleichen beſetzen, ſo bezahlt er ſeine Stelle deſto beſſer. Nächſt dieſen aber ſind die gehörigen Auszierungen derer Labyrinthen die Statuen, Vaſen, Fontainen und allerley Waſſer-Werke.

Irr-Licht, Irrwiſch, wird diejenige ſcheinbare Flamme genennet, welche gegen Abend und zur Nachts-Zeit auf fetten Aeckern und auf den Gräbern, ingleichen an moraſtigen Orten nahe über den Boden bald hüpffend, bald hin und her lauffend wahrgenommen wird. Die vernünfftigſte und wahrſcheinlichſte Meinung von dieſem Weſen iſt wohl, daß es eine zähe und fette Ausdünſtung, die wegen derer untermiſchten Salpetriſchen Theile, vermittelſt der Bewegung der Lufft oder Aneinandertreibung gedachter Theile entzündet wird, und daher wegen ihrer Schwere nicht hoch ſteigen kan, wegen vieler bey ſich habender Feuchtigkeit, bald wieder verlöſchet, ſonſt aber, ie weniger von dieſer dabey anzutreffen, deſto länger währet und dem Zug und Trieb der Luft folget; daher es kommt, daß ſie einem nachfolgen, wenn man in ſchneller Bewegung nicht weit von ihnen vorbey gehet, oder auch wohl weichen, wenn man gerade und ſchnell auf ſie losgehet, ja wo ſich eben dergleichen Materie um etwas befindet, z. E. ein im ſtarcken und fetten Schweiß geſetztes Pferd, oder der Menſch ſelber, ſo iſt es kein Wunder, wenn ſich gedachte entzündete Materie mit der aufs neue dazu kommenden Fettigkeit und Salpetriſchen Ausdünſtung vereiniget, und es dannenhero das Anſehen gewinnet, als ob der Irrwiſch dem Pferde oder Menſchen gleichſam aufhocke, oder aber wenn der Menſch darauf zugehet, vor ihm wegen des Drucks der Lufft weiche und herum tantze, oder dem weggehenden nachfolge. Weil auch, wie oben gedacht, an moraſtigen Orten, wo Leichname, oder andere todte Aeſer verfaulen, ſolche öligte Dünſte am meiſten aufſteigen, und folglich des Abends daſelbſt dergleichen Flammen von weitem geſehen werden können; ſo iſt es gar leichte geſchehen, wenn ein Reiſender in der Finſterniß, indem er auf ein ſolches ſcheinendes Licht unbedachtſam ſeinen Weg richtet, daß er in eine darzwiſchen liegende Grube, in ein Waſſer, in einen Graben, oder in den Moraſt ſelber, woraus dieſe Erleuchtung entſtanden, und nun wegen verzehrter Materie ausgelöſchet und verſchwunden, verfalle, u. wohl gar darinne umkomme, folglich aber iſt an

dieſem Unfall weder ein Geſpenſt, noch dieſes unſchuldige natürliche flammende Feuer, ſondern allein die Unvorſichtigkeit des Menſchen ſchuldig.

Irr-Sterne oder Planeten. Ja, da auch heut zu Tage ausgemacht iſt, daß die ſogenannten Cometen nichts als auſſerordentliche Planeten oder Irr-Sterne ſind; ſo gehören auch dieſe hieher. Von denen ordentlichen Planeten ſiehe den Articel **Planeten.** Hier aber wollen wir nur um des gemeinen Mannes willen etwas von denen auſſerordentlichen gedencken, nachdem wir oben das Wort **Cometen** übergangen haben. Es giebt auſſerordentliche, oder ſolche Sterne, die wir nicht immer und gewöhnlich ſehen, ſowohl Fix- als Irr-Sterne. Dieſe ſind Sterne, ſo ſich um die Sonne oder Fix-Sterne bewegen, und kein Licht vor ſich ſelbſt, wie dieſe haben, ſondern an ſich dunckel ſind. Dergleichen ſind nun auch die Cometen, ſo entweder nur mit einem Bart, oder auch mit einem Schweiff und Schwantz, bald gröſſer, bald kleiner, ja mit einer ſehr dichten Dunſt-Kugel oder Atmoſphäre umgeben ſind, worinne ſie oder der Kern gleichſam eingeſchloſſen geſehen werden, ſonſt aber einen verſchiedenen Lauff halten, uns und unſerer Sonne näher kommen, und weiter und ferner, rück- und vorwärts zu gehen ſcheinen, endlich aber auf beyden Seiten, ſowohl an der, die ſie uns zukehren, als an der andern erleuchtet ſind, welches bey andern Planeten nicht ſo iſt, überdem aber nicht ordentliche Zeiten halten, ob wir gleich wiſſen, daß ihrer ſeit dem Anfang der Welt viele erſchienen, wenn ſie ſchon nicht in allen Gegenden der Erden geſehen werden. Denn die Alten haben nicht alles angemercket, und was ſie angemercket, iſt offt nicht zuverläßig. Uiberdem ſetzten ſie die alte Wahrſager-Aſtrologie zum Grunde, und betrachteten alſo um ſo vielmehr alle ſolche auſſerordentliche Dinge, die ſie nicht kannten, und ihnen nicht gewöhnlich waren, allemahl theils als göttliche Zeichen von bevorſtehenden Land-Plagen, theils als ſolche Dinge, die allezeit einen ſonderlichen Einfluß in die Erde, ja nicht nur in die Cörper, ſondern auch gar in die Sitten der Menſchen hätten. Und eben darum hat man dieſe Sterne lange vor nichts anders, als aus neblichten Lufft-Dünſten nur durch GOttes Macht erſt recht entſtehende Geſichter gehalten. In denen neuen Zeiten, da man den Bau des Himmels ein wenig beſſer unterſuchet, und inſonderheit die Aſtrologiſchen abergläubigen Dinge entdecket, ſo iſt auch die Natur, das Weſen, der Lauff und die Eigenſchafften dieſer Sterne beſſer, ſonderlich aber von dem groſſen **Newton** und andern entdecket worden. Allein in denen meiſten Gemüthern iſt doch noch ein gewiſſer Aberglaube und eine Furcht übrig geblieben, welche ſich bey dem Volcke mercken läſſet, wenn ein Comete in unſerm Geſichts-Kreis erſcheinet, wie man erfahren hat, daß es bey dem Cometen 1680 und 1681, und 1742, und auch bey dem, der ſich in dieſem Jahre, und da dieſes geſchrieben wird, nemlich 1743 und 1744, ſehr abergläubig auch geſchehen. Es ſind bey Gelegenheit dieſes letzten verſchiedene gründliche, aber auch elende Schrifften herausgekommen, davon die letzten vielmehr dieſen Aberglauben zu unterhalten getrachtet, die erſten aber ſolchen gar gründlich widerleget, und eben dieſen Cometen fein erkläret haben. Des Herrn Prof. Math. **Wiedeburgs** zu Jena Tractat, ſo 1744 heraus kam, iſt eine von denen beſten, und ſonderlich wider den **Whiſton** und M. **Haynen** gerichtet, welche die Sündflut und das Ende der Welt einem Cometen zueignen, ja davon der erſte unſere Erde vor der von Moſe beſchriebenen Schöpffung ſelbſt vor einen Cometen ausgegeben hat. Noch beſſer aber erkläret die Natur der Cometen die zu Berlin bey Hauden 1744 in 3 und einem halben Bogen in 8 herausgekommene Beantwortung verſchiedener Fragen über die Beſchaffenheit, Bewegung und Wirckung der Cometen, darinne erwieſen, daß dieſelben nichts als auſſerordentliche dunckele Irr-Sterne oder Planeten, ja vor das, was wir ſchon geſaget haben, anzuſehen wären: Daß es aber nicht glaublich, wie von denen ordentlichen Planeten, ſey, als ob ſie von Creaturen bewohnet wären; daß man den eigentlichen Zweck und Nutzen derſelben nicht beſtimmen, ja auch nicht einmahl die Zeit, wenn ſie wieder kämen, ausrechnen oder vorher ſagen könne; daß es vielleicht Cörper, die von GOtt noch zur Wohnung lebendiger Geſchöpffe zu irgend einer Zeit beſtimmt wären, oder gewiſſe Veränderungen auf denen bewohnten Planeten einmahl zuwege zu bringen. Doch wie dieſes eben nach **Whiſtons** Gedancken heraus kommt, alſo läſſet man ſolches an ſeinen Ort geſtellet ſeyn. Indeſſen iſt in dieſem Tractätgen ihr Schweiff, ihre Bewegung und ihr Lauff, ihre Anzahl nicht nur unterſuchet, ſondern auch die zwey verſchiedene Fragen: 1) Ob die Cometen Zeichen des göttlichen Zorns und daher zu beſorgender Strafen ſeyn? 2) Ob die Cometen nicht durch ihre natürliche Krafft Veränderungen auf unſerer Erde bringen können? zu erörtern geſuchet. Sie läſt ſich aber über die erſte gar nicht recht, als nur mit der Meinung derer heraus, die ſolche überhaupt bejahen, hat aber nicht eben, wie viele gethan, wirckliche Auslegungen und beſtimmte Bezeichnungen, z. E. einer Peſt, eines Krieges, von einem Cometen angeben wollen. Da es nun nichts unmögliches, daß GOtt gewiſſe auſſerordentliche Himmels-Begebenheiten zu Entdeckung- und Warnungs-Zeichen der Menſchen brauchen könne, und ſolches mit der göttlichen Weisheit und Liebe gar wohl übereinſtimmet; ſo kan man wohl nicht leugnen, daß auch GOtt einen Cometen dazu brauchen könne, ja dieſer auch wohl ein Werckzeug groſſer und empfindlicher Veränderungen

rungen durch ſeine natürliche Krafft ſeyn, und von göttlicher Direction dazu gemacht werden können. Allein man kan nichts von dieſem und jenem Cometen, ohne wenn ſich gantz beſondere Dinge bey ihm und von ihm zeigen, oder eine beſondere göttliche Offenbarung dazu kommt, beſonders beſtimmen oder ſagen, daß dieſe ſchon vorhandenen Welt-Cörper, die ihren Lauff haben, an ſich zu nichts als dazu beſtimmet wären. Denn da würde man göttlicher Weisheit viel zu nahe treten, ihr ein Ding zu einem ſolchen Zeichen zu machen, welches an ſich keine Verhältniß zu der zu bezeichnenden Sache, und zwar ſonderlich bey vernünfftigen Geſchöpffen hat, und welches in vielen Gegenden der Welt geſehen wird, da nichts erfolget, an andern aber, da etwas erfolget, nicht erſcheinet, wo doch etwas ſchlimmes erfolget, wie die Geſchichte ſolches beweiſet. Man kan alſo einen Cometen überhaupt nicht anders betrachten, als daß er zur Erinnerung göttlicher Allmacht und Erweckung zur Buſſe dienen könne. Sonderlich da ſo viel in Anſehung der andern Frage gewiß ſcheinet, daß zwar, wenn die Cometen, ſehr weit von uns entfernet, ihren Lauff haben, von ihren natürlichen Wirckungen, und alſo ordentlicher Weiſe nichts zu befürchten ſey, weil alles von der Anziehungs-Krafft und derſelben Stärcke, ſo die Planeten wie unſere Erde an ſich haben, herkommen und entſtehen müſte; Gleichwohl wenn uns ein Comete näher, doch aber noch nicht ſo nahe als unſer Mond kommen ſollte, dadurch allerdings einige Veränderung der Fläche des Lauffs unſerer Erde erfolgen könne. Daraus aber würde allerdings in Anſehung der vier Jahrs-Zeiten und derſelben Verhältniß gegen die Früchte und Cörper der Erde nach Unterſchied der Gegenden bald eine gute, bald eine ſchlimme Veränderung entſtehen. Und es iſt wircklich von dem itzigen Cometen ſolches ebenfalls zu vermuthen, da derſelbe ſo läufft, daß er die Aequinoctial-Linie zurücke ſchieben, und die Schiefe der Ecliptic vermehren kan, wie ohnedies der Mond ſolches jährlich um 50 Secunden auch thut. Sollte aber ein Comet uns noch näher kommen, ſo würde die Erde vielleicht der Sonne viel näher zu, oder weiter davon getrieben werden, und ſolches ſehr klägliche Wirkungen verurſachen können. Noch erſchrecklicher aber würde die Wirckung ſeyn, wenn ein Comet gar an unſere Erde ſtoſſen ſollte. Aber es ſcheinet doch ſolches nicht bevorzuſtehen. Denn wegen ſeines Schweiffes müſte alsdenn eine Sündfluth entſtehen: GOttes Wort verſichert aber, daß ſolches nie wieder geſchehen ſolle. Und ob auch gleich geſchehen könnte, daß uns ein ſolcher Comete unſere Atmoſphäram raubete, alsdenn aber die Erde untergehen, und das Ende derſelben vorhanden ſeyn müſte, ſo ſagt doch der Heiland, daß die Zeit und Stunde dieſes Endes weder er ſelber als ein Menſch, noch auch die Engel wüſten. Daraus aber ſchlieſſet man, daß dieſes Ende nicht durch ſolche natürliche Urſachen geſchehen werde. Denn ſonſt müſten die Engel, die als weit vollkommenere Geiſter eine viel vollſtändigere Erkenntniß der Himmels-Cörper haben, den Tag und die Stunde wiſſen können. Es iſt alſo dieſes ohne Zweiffel ein Werck der göttlichen Macht, die den Lauff eines Cometen oder eines andern Cörpers verrücken, oder ſonſt gebieten kan, daß das übernatürlich geſchehe, was zum Ende dieſer Welt bey unſerer Erde nöthig iſt. Solchergeſtalt fallen die meiſten fürchterlichen Gedancken wegen der Cometen weg, und bleibt einem Chriſtlichen Hauswirt nichts mehr dabey zu beobachten übrig, als was wir oben überhaupt erinnert, wozu einem Chriſten auſſerordentliche natürliche Dinge auch dienen können, hiernächſt aber, daß er auf die daher entſtehende Veränderungen der Witterungen wie ſonſt, wenn ſelbige auch ſonſt aus andern Urſachen erfolgen, acht habe, und ſich hauswirtlich darein ſchicke. Und eben dieſes iſt die Urſache, warum wir hier davon gedacht haben, ſonderlich da zu wünſchen, daß abergläubiſche Furcht in wirtſchafftlichen Dingen immer mehr gedämpfet werde.

Ißländiſcher Feder-Staub, ſiehe **Eiderdun.**

Iſop, Eyſop, Hyſop, Yßop, iſt ein wohlriechendes holziges gemeines Garten-Gewächſe mit länglichten Blättern, welches viel dunckelblaue, ſelten, iedoch zuweilen auch weiſſe Blümlein an einem Stengel treibet, die hernach einen kleinen Saamen geben, den man im Früh-Jahr ausſäet, und die davon aufgegangene Pflantzen verſetzet. Es erfordert derſelbe einen guten luckern Boden, leidet keine Feuchtigkeit, und darf daher nicht eher als bey ſehr trockenem Wetter, und zwar mäßig begoſſen werden. Er läſſet ſich am beſten durch Zertheilung der groſſen Stöcke vermehren. Auſſer dieſen iſt noch eine wilde Art, ſo der Heyden- oder Berg-Iſop genennet wird, dieſer wächſet in bergigen Gegenden und Heyden, hat keinen Geruch und gelbe Blumen. Es iſt der Iſop ein Bruſt- und Lungen-Kraut, ſtärcket Magen und Hertz. Aus den abgeſtreifften Blättern und Blumen im Auguſt-Monat ein Waſſer gebraunt, des Morgens und Abends bis vier Loth davon eingenommen, nutzet obgedachten Theilen des Leibes; das Kraut friſch oder gedorret klein geſchnitten, mit Fenchel-Saamen vermiſcht, in einem Säckgen in Wein gehangen und davon getruncken, reiniget die Bruſt, und machet ein ſchön reines Angeſicht; mit Feigen in Waſſer eingekocht, und ſich damit gegurgelt, heilet die Hals-Geſchwüre; mit Eſſig aufgelöſet in den Mund genommen, ſtillet es den Schmertz des Zahnfleiſches, und heilet deſſen Geſchwüre; die Köche bedienen ſich deſſen auch zu denen Speiſen, indem ſelbige davon einen guten Geſchmack bekommen.

Jucca glorioſa, iſt ein anſehnliches Gewächſe, welches ſeinen Urſprung aus Weſt-Indien hat, und faſt der Aloe gleich kommet, nur daß deren

Blätter

Blätter an denen Seiten nicht ſtachelicht, ſondern nur vorne am Ende ſpitzig ſind, ſie treibet an einem langen hohen Stengel offtmahls über hundert Blumen, welche ſchier wie die am ſchwartzen Helleboro, allein tieffer und Zimbeln-mäßiger, auch weißlich mit etwas wenig Leib Farbe vermiſchet ſind. Die Wurtzel iſt groß, knöpffigt, auswendig röthlich und inwendig weiß. Sie ſtöſſet ihre Beyſchöſſe bey der Wurtzel von ſich, die werden im Frühling abgenommen, und anfangs nur einen Finger tief in die Erde verſetzet, alsdenn thut man allgemach ſo viel Erden darzu, bis die Wurtzel vier Finger tief in die Erden kommt, bey welcher Maaß ſie denn allezeit gelaſſen wird. Wenn man ihrer wohl wartet, und jährlich, oder doch ums andere Jahr gute Kraut-Acker-Erde zuleget, auch im Sommer fleißig begieſſet, ſo werden ſie in drey Jahren ſo groß, daß ſie ihre Blumen bringen. Es wird gleich der Aloe und andern Schirm-Gewächſen, den Winter über im Gewächs-Hauſe gehalten.

Juchert, quaſi Joch-Art, heiſſet ſo viel Acker oder Feld, als mit einem Joch Ochſen in einem Tage kan gepflüget werden. Dieſes Feld-Maaß iſt meiſt nur in der Schweitz üblich, und hält daſelbſt nach Baßler Gemäß 140 Ruthen ins gevierte, oder nach Rheinländiſchem Maaß 287 Ruthen, 72 Schuh, 92 Zoll, 54 Gran und 40 Scrupel ins gevierte.

Judas-Baum, ſiehe **Johannis-Brot.**

Judas-Ohr oder Flieder-Schwamm, ſiehe Hollunder-Schwamm.

Juden-Dorn, auch Chriſt-Dorn genannt, iſt eine Staude, ſo unter die Schirm-Gewächſe gehöret, hat länglichte Blätter, darinnen die Aederlein nicht ſeitwärts, ſondern nach der Spitzen zu lauffen, und welche vor Winters abfallen, darauf denn im Frühling wieder neue herfür kommen. Die Blüthe zeiget ſich im Junio, die Frucht aber iſt platt-rund wie ein Wirbel. Die Vermehrung kan durch die Beyſchöſſe geſchehen.

Juden-Fiſch, iſt ein guter und denen Juden reiner, mit Schuppen und Floß-Federn verſehener Fiſch, breit wie ein Stockfiſch, öffters 3, 4 bis 500 Pfund ſchwer, hält ſich in Flüſſen, ſonderlich um Jamaica herum, auf, und iſt ſehr fett.

Juden-Hartz, oder auch Juden-Leim, iſt ein ſchwartzes oder Purpur-farbenes hartes Pech, ſo am Todten Meere geſammlet wird, und Aſphaltum heiſſet. Es muß ſtarck riechen, gläntzen, und ſich leicht zermalmen laſſen. Oeffters wird Schwediſches Pech dafür verkaufft. Denn das ächte iſt ſehr rar und theuer. Man macht Schlag-Balſam daraus.

Juden-Kirſchen, Juden-Döcklein, Boberellen, iſt ein Gewächſe mit langen im Erdreich hin und wieder kriechenden weiſſen Wurtzeln, Arms-langen braun-rothen Stengeln, breiten, grünen und rauhen Blättern. Zwiſchen denenſelben kommen im Junio weiſſe Blümlein, und nach ſolchen verſchloſſene, anfänglich grüne, hernach bey ihrer Zeitigung bleich-rothe Blaſen, in welchen auf dem Boden eine rothe Beere, in Gröſſe und Geſtalt einer Kirſche, ſitzet, die voll Marcks mit weiß-gelblichten Saamen vermiſcht iſt. Wer dieſe Frucht eſſen will, muß die äuſſere Haut nicht daran kommen laſſen, noch die Frucht ſelber mit den Fingern berühren, weil ſie ſonſt Gallen-bitter wird. Dieſes Gewächſe ſtehet gerne im Schatten und liebet die Feuchtigkeit, leidet aber die Sonne nicht gerne; abſonderlich kommt es in denen Gärten und Weinbergen gerne fort, und wuchert dergeſtalt, daß man ſie nicht leicht, wo ſie einmahl eingewurtzelt, wieder heraus bringen kan. Ihre Vermehrung geſchiehet am leichteſten durch Zerreiſſung der Wurtzeln. Die Frucht hat eine kühlende, öffnende und reinigende Krafft, treibet den Harn und Grieß, und iſt in allen Nieren- und Blaſen-Beſchwerungen ein heilſames Mittel, welches nicht nur das aus der Frucht im October gebrannte Waſſer, ſondern auch der über die Frucht vergährte Wein ebenmäßig verrichtet. Man hat auch Indianiſche Juden-Kirſchen, welche zur Zierde in den Gärten gehalten, und unter die zaſerichten Sommer-Gewächſe gerechnet werden.

Juden-Pech, ſiehe Hartz, item Juden-Hartz.

Juden-Stein, heiſſet der Stein, ſo zuerſt in Judäa häuffig gefunden worden, ietzo aber auch in Schleſien anzutreffen, und weil ſolche denen Oliven gleich geformet, werden ſie nach einiger Meynung vor in Stein verwandelte Oliven gehalten. Es giebt deren groſſe und kleine, beyde aber ſind graulich-weiß, und der Länge nach herunter ordentlich mit zarten tief eingeſchnittenen Streiffen verſehen, und haben einige dererſelben einen kurtzen Stiel. Dergleichen Stein wird vor ein bewährtes Mittel gehalten, den Blaſen-Stein zu zermalmen, und durch den Urin leichte fortzutreiben; dannenhero wird in dieſer Abſicht entweder ein Saltz aus ihm gezogen oder er wird gepülvert mit Zucker vermiſchet in warmem Waſſer eingenommen.

Juffertie oder Schillebold, iſt ein geflügeltes Ungezieffer, und eine Art von Waſſer-Fliegen, groß mit zwey groſſen Augen, ſechs Füſſen, einem langen Schwantz, vier zarten Flügeln, zwey Hörnern und einem Maule, zwey Zähnen, womit es ſehr zwicket. Sie läßt ihren Saamen, der wie Fiſch-Rogen ausſiehet, ins Waſſer fallen, daraus kriecht anfangs ein ſechs-gliederichter und mit zwey Klauen verſehener Wurm, welcher vier kleine Beulen, in welchen die Flügel verborgen liegen, hat, ſo ſich endlich aufthun und ausbreiten. Sie ſind an der Gröſſe und Farbe unterſchieden.

Jujuben, ſiehe Bruſt-Beere, die rothen.

Julep, iſt eine Art eines Getränckes, welches theils zu einer Kühlung, theils zu einer Hertz-

Hertz-Stärckung, wie auch Schlaff zu machen dienet. Es beſtehet daſſelbe in einer Vermiſchung des Waſſers mit Zucker und einigen Säfften. Das Waſſer kan entweder ein mit Roſen oder andern Speciebus abgezogenes, oder auch nur friſches reines Brunnen-Waſſer ſeyn; dieſes letzte pfleget man bisweilen zuvorhero mit einer Hand voll roher Gerſte und etwas Wein-Beeren, oder mit einem Stücklein geröſteter Brot-Rinde, einigen weiſſen Pfeffer-Körnern und grob geſtoſſenem Coriander abzuſieden. Im übrigen rechnet man auf ein Maaß Waſſer 6 Loth von dem Safft, und ſo viel Zucker, als eines ieden Appetit verlanget, oder die Geſundheit verſtattet: Wer ihn etwas ſäuerlich verlanget, kan an ſtat des Zuckers in eine Kanne 4 bis 5 Tropffen Vitriol-Spiritum hinein fallen laſſen. Die Säffte mögen nach denen Umſtänden erwählet werden, als da iſt Citronen-Granaten-Johannis-Beer-Kirſch-Maul-Beer-braun Näglein-Roſen-Violen-Safft u. a. m.

Julius, der **Heu-Monat**, iſt der ſiebende Monat vom Januario an, aber der fünffte vom Martio an zu rechnen, daher er bey den alten Römern anfangs Quintilis, nachmahls aber von dem Käyſer Julio Caeſare, der in dieſem Monat gebohren, Julius genannt worden. Kayſer Carl der Groſſe hat ihm in Teutſcher Sprache den Nahmen Heu-Monat gegeben, weil man das Heu in demſelben einzuerndten pfleget. Den drey und zwantzigſten dieſes Monats tritt die Sonne in das himmliſche Zeichen des Löwens ein, welches zugleich der Anfang der Hunds-Tage iſt. Die Haus-Feld- und Garten-Verrichtungen, ſo ein fleißiger und ſorgfältiger Haus-Vater dieſen Monat über vorzunehmen hat, ſind in dem zu Ende dieſes Lexici befindlichen Land- und Hauswirtſchaffts-Calender nachrichtlich zu finden.

Junge-Magd, heißt auf dem Lande die Haus-Magd, die nichts mit Kochen oder dem Vieh zu thun hat, ſondern Scheuern, Kehren, und andere Haus-Arbeit verrichtet auch der Frau und denen Kindern am nächſten zur Hand gehet: in Städten aber, ſonderlich in Leipzig, heißt in vornehmen Häuſern diejenige Magd ſo, welche der Frau und denen Jungfern mit waſchen, platten, nähen, ankleiden, nachtreten, verſchicken, reinigen, zur Hand gehet, und mit der Küche nichts zu thun hat. Siehe **Magd**.

Jungfer-Bienen, wenn warme Frühlinge kommen, und die Bienen gute Ausflüge haben, ſo ſchwärmen ſie zeitig, als um Himmelfahrt Chriſti oder bald hernach: Dieſe Schwärme, wenn ſie ſich wohl mehren und nähren, bringen bald eine Anzahl junger Bienen zuwege, darunter auch bisweilen etliche Weiſel ſind. Einem ſolchen jungen Weiſel giebt der alte alsdenn einen ziemlichen Schwarm junger Bienen zu, mit welchen er abziehen und andere Herberge ſuchen muß, ſo etwan in drey oder vier Wochen, nachdem die erſten im Stock gefaſſet ſind, zu geſchehen pfleget, und dieſe heiſſet man insgemein Jungfer-Bienen, theils halten viel von derſelben Wachs und Honig-Arbeit; theils aber glauben, daß auch von einem alten Stock diejenigen Fladen oder Kuchen, ſo im nächſt lauffenden Jahr abgenommen worden, gleich ſo gut ſeyn als das Jungfern-Honig.

Jungfern-Honig und Wachs, wird dasjenige Honig und Wachs genennet, welches von denen Jungfern-Bienen gemacht wird. Oder es verſtehen einige auch darunter diejenigen friſchen ausgeſchnittenen Kuchen aus alten Stöcken, welche die weiſſeſten, und von aller Brüte befreyet ſind. Siehe **Honig**.

Jungfern-Milch, iſt ein gutes Waſſer zum Angeſicht, weil es zarte, glatte und weiſſe Haut erhält. Es beſtehet dieſes aus geſtoſſenen und nachgehends ſcharf gepreßten Hauswurtz-Safft, der mit einigen Tropffen Spiritus Vini vermiſchet, bey ſehr gelinder Hitze zu einer Milch zubereitet wird.

Jungfern-Oel heiſſet man das beſte und kläreſte Baum-Oel, welches durch den erſten Druck ausgepreſſet wird, und gleich beſonders gefaſſet werden muß.

Jungfern-Sucht, Bleich-Sucht, Weiß-Fieber, iſt eine weibliche Kranckheit, die aus einer Verſtopffung der Saamen-Gefäſſe herrühret. Es äuſſert ſich dieſelbe im Geſichte und am gantzen Leibe, indem die Farbe ſehr bleich, und offt bey langwieriger Kranckheit gantz in das gelbe und grünlichte verfällt; die Hände ſind immer kalt; der Leib iſt laß und müde, und läſſet innerlich ein öffteres Kurren hören; darbey befindet ſich Engbrüſtigkeit, Eckel zum Speiſen, und ein veränderlicher Puls. Diejenigen, ſo damit behafftet, ſollen gute Diät halten, Fiſche und alle unverdauliche Speiſen meiden, dargegen viel und zuweilen ſtarck Geträncke brauchen, auch viele Brühen und gute Suppen genieſſen, damit ſie einen Zugang vieler und nützlicher Feuchtigkeiten bekommen.

Junius, **Brach-Monat**, iſt der ſechſte Monat vom Januario an, welcher ſeine Lateiniſche Benahmung entweder von dem Junio Bruto, erſten Bürgermeiſter zu Rom, nach Vertreibung derer hochmüthigen Könige, oder von denen Junioribus daſelbſt erhalten, welche als junge und tapffere Leute nach Inhalt der Römiſchen Geſetze in der Rüſtung ſtehen, und groſſe und ſchwere Kriege führen muſten, da indeſſen die Majores oder Alten, als gelehrte und erfahrne Leute, auf dem Rathhauſe ſaſſen, und die Stadt und das Römiſche Reich mit gutem Rath regierten. Den zwey und zwantzigſten dieſes Monats gehet der Sommer an, da die Sonne den erſten Grad des Krebs-Zeichens erreichet, und im Mittags-Circkel am höchſten ſtehet, auch in unſerm mitternächtigen Halbtheile der Erd-Kugel den länſten Tag und die

kürtzeſte

kürzeſte Nacht macht. In der deutſchen Sprache iſt dieſer Monat von Kayſer Carl dem Groſſen der Brach = Monat benahmet worden, weil vornehmlich um dieſe Zeit diejenigen Felder, ſo daſſelbe Jahr ruhen, und nicht beſäet worden, gebrachet, das iſt, mit dem Pflug oder Egen gebrochen, und zur nächſt folgenden Herbſt = Saat bereitet werden. Was ein guter Haus=Wirt dieſen Monat über in ſeiner Haushaltung hier und da zu verrichten habe, kan man in dem zu Ende dieſes Buchs befindlichen Wirtſchaffts = Calender nachleſen.

Jupe, nennet man an einigen Orten ein kurzes Wämſtlein, ſo die Bauren = Weiber und ihre Mägde über den obern Leib zu ziehen und überzuwerffen pflegen; ſie ſind geraume, und werden von ihnen mehr offen gelaſſen, als zugehefftet. Sonſt aber heißt in Schwaben Bauren = Jupe auch ein Weiber=Rock, oder Kittel der Bauren.

Jus, heiſſen die Frantzöſiſchen Köche überhaupt eine iede Brühe, die ſich aus denen Speiſen kochen oder braten läſſet; inſonderheit aber verſtehen ſie darunter eine ſolche aus Rindfleiſch, Hünern, Tauben, u. ſ. f. die in brauner Butter und Speck nebſt guten Kräutern, Gewürtz und andern Dingen dämpffen müſſen, bereitet werden. Und da bereits bey der Zurichtnng dieſer und jener Speiſen, auch von der darzu dienlichen Jus Nachricht gegeben worden; als will man hier nur eine einige Art noch beyfügen, der man ſich am meiſten bedienet: Man nimmt ein derbes oder ſonſt anderes gutes Stücke Rindfleiſch, klopffet es wohl, und dämpffet es ſo lange in brauner Butter und Speck, bis es auch braun iſt. Hierauf werden Rüben, Kraut und Zwiebeln auch hinein geſchnitten, und darinnen gebräunet; alsdenn leget man Lorbeer = Blätter, einen Stengel Thymian, Citronen = Schalen, Brot = Rinden und ganzes Gewürtz hinein, gieſſet gute Fleiſch=Brühe darauf, wirfft eine Hand voll Morgeln hinzu, und läſſets mit einander kochen. Endlich wird dieſe Jus entweder durch ein Haar=Tuch geſtrichen, oder auch gleich alſo verbrauchet.

Juwelen, begreiffen in ſich allen Schmuck und Koſtbarkeiten, an Gold und Silber, das mit Edelgeſteinen verſetzet, und ſind nicht nur alle Edelgeſteine ſelbſt dahin zu rechnen, dergleichen alle Arten der Diamanten, Saphir, Rubin, Carbunckel ꝛc. ſondern es gehören auch dazu die daraus verfertigten Ringe, Angehencke, Hals = Bänder, Agraffen, Braſſeletten, Vorſteck = Roſen, allerley von Flimmer=Zitter=Haar= und Vorſteck = Nadeln; die verſchiedene beſetzte Schlöſſer und Schnallen an Ketten, Perlen und dergleichen Haar=Bänder, Kräntze, u. ſ. f.

Kaan, Kahm, Kahn oder Kaim, iſt im Wein, Bier, Eſſig, Coffent und anderm Geträncke ein Anſatz zum Verderbniß derſelben, welcher ſich als kleine weiſſe Flocken darinnen ſehen läſt, und endlich ſolche Liquores in denen Gefäſſen mit einer ziemlich dicken Haut überziehet. Es entſtehet derſelbe, wenn die Fäſſer nicht vorhero, ehe man ſie füllt, inwendig recht ausgeſäubert, und nach dem Füllen mit dem Spunde nicht genau verwahret werden, folglich die Lufft leichtlich darzu kan. Wenn die Fäſſer nicht fleißig nachgefüllt, und alle Wochen zweymal, oder wenigſtens einmahl ſauber abgewiſcht, und von allem Wuſt und Unrath, ſo ihnen Schaden bringen können, gereiniget werden, und wenn endlich inſonderheit der Wein keinen tüchtigen Einſchlag bekommen, oder ein angeſtecktes Faß lange zu Zapffen gehet. Daß der Wein keinen Kaan bekomme, ſoll man ein neu = gelegtes Ey vom Neſt her annoch laulicht in das Faß zum Spund = Loch hinein ſincken laſſen; oder Haſelnuß=Laub, Hainbuchen Laub, Eſchen = und Pferſich = Laub, von iedem drey Blätter oben bey dem Spunde in den Wein hängen. Das beſte Mittel iſt, daß man die Fäſſer vorhero wohl ſäubere, und denenſelben gute Einſchläge gebe, ehe ein Wein hinein kommt, ſolche hernach mit den Spünden genau verwahre, und die Lufft nicht dazu laſſe, auch endlich mit Auffüllen und Abwiſchen nichts verſehe. Damit auch der angezapffte Wein nicht kaanicht werde, gieſſen etliche einen oder zwey Löffel voll heiſſes oder kaltes Baum = Oel darauf, welches denſelben davor bewahret. Iſt aber der Wein bereits kaanicht worden, ſo nimm von einem Erlen = Baum ein Stücke Rinde, ſchabe die obere Haut davon hinweg, und laß die innere Rinde dürre werden, hänge ſie hernach bloß in den Wein, ſo zieht ſie allen Kaan an ſich, und das thue ſo offt, bis der Kaan völlig heraus iſt. Der Erlen-Rinden kan man ſechs oder ſieben zuſammen binden, nachdem das Faß groß iſt, ein Loch dadurch ſtechen, und an einem Bindfaden durch den Spund in das Faß hinein hängen, ſo leget ſich aller Kaan daran, da man ſie denn herausziehen und iedesmahls mit friſchem Waſſer reine waſchen kan. Oder nimm neue Eyer, und thue ſie hinein, bis aller Wein geläutert iſt; oder hänge Eiter = Neſſeln hinein, ſo offt es vonnöthen iſt, und wiſche ſie allezeit wieder mit friſchem Waſſer ab, ſo bald der Wein dadurch reine worden, muß er auf ein anderes und reines Gefäſſe abgezogen werden. Daß ein Bier nicht kaanicht werde, ſoll man im Mayen im abnehmenden Monden Stecken von einem Hollunder = Baum nehmen, in der Länge, daß ein ieder vom Spund bis auf den Boden des Faſſes reiche, von ſolchem die obere Rinde bis auf das Grüne abſchälen, und in ein iedes Faß einen dergleichen Stecken ſtecken, daß er oben am Spunde anſtehe, oder man kan ihn auch darinnen ſchwimmen laſſen, ſolchergeſtalt ſoll das Bier weder kaanicht noch abgeſchmackt werden: Oder man ſoll eine dicke zerſchrundene Rinde von einer alten Bircke einer Spannen lang ſchneiden, in der Breite,

daß ſie durch den Spund in das Faß gebracht werden kan, und ſolche hinein werffen; dergleichen kan man auch mit dem Wein vornehmen. Wenn man will, daß ein Bier nicht kaanicht werde, laſſe man nur zwey oder drey Hände voll Saltzes in einer Pfannen auf das heiſſeſte brennen und glüend werden, und werffe es alſo in das Geträncke, verſpünde das Faß und laſſe es hierauf acht Tage ruhen; andere ſchmieren den Spund herum, ſo weit ſie mit den Fingern reichen können, wie auch das untere Theil des Spunds mit Oel, oder füllen das Faß bis auf den halben Spund, und gieſſen hernach Baum-Oel darauf. Wenn man lange von einem Faß Bier trinckt, und gerne wollte, daß es gerecht und gut bliebe, ſo nimmt man drey oder vier Hände voll Hopffen, thut ihn in das Faß, ſpündet es feſt zu, ſetzet es auf den Boden, und zapfft es unten an der Seiten an, läſt ihm aber auf dem oberſten Boden ein Lufft-Loch, ſo bleibet es bis auf den letzten Tropffen gut. Oder ſchabe von Hage- oder Hagnebutten-Dorn-Holtz die Rinden ab, und ſchnitze Pfäle davon, dörre ſolche auf einem Tuch in der Stuben, oder an der Sonnen, und wirff ſie hernach ins Faß, ſo behält das Bier ſeinen Geſchmack und wird nicht kaanicht werden. Oder wirff etliche getreugte Spillinge darein. Vor allen aber ſollen die Bierfäſſer ſo wohl inwendig vor dem Füllen reine gemacht, als auch nach demſelben in dem Keller auswendig zum öfftern fleißig abgewiſchet, und mit Auffüllen behörig gewartet werden. So wird auch der Eßig durch fleißiges Nachfüllen erhalten, daß er nicht kaanicht wird und verdirbt, ſondern ſtets bey ſeiner Güte bleibet.

Kabbeln oder Gabeln, heiſſet diejenige Handlung, wenn nemlich einige Verkäufer ihre Waaren in gewiſſe Sorten ſetzen, damit die guten mit den ſchlechten zugleich weggehen, und die ſich deßhalber angegebene Käuffer um gedachte Portiones looſen, oder ſich ſonſt vergleichen: Oder auch, wenn eine gantze Gemeinde, dasjenige, was auf ihrem gemeinſchafftlichen beſitzenden Orte, oder Gemeinde-Gütern gewachſen, zum Exempel: Heu, Holtz und dergleichen, hernach in ſo viel Theile, als Perſonen oder Gemeinde-Rechte ſind, gleich theilen, und nachgehends darum looſen, ſolches nennet man auch einiger Orten Kabbeln oder Gabeln; derjenige Antheil aber, der auf ieglichen durchs unpartheyiſche Looß fällt, wird eine Kabbel oder Gabel genennet.

Kabliau, ſiehe Cabeliau.

Kak oder Kaak, wird in denen Dörfern in Thüringen derjenige Ort genennet, da an einem Baume, Steine, Ecke oder einer Säule ein Hals-Eiſen angemacht, und woran zur Policey-Zucht liederlich Geſinde und Bauern-Volck zur Schaue und Schmach, auch nur auf Befehl der Unter-Obrigkeit wegen ſchlimmer Sitten angeſchloſſen werden, deshalb ſie aber nachhero nicht gleich anrüchtig werden. Es iſt aber ſolcher von dem eigentlichen Gerichts-Pranger in Gerichten unterſchieden, indem dieſer eine mehrere infamiam nach ſich ziehet, und gröſſere Verbrechen vorausſetzet. In Holland und Braband iſt mit dieſem Pranger die Geiſſelung mit Ruthen verknüpffet.

Kachel, heiſſet dasjenige irdene Töpffer-Geſchirr, woraus man die Stuben-Oefen zuſammen zu ſetzen pfleget. Es beſtehen aber dieſe aus Simſen, Ecken, Oefen-Kacheln und Auffſätzen; die erſten ſind entweder gerade, oder nach einem Winckel gebogen, die man Eck-Kacheln heiſſet: Alle zuſammen aber ſind theils glatt geformt, theils figurirt und abgedruckt: So giebt es auch einwärts vertieffte Kacheln, gleich wie kleine viereckigte Näpfgen. Es werden ſolche aus Thon oder ſogenannter Töpffer-Erde geformet, an der Lufft getrocknet, mit Farben und Glетten beſtrichen, in den Ofen eingeſetzet und hernach recht hart gebrennet.

Käfer, iſt ein fliegendes Ungeziefer, deſſen ungemein zarte Flügel mit harten Schalen bedecket ſind. Es läſſet ſich dieſes vom Frühling an bis ſpät in den Herbſt hinein häuffig und von vielerley Gattung antreffen, welche entweder an der Gröſſe oder Geſtalt oder an der Farbe von einander unterſchieden werden. Der Benennung nach giebt es **Aas-Käfer** oder **Aas-Würmlein**, **Brach-Käfer**, **Gold-grüne** oder **Kröten-Käfer**, **Hirſch-Käfer** oder **Schröter**, **Johannis-Würmlein** oder **Mayen-Käfer**, **Mehl-** oder **Mühl-Käfer**, **Rabſtichel**, **Tanne-** ingleichen **Donner-Käfer** u. a. m. von denen allermeiſten Caſp. Schwenckfeld in ſeinem *Theriotrophaeo Sileſiae lib.* 6 Nachricht giebt. Die Beſchreibung derer bekannteſten aber iſt auch hier an ſeinem Orte anzutreffen. Unter denen ſehr vielen Arten derſelben ſind die **May-Käfer**, welche ohngefehr eines Glieds lang und Roſtfarb ausſehen, vor die fruchtbaren Bäume die ſchädlichſten. Immaſſen ſie gemeiniglich mit dem Ende des Aprils und den gantzen May hindurch, wenn die Baum-Blüthe iſt, in manchen Jahren, und ſodenn allermeiſt in der Abend-Dämmerung, offt gantze Heerdenweiſe ziehen, mit angehender Nacht aber ſich nach und nach lagern, des Tages über gantz matt und Krafftlos liegen bleiben, mit dem Abend aber wieder munter werden, und ihren Zug von neuem fortſetzen, bis ſie ſich endlich allmählich verlieren, ohne daß man in Acht nehmen kan, wo ſie bleiben. Es kan dieſes Ungeziefer weder viel Hitze noch ſtarcke Kälte vertragen, daher ſie ſo wohl in kalten als warmen Frühlingen am wenigſten zu wahrzunehmen. Wo ſie eigentlich herſtammen, und wie ſie gezeuget werden, iſt nicht gar ausgemacht, ob ſie nemlich aus ihren eigenen Eyern, oder aus der Roß-Käfer ihren herfür kommen; dieſes aber iſt gewiß, daß die Gärtner und Acker-Leute bey Aufgrabung der Erde ſolche gar häufig, doch ein Jahr mehr als das

das andere anzutreffen pflegen. Vor ſolchen kan man die Bäume verwahren, wenn man dürren Wermuth, Knoblauch, Mooß, dürres Scabioſen-Kraut, Rinds-Hörner oder Klauen, altes Schuh-Leder und Schwefel klein zerſchneidet; Abends und Morgens auf einem Kohlfeuer Rauch darmit machet, und daſſelbige unter den Bäumen hin und her träget, ſo, daß der Wind den Rauch gegen die Bäume treibe, als wordurch dergleichen Ungezieffer verjaget wird. Die Gold-Käfer, deren Flügel-Schalen grün und Gold-Farbe durch einander ſpielen, thun in denen Weinbergen groſſen Schaden; Solche zu vertreiben ſoll man die Wurtzeln und das obere Theil an den Reb-Stöcken, wenn man ſie einſetzet, mit dünnem Rinds-Koth beſchmieren; man ſoll auch die Reben mit einem Reb-Meſſer ſchneiden, welches man vorhin mit Oel, darinnen Spaniſche Fliegen gebeitzt worden, hat ſchmieren laſſen; hätten aber dieſelbe die Reben bereits verderbet, ſoll man dieſelbigen mit gebranntem Hirſchhorn, oder mit Rinds-Miſt, oder mit Eſels-Huf und Ziegen-Horn beräuchern laſſen. Die Roſen-Käfer ſehen faſt aus wie die Meyen-Käfer, haben aber einen grün- und Goldfarb-ſpielenden Hals und Kopf, wie die Gold-Käfer, und ſind kleiner als die vorher beſchriebenen zwey Arten. Sonderlich ſind dieſe denen jungen Schweinen ſehr ſchädlich, ja tödtlich.

Kälbern, ſiehe **Kalben**.

Kälber-Kuh, ſuche **Kuh**.

Kälber-Lamm, ſiehe **Lamm**.

Kälber-Weide, wo bey groſſen Haushaltungen eine ſtarcke Vieh-Zucht iſt, pflegt man denen Kälbern einen beſondern Platz auf einer Wieſe zur Weide einzugeben, und ſolchen in gewiſſe Qvartiere abzutheilen und zu verzäunen, auch in ein jedes eine Thüre zu machen, damit, wenn die Kälber eines aufgefreſſen, ſolches zugemachet, und ſo lange gehäget werden könne, bis ſie die übrigen Eintheilungen nach und nach gleichfalls abgeweidet, und alſo, da inzwiſchen das Gras wieder nachgewachſen, bey dem erſten wieder von neuem anfangen können. Weilen auch diejenigen Kälber, ſo ein ſtärckeres Wachsthum vor denen andern haben, die geringern von der guten Weide abzudringen und abzuſtoſſen pflegen, als ſoll man denen ſchwachen und geringen beſondere Stallungen auf denen Kälber-Weiden geben, und zwar die beſten, damit ſie ſich an dem guten Futter erholen und beſſer wachſen können.

Kälte, dieſes iſt nach einiger Natur-Kündiger Meynung, ein Mangel der Wärme, und eine Zurückhaltung der nothwendigen Bewegung, worauf vermittelſt der Schwere der Lufft, die bekannten Wirckungen der Kälte erfolgen müſſen. Weil aber dieſe Beſchreibung nur ſagt, was ſie nicht ſey, und die Erklärung der Wärme erſt erfordert wird, um ſie zu verſtehen, überdem aber eine Wirckung angiebt, die nicht allemahl gleich erfolget, ſondern wohl gar das Gegentheil, ſo würde bey derſelben noch vieles zu erinnern ſeyn, wenn es eigentlich hieher gehörte, und ſich der Land-Wirt nicht vielmehr um die Zeichen der zu erwartenden Kälte und ihre Wirckungen, wie auch die Mittel gegen die ſchädlichen zu bekümmern hätte. Jedoch man muß doch einige Grund-Sätze haben. Die Kälte iſt am erſten und natürlichſten als eine Art unſerer Empfindung von der Lufft, oder einem andern Cörper, den wir alsdenn, wenn wir dieſe Empfindung haben, kalt nennen, wiewohl ſie auch aus andern Wirckungen geſchloſſen wird, zu begreiffen. Jedoch dieſe iſt die erſte und leichteſte in unſerer Empfindung, die wir von der Kühle unterſcheiden. Damit ſtimmen alle Bauren ein. Allein woher kommt nun dieſe? Die vielerley Meinungen kan man im Lex. Philoſ. nachſchlagen. Indeſſen iſt es wohl am ſicherſten, daß man zwey Haupt-Bewegungs-Kräffte, nemlich der Zuſammenziehung und der Ausdehnung, (vim centripetam ſ. contractionis und vim centrifugam ſ. expanſionis) in der cörperlichen Natur annehme; denn dieſe kan man gantz deutlich leicht begreiffen, es mögen dazu nun beſondere Haupt-Materien, tanquam ſubjecta, als z. E. eine ausdehnende, ſchwermachende, warmmachende oder zwey Haupt-Elemente angenommen und geſetzet werden, darum wollen wir itzo nicht ſtreiten. Es iſt auch nicht zu leugnen, daß die ausdehnende, ja die vereinigten Cörper zerreiſſende Krafft, ſonderlich der feurigen oder warmmachenden Materie, oder dem æther zuzueignen, dieſe aber ihren Haupt-Sitz in unſerer Sonne habe, und daraus theils unmittelbar durch die bloſſe Lufft, oder mittelbar durch hitzige und brennende Cörper auf und in unſere Erde und Cörper einflieſſe, die an ſich ſelbſt aus zuſammen ziehenden und ſchweren Theilgen beſtehet, welche alſo dadurch nach dem mehr oder weniger wärmende, hitzende und feurige, d. i. ausdehnende, edele oder unedlere Theilgen in dieſelbe kommen, ausgedehnet, ja endlich gar zeriſſen und zerſtöret werden, wie man bey dem Küchen-Feuer ſiehet. Wenn wir nun mit unſerer Seele dieſe verſchiedene Grade der ausdehnenden Bewegung an unſerm Leib, oder durch die Werckzeuge der Empfindung unſers Cörpers mehr oder weniger empfinden, ſo nennen wir dieſe Empfindung Wärme, Hitze, Brennen ꝛc. Wenn aber dieſe Theilgen mehr oder weniger abnehmen, oder durch diejenigen Materien, die mit der zuſammenziehenden Krafft verſehen, verunedelt werden, ſo erfolgt auch eine immer mehrere Zuſammenziehung, und alſo anfänglich an einem Theil eine ſchwächere Bewegung, dahingegen auch in denen daran liegenden Theilgen eine ſtärckere Bewegung, ein Drücken und Stoſſen erfolgen muß. Wenn nun unſere Seele auch dieſe zuſammenziehende Bewegung mehr oder weniger empfindet, ſo nennen wir ſolche Empfindung bald die Kühle, wenn ſie aber ſtärcker,

ker, die Kälte, und endlich den Froſt. Ja diejenigen Cörper, darinnen dieſe Bewegungen ſo vorgehen, und die wir ſo empfinden, oder eine Zuſammenziehung, Verdickung oder ein Aufhören der Bewegung ſehen, und davon nach der Erfahrung auf dieſe Abnahme der ausdehnenden Krafft oder deren Theilgen, die beſonders als elementariſche Theile damit verſehen ſind, ſchlieſſen, ſo nennen wir ſolchen Cörper bald kühle, kalt, gefroren ꝛc. Und aus dieſem Grunde ſonderlich ſagen wir: Die Lufft iſt kühle, kalt, das Waſſer iſt kühle, kalt, gefroren, wenn wir es anfühlen und ſo empfinden, oder wenn wir Eis, Schnee, Reiff, Schloſſen, Hagel, das iſt, eine Verdickung eines flieſſenden, beweglichen, luckern, hellen und ausgedehnten Cörpers ſehen. Eben ſo urtheilen wir auch von einem kalten Stein, Criſtall, Eiſen und ſo fort. Diejenigen Wirckungen nun dieſer Urſachen der Kälte, welche ſonderlich vermittelſt der kalten Lufft, oder des kalten und gefrornen Waſſers, oder ſolcher Säffte in unſern Cörpern, in denen Thier-Cörpern, und in denen Pflantzen, ingleichen in der Erde entſtehen, kommen ſolchergeſtalt meiſtentheils von dem wenig- oder mehrern Aus- und Einfluß unſerer Sonne in unſere Gegend, wo wir wohnen, und zwar vornehmlich, nach dem Unterſchied des Standes der Erde und unſerer Gegend darauf gegen die Sonne her. Es kan aber auch durch zufällige Urſachen die Kälte einer Gegend auf eine Zeitlang vermehret werden, z. E. wenn viel kältere Lufft aus einer andern Gegend zu uns gebracht, oder ſelbige noch beſonders mit ſehr kalten Cörperchen angefüllet wird. Dieſer Stand der Erde aber muß ſich theils Tag und Nacht wegen der Bewegung der Erde um ihre Achſe, theils jährlich in denen bekannten 4 Jahrs-Zeiten, wegen ihres ecliptiſchen Laufſs, um die Sonne, welches letzte aber der gemeine Mann dem Lauff der Sonne um die Erde zuſchreibet, verändern, und alſo auch unſere Empfindung, daß die Lufft warm, heiß, kühle oder kalt ſey, changiren. Ja das, was wir gemeldeter maſſen an andern Cörpern gewahr werden, muß ſich eben ſo verändern. Jedoch da unſere und andere Cörper aus verſchiedenen mehr- oder wenigern ausdehnenden edelern oder unedlern Theilen beſtehen, oder ſolche Materie an ſich haben können, die alſo der Kälte oder der zuſammenziehenden Krafft, mehr oder weniger widerſtehen; ſo entſtehet daraus eine mehr-oder wenigere Härte gegen die Kälte in denen verſchiedenen Cörpern der Menſchen, Thiere und Pflantzen, ja ſo gar anderen irdiſchen Cörpern. Und daher kommt es, daß, wenn einer über Kälte oder groſſen Froſt klaget, oder wenn wir an dieſem und jenem Gewächſe Merckmahle der Kälte, z. E. ein Zuſammenziehen der Blätter, ein Stilleſtehen und Verdicken derer ſonſt herum lauffenden Säffte ꝛc. gewahr werden, ſo empfindet der andere nur kühle, oder man wird an einem andern Gewächſe dieſe Wirckung nicht gewahr. Ja, es geſchiehet wohl gar, daß, wenn die äuſſerlichen Theile eines Cörpers zuſammen gezogen werden, die Säffte aber eben nicht darinne circuliren, ſondern ihren Umlauff erſt unter denen äuſſern Theilen, z. E. einer Schale des Baumes, item die Erde und Saat unter dem Schnee, in ihren eigenen Gängen haben können, dadurch ihre erwärmende und hitzige Materie verſchloſſen, und ſo gar verwahret, ja concentriret, ſolchergeſtalt aber die Saat, it. der Baum vor dem Froſt und gäntzlichen Erfrieren verwahret wird, welches ſonſt erfolget, wenn alle ausdehnende Bewegung gäntzlich aufhöret, und weder ein Gleichgewicht unter dieſen beyden Haupt-Bewegungen der Natur, dadurch alle Cörper aus ihren einfachen Theilgen entſtehen, noch auch nur einiger Widerſtand der einen gegen die excesſive Uiberwucht der andern vorhanden iſt. Und eben auf dieſe verſchiedene Art und Weiſe der Wirckungen der Lufft kommt es an, wenn man zum Exempel die Trage-Knoſpen der Pfirſchen- und Apricoſen-Bäumgen, die im Früh-Jahre bey kalten Nächten leicht erfrieren, durch kaltes Waſſer, ſo leicht frieret, wenn man ſie damit gleich nach der Sonnen Untergang begieſſet, vor dem Froſt bewahren kan, weil die Eisſchale ein Harniſch iſt, und die obere Haube der Knoſpe und des Baumes zuſammen ziehet, dadurch aber den circulirenden Safft und das Innere der Knoſpe vor der Kälte, wie die Schnee-Decke die Saat und das Hertz-Blättgen verwahret. Aus dieſer wenigen Nachricht kan nun ein Wirt leicht von denen Zeichen, Wirkungen, und ſo wohl ſchädlichen als guten Wirckungen der Kälte nicht nur an denen Cörpern der Thiere, ſondern auch an ſeinen hauswirtlichen Objectis, als Früchten, Victualien, flüßigen und trocknen Dingen erkennen. Es laſſen ſich dadurch alle Wirckungen aus ihren Urſachen erklären, und daraus alle Regeln den Schaden der Kälte abzuwenden, ſo weit wir dazu vermögend ſind, als auch ſich derſelben nützlich zu bedienen, ja ihren verſchiedenen Grad zu brauchen, gar leicht zeigen. Hauptſächlich kommt es auf die Veränderung der Lufft an. Wo es daher noch in unſerer Gewalt iſt, die Lufft eines groſſen oder kleinen Raums, darinne ein Cörper oder in einem Cörper nach unſerm Gefallen warm oder kalt, leidlich oder kühle zu machen, als wozu wir Waſſer, Bedeckungen, Keller, Feuer, Holtz, Oefen ꝛc. brauchen, ſo können wir auch die Wirckungen der Kälte und Wärme zu unſerm Nutzen brauchen und dirigiren, oder doch den Schaden abwenden oder verringern. Dazu gehöret nun Erfahrung, Erkenntniß der Dinge, Vorrath derer dazu dienlichen Sachen, Beqvemlichkeit der Gebäude, z. E. Keller, gute Oefen, Holtz; und ferner die Fähigkeit, zum voraus den Eintritt eines ſchädlichen oder nützlichen Grads der Kälte vor dieß und jenes einzuſehen, voraus zu wiſſen und zu vermuthen, ja dem Grad der Kälte

ſelbſt

ſelbſt zu erforſchen. Zu beyden dienen die Wetter-Gläſer. Man hat aber auch andere Zeichen und Mittel an Thieren und andern Dingen. Wenn zum Exempel nach einem hellen Tage im Winter des Abends ſtarcker Nebel von der Lufft niedergedrücket wird, ſo iſts ein Zeichen, daß in der obern Lufft aus etwa einer Urſache der Grad der Kälte gröſſer werde, weil die ausgedehnte Dünſte verdicket und ſchwerer werden, folglich niederfallen, da ſie noch nicht hoch genug geſtiegen waren. Man ſchließt alſo billig daraus, daß es dieſe Nacht einen ſtarcken Froſt thun werde. Der Winter aber iſt überhaupt die kalte Zeit. Warum? Das läſſet ſich alles aus obigen Urſachen erklären. Soll es nun recht kalt werden, ſo muß die Erde alle ihre Wärme, die ſich den Sommer über in ihr verſammlet gehabt, erſt wieder verlieren, welches durch manche Unterſuchung gefunden, und durch angeſtellte Proben der Wetter-Gläſer beſtätiget worden, daß dieſes endlich um die Mitte des Decembers erfolge; Weil die Lufft auch aus zufälligen Urſachen mehr zuſammenziehende oder ausdehnende Theilchen bekommen kan, folglich wenn dieſe immer mehr fehlen, kälter wird, und denn zu gedachter Zeit keine Wärme aus der Erde in die Lufft mehr gehet, ſo bleibet die Lufft kalt, und kan demnach die Kälte nach dieſer Zeit immer zunehmen, wenn auch ſchon endlich die Sonne wärmer zu ſcheinen anfänget, und unſerm Zenith ſich nähert, weil doch in einer Zeit auch von zwey Monaten ſie nicht allzu hoch ſteiget, und aus dieſer Urſache ihre Krafft der Erwärmung noch nicht ſo empfindlich iſt; aus welchen Umſtänden die alten Reime eingetroffen:

Wenn der Tag beginnet zu langen,
Kommt die Kälte erſt gegangen.

Im übrigen iſt bekannt, daß Federn, Wolle, und alle daraus zubereitete Sachen, der Kälte widerſtehen, oder vielmehr den Menſchen, wenn er ſich derſelben bedienet, in ſeiner natürlichen Wärme erhalten und verhindern, daß die von ihm ausgehende Wärme, nicht ſo gleich durch die andringende Kälte gemindert, oder endlich gar überwunden und gleichſam verzehret werden möge; ingleichen weiſet die tägliche Erfahrung, daß man durch die Bewegung, ſeine natürliche Wärme oder die im Leibe befindlichen warmmachenden Theilgen unterhalten, und in eine rechte Hitze bringen könne; folglich iſt das beſte Mittel wider die Kälte und die daraus entſtehende Gefahr, daß derjenige, der bey harter Kälte nicht hinter dem Ofen bleiben kan, ſich eines theils äuſſerlich wohl verwahre, und ſodenn durch ſtete, ja wenn es nöthig, auch ſtarcke Bewegung, ſein natürlich Feuer zu erhalten ſuche, aber ja vor ſtill ſitzen und ſchlafen, folglich auch vor ſolchen Sachen, die den Schlaf befördern, dergleichen der Brannteweiń, ſich ernſtlich hüte, wenn ihm ſein Leben lieb. Solte aber ein Theil des Leibes, ſonderlich eine Hand oder Fuß, durch die allzuhefftige Kälte ſeyn gerühret worden, ſo iſt das rathſamſte, daß dieſes Glied in ein kaltes Waſſer gehalten, und bey einer doch nicht allzu ſtarcken Wärme der Stube wieder aufgethauet werde. Denn allzujählinger Wechſel, bringet in allen Stücken Gefahr und iſt ſchädlich, indem Kälte und warme Lufft ſo plötzlich zuſammen kommt und Waſſer machet, ſolchergeſtalt aber zur Fäulung Anlaß giebt. Dannenhero die allermeiſten Leute ihnen unwiſſend ſich damit verwahrloſen, wenn ſie die Hände und Füſſe ſehr erkältet, und ſelbige ſo gleich an den heiſſen Ofen oder an das Feuer ſtellen.

Kämpffen, wenn ſich zwey Hirſche mit einander ſtoſſen, ſo ſagen die Jäger: die Hirſche kämpffen. Solches geſchiehet gemeiniglich zur Brunfft-Zeit, da nemlich ein Brunfft-Hirſch, der noch kein Wild hat, mit einem andern, der hinter ſeinem Wilde hergehet, und nicht ausreiſſet, ſondern ſich zu wehren getrauet, anbindet, und beyde mit dem Gehörne dergeſtalt ſcharff zuſammen fahren, daß man es eine Viertel-Stunde, ja bey ſtillem Wetter, noch weiter klappern höret, bis entweder einer weichen, oder gar todt auf dem Platze liegen bleiben muß. Viele werden zu ſolcher Zeit krumm und lahm zu ſchanden geſtoſſen, ja es geſchiehet zuweilen, daß ſie ihre Gehörne ſo feſte in einander verwirren und verbiegen, daß ſolche nicht wieder von einander gebracht werden können, und alſo beyde umkommen müſſen. Ein Hirſch, ſo im Kämpffen am kurtzen Wildpret verletzt worden, wird ein Kümmerer genennet.

Käs, **Käſe**, iſt eine Speiſe, welche aus geronnener Milch zubereitet, und bey der Wärme getrocknet wird. Nachdem man nemlich die Sahne oder den Rahm zum Ausbuttern abgenommen und bey Seite geſtellet, ſo läſt man entweder die übrige Milch, ſo an einigen Orten der Topffen genennet wird, verſauren, und an einem warmen Ofen, oder auf dem heiſſen Herd von ſich ſelbſt gerinnen, item im warmen Waſſer, welches Brüh-Käſe heiſſet, oder man zwinget die annoch ſüſſe Milch, durch darein gethanes Lab, Lupp oder Käſehärten, daß ſie gerinnen muß, welches Lab- oder Löbe-Käſe ſind. Die geronnene Milch, wird entweder in die mit kleinen Löchern verſehene Käſe-Formen gethan, oder aber in den Quarck-Sack geſchüttet, in den Quarck-Korb oder die Milch-Banck gelegt, und mit einem groſſen Stein beſchweret, damit das Molcken ſich von dem Quarck oder der Käſe-Materie abſeiget, und in das untergeſetzte Molken-Faß ablauffe. Der Quarck, welchen man nicht zu lange liegen laſſen muß, damit er nicht zu trocken werde, wird hierauf geſaltzen, und entweder allein mit Kümmel, oder mit allerhand Geſämen und Kräutern, als Kümmel, Fenchel, Ehrenpreis, Hollunder, Majoran, Löffel-Kraut, und dergleichen vermenget, welche letzte Art Kräuter-Käſe heiſſen, und ſodenn, wenn man ihn vorhero wohl durchknetet, entweder

weder mit der Hand zu länglichten und ſpitzigen oder runden Käſen formiret, oder aber in die Käſe-Formen geſchlagen, und wenn er darinnen feſte worden, auf den Käſe-Korb, oder in das Käſe-Haus gebracht, damit er daſelbſten völlig erhärte. Im Winter werden ſie auf beſonders dazu verfertigten Horden in den Stuben getrocknet. Von der guten rahmigen Milch, werden zwar beſſere, ſchwerere und zärtere Käſe, alleine ſie gehen nicht gerne zuſammen, und muß man alſo fleißig drauf ſehen, daß man gerade das Mittel treffe, und die Milch weder zu fett, noch zu mager nehme. Je fetter die Käſe ſind, ie weniger bleiben ſie, und ie leichter werden ſie madig. Solche Käſe nennet man Süß- ingleichen Sahn-Käſe, und werden unter allen Arten vor die beſten gehalten. Dieſe heiſſen auch Süſſe-Milch-Käſe. Ja die gemeinen Käſe werden bey uns von der Kuh-Milch gemacht, und Qvarck- oder Kuh-Käſe geheiſſen, wozu kein Raam kommt, ſondern nur die Milch genommen wird, und dieſe kan man im Winter und Sommer machen. Die eigentlichen Süſſen-Milch-Käſe aber werden des Winters am beſten gemachet, weil die Milch alsdenn ſüſſe iſt. Was aber die Brüh-Käſe oder auch Starck-Käſe betrifft, ſo macht man ſolche nur von geſchlickerter oder zuſammen geronnener Milch, und zwar insgemein im Sommer, man müſte denn im Winter die Milch in der warmen Stube ſchlickern laſſen. Allein da man dieſe Käſe nur im Fall der Noth, weil im Sommer die Milch nicht dauret, ſondern binnen 24 Stunden ſauer wird, verfertiget, ſo iſt ihre gemeinſte Zeit der Sommer. Man läſſet die Milch, weil der Raam noch darauf, in denen Aeſchen ſchlickern, und nimmt allezeit den Raam über den andern Tag ab, weil ihn ſonſt die Säure der Milch verzehret. Alsdenn geuſt man in die Milch ſiedendes Waſſer, rühret es wohl unter einander, und läßt es ohngefähr eine Viertel-Stunde, bis ſich die Matten oder geronnenen Stücken Milch geſetzet haben, ſtehen. Alsdenn gieſſet man das Waſſer wieder ab, und wiederum ander geſotten Waſſer darauf, verfähret ſo etliche mahl. Hernach raffet man dieſe Matten heraus in die Käſe-Näpffe, ſo mit Löchern verſehen, ſaltzet ieden Käſe oben und unten ein wenig. Wenn ſie eine halbe Stunde in den Näpffgen geweſen, ſo läßt man ſie bis gegen Abend ſtehen, und darauf legt man ſie in die Käſe-Horden, wendet ſie täglich um, und läſſet ſie trocken werden. Dieſe Käſe haben alſo keinen Laab, wie auch ſelten Kümmel oder ſo etwas, werden ziemlich hart, wenn ſie trocken ſind, und halten ſich beſſer gegen die Maden, ſchmecken zwar ſo gut nicht als die Läbe-Käſe, ſondern etwas ſtrenge: Allein viele eſſen ſie lieber. Sonderlich ſind ſie neben denen Quarck-Käſen ſehr gut vor das Geſinde. Den abgenommenen Raam, wenn er gleich etwas ſauer iſt, braucht man zur ſchlechten Butter, ſo vors Geſinde gut. Man bekommt auch allezeit mehr Butter von ſaurem Rahm, als von ſüſſem, ob ſie gleich nicht ſo angenehm ſchmecket. Was die Süſſe-Milch- und Läbe-Käſe betrifft, dergleichen die Edamer ſind, ſo kommt es ſehr viel darauf an, ob die Kühe häuffiges fettes und kräfftiges Kräuter-Futter genieſſen, nachdem wird Butter und Käſe beſſer und balſamiſcher. Daher in einer Gegend eines Landes faſt ieder Ort unterſchieden, z. E. die Mätzener kleinen Käſe ſind ſehr berühmt, und beſſer als andere in eben derſelben Gegend bey Weiſſenfels herum. Die Teſſeliſchen, Limburger, Leidniſchen Kümmel-Käſe, die Schweitzer, die Frießländiſchen, die Schwediſchen, ſo ſehr groß und viereckigt wie ein Kaſten, daß ihn kaum ein Mann tragen kan. Die Parmeſan-Käſe, ſo in Parma aus Eſels-Milch gemacht werden, und ſonderlich um Lodi ſehr gut ſind, kennet iedermann. Die Holländiſchen Käſe werden endlich folgender Geſtalt gemachet: Man nimmt friſche Milch, macht ſie bey dem Feuer laulicht, ſchüttet ſie in einen höltzernen Zober, und gieſſet in zehen Kannen oder Maaß Milch einen Löffel voll Spiritum Salis (Saltz-Spiritum), und zwar von dem ſcharffen. Alsdenn rinnet die Milch, und man rühret den Spiritum mit einem hölzernen Löffel wohl herum unter die Milch, gieſſet hernach ſolche durch härne Siebe oder reine Tücher, damit das Wäſſerige völlig ablauffe. Hierauf ſchütte man es in eine hölzerne Molde, bröckle es klein, ſaltze es und thue nach Belieben Würtze hinein. Alsdenn ſprenget man noch ein wenig Spiritum Salis darauf, knetet und arbeitet es recht wohl mit denen Händen durch einander, und ſchüttet es in kleine Fäſſer, preſſet es wohl, und läſſet es endlich im Käſe-Körbe trocknen, ſo iſt der Käſe von Maden und der Fäulniß befreyet, und der Holländiſche Käſe fertig. Wo der Gebrauch iſt, daß die Schaafe gemolcken werden, pfleget man von der gantzen Schaaf-Milch ſehr gute Schaaf-Käſe zu machen; die Ziegen-Käſe, werden vor die geſundeſten und wohlgeſchmackteſten gehalten; und pfleget man gemeiniglich etwas Schaaf- oder Kuh-Milch mit unter die Ziegen-Milch zu mengen. Von einem Käs, werden ſechſerley Eigenſchafften erfordert, wenn er gut zu nennen: Daß er nemlich nicht viel Augen, nicht ſo reich geſaltzen, nicht haaricht, nicht ſo alt, nicht ſo hart am Schnitt, und nicht ſtinckend, welches zuſammen in folgendes Diſtichon gebracht worden:

Non Argus, Largus, non Magdalena, Mathuslem,
Non Habacuc, Lazarus; Caſeus iſte bonus.

Von ausländiſchen Käſen, ſind inſonderheit die Holländiſchen, und unter denenſelben die Edamer ſüſſe Milch-Käſe, die Limburger oder ſogenannte Pflaſter-Stein-Käſe, die Aberdammer-Käſe, die Schweitzer-Käſe, und denn die Italiäniſchen Parmeſan-Käſe ſehr berühmt. Wenn alte faule Käſe, zuſammt den abgeſchabten von

eben

eben dergleichen in ein Gefäſſe gethan, mit Bier, Milch, Brantewein, oder anderer Feuchtigkeit vollends erweichet werden, wird ſelches ein Steiff-Matz, ingleichen auch Streich-Käſe genennet, welcher zwar wie eine Butter ſich ſtreichen läſſet, aber von Geruch und Geſchmack ſehr ſtarck iſt. Die trockenen und dürren Käſe, muß man in lufftige und feuchte Oerter, die feuchten Käſe aber in trockene und warme Zimmer legen: Denn an feuchten Oertern werden die dürren Käſe beſſer, und an warmen und trockenen, werden die feuchten Käſe mager. In die Käſe-Körbe, Käſe-Häuſer oder andere Zimmer und Gerüſte, da die Käſe liegen, ſoll man nicht viel Licht fallen laſſen, ſondern ie danckler und finſterer ſie ſind, deſto leichter werden ſie vor den Mücken und Fliegen erhalten. So muß man ſie auch vor denen Mäuſen, Katzen und andern naſchhafften Thieren wohl bewahren, weil ſelbige ſonſten mercklichen Schaden daran thun. Alle Wochen ſoll man die Käſe ein paar mahl umkehren, und fein gemach und ſäuberlich von einer Seite auf die andere kehren, damit ſie allmählich abtrocknen und deſto länger dauren mögen. Johannis-Kraut, neben oder auf die Käſe gelegt, ſoll dieſelben vor allen Würmern bewahren, ſo gar, daß auch die Würmer, die allbereit ſchon gewachſen ſind, davon heraus fallen und ſterben müſſen. Bircken-Safft in die Milch gethan, ſoll verhindern, daß hernach keine Maden in den Käſen, ſo daraus gemacht werden, wachſen können. So ſollen auch die Aron-Blätter, auf die auswerffende Käſe geleget, die Maden vertreiben. Unter dem gemeinen Volck iſt der Käs eine gemeine Speiſe, bey vornehmen Leuten aber wird er nur zum Nachtiſche aufgeſetzt. Man pfleget auch von ſelbigen Suppen zu machen, Kuchen, wenn ſie mit dergleichen beſtreuet, zu backen, Käſe-Kugeln, Käſe-Fladen und dergleichen mehr daraus zuzubereiten. Ungeſaltzener Käſe ſoll, nach einiger Meinung, gute Nahrung geben, dem Magen wohl bekommen, den Leib erweichen und offen halten, auch wohl verdaulich ſeyn, muß aber bald verzehret werden, weilen er ohne Saltz nicht lange dauren kan; geſaltzener Käſe hingegen ſoll den Bauch und Magen beſchweren, den Stein und andere Kranckheiten verurſachen und wenig Nahrung geben. Andere aber machen dieſen Unterſchied, daß ein neuer Käs vor der Mahlzeit genoſſen, einen Appetit zu Eſſen mache, ein alter Käſe aber nach der Mahlzeit genommen, zur Dauung helfe, und die aus dem Magen in den Kopf ſteigende Dünſte dämpffe. Ein friſch gemachter Käſe iſt ein gutes Heil-Mittel, wenn er über hitzige Geſchwulſten, entzündete Augen, und blaugeſchlagene Zeichen im Geſichte geleget wird. Die alten ſcharffen Kuh-Käſe ſollen ein treffliches Mittel wider das Podagra ſeyn, wenn ſie in einer Schwein-Schmeer-Brühe erweichet, mit derſelben in einem ſteinernen Mörſer zu einem Brey geſtoſſen, und über die podagriſche Knorren warm geſchlagen werden, als wovon die Haut aufbricht, und die darunter verborgene kalchigte Materie, nach und nach ausfällt: Man muß aber mit dem überſchlagen ſo lange fortfahren, bis das Uibel völlig geheilet iſt.

Käſe-Form, Käſe-Napff, iſt eine entweder von Thon, wie ein Napff, oder von Holtz wie ein Käſtlein, oder wie ein Körblein gemachte Form, worein der Käs geſchlagen wird, daß er darinnen ſeine gehörige Geſtalt gewinne, und feſte werde. Sie muß unten Löcher haben, damit das Molcken durchlauffen, und abſeigen könne.

Käſe-Härte, ſiehe **Laab**.

Käſe-Haus, iſt bey einer ſtarcken Haushaltung auf dem Lande ein beſonderes Gemach oder Gebäude, wo die friſchgemachten Käſe zu trocknen hingeleget und vor allerley Ungeziefer verwahret werden. Es ſoll eine Thüre mit einem guten Schloſſe, wider die zweybeinigten Mäuſe haben, die andern Oeffnungen aber, ſollen mit Leinewand, oder einem feinen Drat-Gitter vermacht ſeyn, damit zwar die Lufft durchgehen, hingegen weder Vögel, Ratten, Mäuſe, noch ander Ungeziefer zu denen Käſen kommen können, welche an denen Oeffnungen inwendig herum auf denen über einander gebauten Stellagen ihren Platz finden.

Käſe-Horde, iſt ein ablang viereckigtes Geflechte von ſchwachen Gerten, von beliebiger Länge und Breite auf beyden langen Seiten an Latten oder dünnen Stangen befeſtiget, welches Winters-Zeit in die Stuben gehänget mit Stroh beleget wird, um die Käſe darauf zu trocknen. Weil aber das darauf gelegte Stroh oder die Binſen in die noch weichen Käſe einſchneiden, ſo daß ſich hernach in dieſe Vertieffungen allerley Unrath legen kan; ſo hat man an deren Stelle lieber ablange viereckigte Rahmen, über welche ein Stücke ſaubere Leinewand ſtraff ausgeſpannet befeſtiget, worauf die Käſe ausgeleget werden.

Käſe-Kohl, ſiehe **Blumen-Kohl**.

Käſe-Korb, iſt ein höltzernes an den Seiten und unten mit Sprüſſeln verſehenes, oben aber gantz bedecktes Gerüſte, mit zweyen oder dreyen Fächern verſehen, welches auſſen an dem obern Theil eines Gebäudes feſt gemacht, und zu Treugung derer darein gelegten Käſe beſtimmt iſt. Etliche laſſen an den Seiten herum, und denn auch über die Böden der Fächer Leinewand ausſpannen, damit die Käſe ſchön ſauber und rein verbleiben, und weder die Fliegen und anderes Geſchmeiß, noch der Staub dieſelben verunreinigen möge.

Käſe-Kugeln, oder Käſe-Küchlein, ſind ein gewiſſes Gebackenes von Käſe, welches folgender Geſtalt zubereitet wird. Man nimmt ein halb Pfund ſehr klar geriebenen Edamer- oder Parmeſan-Käſe, ein Viertel-Pfund ſchönes Mehl, zwey Löffel voll Milch-Rahm, und vier oder fünf Eyer, aus welchen die Vögelein (nemlich dasjenige, woraus hernach das Hünlein wird) genommen worden, machet daraus einen Teig, rühret ſolchen glatt ab, beſtreichet ſodenn die Hände mit Schmaltz, oder feuchtet ſie mit Wein oder Bier an, formiret damit runde Kugeln,

zeln, oder länglicht runde Strützeln, oder giebet ihnen die Geſtalt ziemlich groſſer Birnen, und leget ſie in heiſſes Schmaltz. Hierauf giebt man ihnen anfänglich eine ſtarcke Hitze, nimmt die Pfanne immerzu vom Feuer, ſchwingt ſie in der Runde herum, und bäckt ſie hernachmahls langſam ab, legt ſie folgends auf Papier, und läſſet ſie ein wenig hin und wieder lauffen, ſo werden ſie ſchön; in die Birn kann man an ſtat der Blüte oder des Putzens ein Gewürtz-Nägelein, und an ſtat des Stiels ein Stücklein Zimmet ſtecken. Einige nehmen zwey Drittheil Käſe, ein Drittel Mehl, und gieſſen ein wenig gute Milch und Wein, nebſt den Eyern, an den Teig, laſſen hingegen den Milch-Rahm davon. Oder ſie machen einen Teig von Käs, Semmel, Mehl und Eyern in rechter Dicke an, und verfertigen daraus Käſe-Kugeln auf erſtbeſagte Weiſe.

Käſe-Laab, oder

Käſe-Lupp, ſiehe **Laab**.

Käſe-Mutter, heiſſet bey einer groſſen Haushaltung eine Frau, welche die Aufſicht über die Vieh-Mägde hat, ſie zur Arbeit anweiſet und anhält, daß ſie alles mit geziemendem Fleiſſe verrichten; dieſer pfleget man zugleich die Aufſicht über das Rind- Ziegen- Schwein- und Feder-Vieh, das Brot-Backen, Milch-Weſen, und alle bey einer Wirtſchafft dem weiblichen Geſchlechte zukommende Sachen und Verrichtungen mit anzubefehlen; ja wo keine **Verwalterin** vorhanden, iſt ihr auch das Mehl, Brot, Saltz, Fleiſch, Speck, Obſt, Kraut, Kohl, Rüben, Möhren, Erbſen, Grütze und andere Victualien vor das Geſinde, nicht weniger Schrot, Kleyen, ſchwartz Saltz, Weitzen, Gerſte, Haber, Wicken u. d. g. vor das Vieh anvertrauet. Was im übrigen ſolchergeſtalt ihr Amt, Gebühr, Verhalten und andere Schuldigkeit ſey, kan unter dem Wort **Hofmeiſterin**, item **Hauswirtin** nachgeleſen werden.

Käſe-Napf, ſiehe **Käſe-Form**.

Käſe-Pappeln, ſuche **Pappel**.

Käſe-Schale, iſt insgemein ein zinnern Küchen-Geſchirr, in Form eines tief einwärts ſich biegenden Tellers, der auf einem niedrigen Fuſſe ruhet, darinnen man den Käſe auf den Tiſch zu tragen und daſelbſt aufzuſtellen pfleget.

Käſe-Waſſer, ſiehe **Molcken**.

Käſten, ſuche **Caſtanien**.

Käſten-Baum, ſiehe **Caſtanien-Baum**.

Käuen, heiſſet ſo viel als die annoch groben Speiſen mit den Zähnen zu zermalmen, oder in Ermangelung derer mit dem Zahn-Fleiſch zu zerdrucken, bis ſie endlich ſich beqvem verſchlucken laſſen. Hieraus iſt abzunehmen, daß denen Kindern anfangs, ehe ſie käuen können, ſolche Speiſen neben ihrer gewöhnlichen Milch-Nahrung gegeben werden müſſen, die ſich als ein Mus oder Suppe gar füglich mit einem Löffel einſtreichen laſſen; hergegen ſoll ja mit denen Muhmen oder Kinder-Frauen, welche vielmahls nicht die reinſten Perſonen ſind, ihr unflätiges **Vorkauen** geſtattet werden. Denn zu geſchweigen, daß wohl dergleichen Leute den beſten daraus geſogenen Saft vielmahls ſelbſt verſchlucken, und den mit ihrem oft unreinen Speichel vermiſchten Uiberreſt dem jungen Kinde zukommen laſſen; ſo iſt ja auch gantz begreiflich, daß die von einem ungeſunden, ja wohl aus ſtinkendem Zahn-Fleiſche, und mit Scharbockiſchem Geblüt und dergleichen Speichel vermengte, und vom Kinde eingeſchluckte Speiſe deſſen ſonſt gute Nahtur inficiren könne, ſo daß es nicht zu bewundern, wenn ſolche Kinder vielmahlen nach dieſem in üble Umſtände gerathen, ausſchlagen, grindig und krätzig werden u. ſ. f. Ja wenn dieſes alles nicht wäre, ſo nehme derjenige, welcher nicht glauben kan, daß das Kind von dem auf ſolche Art von einer unzüchtigen, liederlichen und boshafftigen Wärterin vielfältig eingeſchluckten Speichel ebenfalls zu dergleichen böſen Diſpoſition verwöhnet werde, ſolches aus der Erfahrung ab, da ein Herr ſeinen Hund, welchem er öffters ſeinen Speichel zu lecken giebt, alſo an ſich gewohnet, daß er zuletzt gantz toll und raſend zu ſeyn ſcheinet, wenn er mit Gewalt abgehalten wird, daß er zu ſeinem Herrn, von dem er doch die Witterung hat, nicht kommen kan. Hierbey iſt auch noch des **Wieder-Käuens** zu erwehnen, da manches Thier das einmahl gekäuete und verſchluckte Futter wieder aus dem Magen in das Maul führet und wiederkäuet. Indeſſen haben die wiederkäuenden Thiere insgemein 4 Magen, und aus einem ſowohl aus ihrem Futter bereiteten Nahrungs-Safft ein ſtärckendes und nahrhaffters Fleiſch, ſind auch an ſich von groſſen Kräfften.

Käuler, ſiehe **Keuler**.

Kahm oder Kahn, ſuche **Kaan**.

Kahn, iſt ein kleines Fahr-Zeug, deſſen man ſich bey Haushaltungen zum Fiſchen auf groſſen Seen und flüſſenden Waſſern bedienet.

Kaiſer-Krone, oder die **Königs-Lilie** ſonſt genannt, iſt ein Blumen-Gewächſe, welches vor eine Lilien-Art gehalten wird, ob es ſchon keinen ſchuppichten Kiel oder Wurtzel, wie die Lilie, ſondern eine glatte und ſehr zarte Zwiebel hat. Sie treibet einen hohen Stengel, und oben auf demſelben einen kleinen Buſch Blätter. Um den Stengel unter den Blättern ſchieſſen in gleicher Höhe etliche Blumen hervor, welche in der Runde herum niederwärts hängen, und gleichſam eine Krone formiren. Dieſe Blumen, ſo den Lilien, oder vielmehr denen Tulipanen gleich ſehen, haben keinen zurücke gebogenen Rand, und ſtehen an der Oeffnung nicht allzu weit von einander, kommen auch nicht allezeit in gleicher Anzahl, denn zuweilen blühen ihrer viele, zuweilen wenig: Die einfache Kaiſer-Krone, hat röthlichte oder Pomerantzen-farbne Blumen; es giebt auch Lichtgelbe und bunte oder gelbe mit rothen Streifen durchzogene, welche aber etwas rar ſind; hernach hat man etliche mit gefüllten Blumen, ingleichen gedoppelte und dreyfache, welche zwey oder drey Reihen Blumen, oder zwey und drey Cronen über ein-

ander haben, deren iede von der andern in einer gewiſſen Weite abſtehet. Mitten aus einer ieglichen Blume kommen ſieben kleine gelbe Splitter oder Zäpflein herfür, unter welchen das mitteiſte etwas länger, und an dem Ende ein wenig dicker iſt, als die andern. Auf dem Grunde eines ieden Blats dieſer Blume, befindet ſich eine gewiſſe wäſſerichte Feuchtigkeit, die wie eine überaus ſchöne weiſſe Perle formiret iſt, und hernach allgemach ein ſehr reines und helles Waſſer Tropfenweiſe fallen läſſet. Die Blumen haben einen widerwärtigen ſtinckenden Geruch, und fallen, wenn ſie an einem Orte ſtehen, da die Sonne den gantzen Tag hintreffen kan, leichtlich ab. Nach der Blüthe kommen eckigte Häupter, ſo voll platten röthlichen Saamens ſitzen. Die Wurtzel oder Zwiebel muß um ihrer Gröſſe willen vier Zoll tieff in ein gutes fettes und luckeres Erdreich, im wachſenden Monden eingepflantzet, darff aber nicht jährlich, wie die Tulipanen, ſondern nur alle zwey oder drey Jahr ausgehoben werden. Man kan dahero ſie in die Ecken der Blumen-Felder hin und wieder vertheilen, da ſie ohne Hinderniß ſtehen bleiben. Will man ſie nicht offt ausnehmen, ſo kan man nur um die Wurtzel her räumen, die jungen Zwiebeln davon nehmen, und die alten ſtehen laſſen. Man pfleget auch wohl an feuchten Orten, unten an den Grund, kurtzen verfaulten Pferde- Schaaf- und Küh-Miſt zu legen, und darauf etwan zwey Zoll hoch, gute luckere, ſandigte Erde, auf dieſe aber die Zwiebel zu ſetzen, und ſolche alsdenn vollends vier Zoll hoch mit guter luckerer Erde zuzudecken. Wenn man ſie zu behöriger Zeit ausgenommen hat, muß man ſie entweder nach abgeledigter übrigen Brut, im September bald wieder einſetzen, oder aber wenn man ſie etliche Tage lang austrocknen laſſen will, in ein Papier einwickeln, und in einer Schachtel verwahren. Die jungen kan man auf ein Beete zuſammen pflantzen, bis ſie groß werden und ihre Blumen bringen, hernach aber müſſen ſie zu denen Blumen-tragenden verſetzet werden. Man kan ſie von dem Saamen ebenfalls erziehen, doch gehet es damit gar langſam her, weil ſie offtmahls acht, zehen bis ins zwölffte Jahr ſtehen, ehe ſie Blumen bringen. Weil der Kiel oben hohl, muß beym Verpflantzen ein Wein-Blat darauf gebunden werden, damit die Näſſe nicht eindringen, und der Kiel davon verfaulen möge.

Kaiſer-Wurtz, ſiehe **Meiſter-Wurtz**.

Kalb, iſt ein vierfüßiges Thier, und das Junge von dem Rind-Vieh, nemlich vom Ochſen und von der Kuh, welches, wenn es männlichen Geſchlechts, ein **Ochſen- oder Bullen-Kalb**, wo es aber weiblichen Geſchlechts iſt, ein **Ferſen- oder Motſchen-Kalb** genennet wird. Die jungen Kälber ſoll man, ſobald ſie geworffen worden, in gut friſch Stroh legen, doch ſich dabey in acht nehmen, daß man ſie nicht zu grob noch zu viel mit den Händen berühre, vielweniger damit über den Rücken ſtreiche; Denn es kan ihnen gar bald ein Schade daraus entſtehen, dieweil ihr Rück-Grad noch gantz weich und ſchwach iſt. Man läſſet das Kalb insgemein gerne die gantze Zeit über, bis es abgeſetzt oder verkaufft wird, bey der Kuhe liegen, damit es von derſelben anfänglich wohl geleckt, und geſäubert werden, und wärmer bleiben, hernach aber deſto eher und leichter nach ſeinem Willen, zur Milch kommen möge: Andere aber nehmen das Kalb, wenn daſſelbe fünf oder ſechs Tage, nachdem es gefallen, um und bey der Kuh geweſen, und genugſam von ihr geſäubert worden iſt, hinweg, ſperren es in einen beſondern Stall ein, und machen ihm eine gute Stroh-Streu, die ſie offtmahls erfriſchen: Allemahl aber, ſo offt das Kalb zu ſaugen begehret, tragen ſie es zur Kuh, und nehmen es, nach geſtilltem Hunger, wieder weg in ſeinen beſondern Stall. So offt man ſiehet, daß ein Kalb entweder nicht Luſt zum Saugen hat, oder aber nicht ſaugen kan, (welches daraus zu ſchlieſſen, wenn es nur an das Euter riechet, aber nicht ſo kräfftig iſt, daß es die Milch heraus ziehen mag), ſo muß man ihme die Zunge aufheben, und ſo ſich weiſſe Wärtzlein darunter befinden, ſolche mit einer ſcharffen Beiß- oder Kneip-Zange abzwicken: alsdenn mit zerſtoſſenem, und mit Saltz-Waſſer und Eßig gemiſchtem Knoblauch den verletzten Ort waſchen, und mit Honig beſtreichen, auch damit Abends und Morgens drey bis vier Tage lang fortfahren; widrigenfalls aber, und da man gemeldten Schaden nicht achten würde, dürffte das Kalb endlich gar zu Grunde gehen müſſen. So lang das Kalb noch an der Kuh ſauget, wird es ein **Saug- oder Sog-Kalb**, wenn man es aber zur Zucht abgewöhnet, abgeſetzt oder abgeſpänet, wird es ein **Abſetze-Kalb** genennet. Was man nicht zur Zucht behalten, ſondern verkauffen oder auch vor die Haushaltung ſchlachten will, pfleget man über vierzehen Tage oder drey Wochen nicht ſaugen zu laſſen, ja es ſchaffen auch etliche ſolche Kälber bald nach dem neunten Tage ab, weil ſie ſonſten ſchier mehr an der Milch verthun, als manchesmahl die Fleiſcher vor die Kälber ſelbſt bezahlen. Hat man aber ein Kalb guter Art, und iſt deſſen zur Zucht benöthiget, ſo läſſet man es vier bis fünff Wochen ſaugen, alsdenn ſetzt man es ab. Ein Kalb, welches bey dem Kälbern, oder wenn es geworfen wird, blöcket, wollen einige nicht vor tauglich zur Zucht halten; ſo ſollen auch die Kälber, die rothe oder ſchwartze Zähne haben, ingleichen die vor neun Monaten, das iſt, zu frühzeitig fallen, nicht leicht aufwachſen und davon kommen, dahero lieber verkaufft, als zur Zucht gehalten werden. Man ſoll auch von alten Kühen keine Kälber abſetzen oder ziehen: Denn man weiß aus der Erfahrung, daß ſie gerne Zahn-brüchig werden, das iſt, mürbe Zähne bekommen, die ihnen bald brechen und ausfallen, daß ſie hernach nicht wohl gedeihen können. Daß aber etliche in der Meinung ſtehen, man ſollte kein Kalb, ſo an einem Donnerſtage gefallen, abnehmen, es möge der Monat heiſſen wie er wolle, weil es gemeiniglich im Hirn Waſſer haben, und aufs allerlängſte in drey Jahren den Schwindel bekommen ſolle, dahero auch nicht wohl gedeihen könne, ſcheinet ein purer Aberglauben zu ſeyn. Am glücklichſten wird man fahren, und allezeit bey gutem Viehe bleiben, wenn man die Kälber von

von denen beſten Kühen, die viel Milch geben und ſein langſeitig ſind, im zunehmenden oder vollen Monden abſetzet, wie denn auch die im zunehmenden Monden jung gewordene Kälber denen im abnehmenden Monden gefallenen vorgezogen werden, weil dieſe gleichſam immerzu abnehmen und geringe bleiben ſollen. Die Zeit des Abſetzens betreffend, darinnen ſind nicht alle Haus-Mütter einig, denn etliche halten viel auf die Früh-Kälber, ſo zwiſchen Martini und St. Thomas-Tag fallen; weil aber ſolche Früh-Kälber zwar wohl wachſen und groß werden, allein gar ſchlechte Nutz- und Melck-Kühe geben, als halten andere die im Februario und Martio gefallene, und folglich im April abgeſetzte Kälber vor die beſten: Denn was gar ſpät abgewöhnet wird, und ſo jung den Sommer erreichet, kan wegen der Mücken und Fliegen, ſo ſie zur Sommer-Zeit plagen und abmatten, bey der Weide wenig gedeihen. Etliche Haus-Mütter haben die Gewohnheit, ſobald ſie von einer guten Art, ein erſtgeworffenes Kalb zur Zucht auserſehen, ſo ſtoſſen ſie ihm ein Ey ſo tieff in den Hals, daß es das Kalb verſchlingen muß, oder ſie reiben ihme, ehe es noch an der Kuhe getruncken hat, das Maul mit Miſt, und verſichern, das Kalb ſoll alsdenn deſto eher eſſen lernen, und beſſer gerathen. Man findet auch wohl Leute, die ſowohl die Zucht- als Schlacht-Kälber ein gantzes Jahr oder aber ſo lange, bis die Kühe übers Jahr wieder trächtig, und die Milch ihnen vor ſich ſelbſten verſeigt, mit gutem Vortheil ſaugen laſſen: Denn es iſt bekannt, daß die Kühe, wenn man ihnen die Kälber bald wegnimmt, ihre Milch gerne verhalten, daß man in etlichen Tagen nicht viel von ihnen wird bringen können; hingegen wo ſie ihre Kälber noch haben, werden ſie reichlich Milch geben. Solchemnach laſſen ſie das Kalb nur ein wenig an der Kuhe ziehen, daß die Kuh ſpüren kan, wer es ſeye; wenn ſie nun aus Liebe zum Kalbe ihre Milch willig und überflüßig geben läſſet, ſo rücken ſie das ſaugende Kalb beyſeits, und ſammlen, wo nicht mehr, doch gleich ſo viel Milch, als wenn ſie das Kalb nach den erſten vier oder fünf Wochen abgeſetzet hätten. Hierbey iſt noch dieſer Vortheil, daß das Kalb, weil es nicht nur allein Milch, ſondern auch Gras, Heu und Stroh genieſſet, weit beſſer, als andere Kälber zunimmt, und gleichſam augenſcheinlich in das Fleiſch und Gewichte wächſet; und geſetzt, es wäre auch an der Milch ein geringer Abgang, ſo erſetzen ſolchen die Kälber mit ihrem Fleiſch und groſſem Gewächſe ſehr wohl, indem ſie ein jähriges Stücke ſo theuer oder noch theurer verkauffen können, als ſonſten ein zweyjähriges. Die Fütterung derer zur Zucht abgeſetzten Kälber betreffend, wie auch derer beſondere Wartung iſt eines theils bey dem Wort Abſätz-Kalb erwehnet worden. Sobald ſie das andere Jahr erreichen, werden ſie zu dem andern Gälte-Vieh geſteut, da man ihnen denn über Winters gar kleine Siede von Roggen- Weitzen- oder Haber-Stroh ſchneiden, und mit Spreu beſſer, denn dem andern Vieh mengen läſſet: Man giebt ihnen aber des Morgens zwey Futter ſolcher gemengten Siede nach einander, und leget ihnen gut Heu vor, hernach werden ſie geträncket. Zu Mittag werden ihnen dergleichen zwey Futter gegeben, und ſie darnach zum Träncken in den Hof gelaſſen; auf den Abend werden ſie wieder alſo gefüttert, und hernach ihnen die Streu gemacht. Die Ochſen-Kälber, ſo zum Zug oder zum Schlachten genutzet werden ſollen, werden auf den Herbſt in dem Jahre, da ſie jung worden, geleichtet, (geriſſen oder geſchnitten) denn ob es ſchon etliche ins andere Jahr verſparen, ſo iſts doch um dieſe Zeit, wenn man etwan unglücklich damit ſeyn ſollte, ehe zu verſchmertzen, als wenn ſchon viel auf dergleichen Vieh gewandt worden. Etliche pflegen dahero ihre Ochſen-Kälber, wenn ſie noch ſaugen, und etwan drey oder vier Wochen alt ſind, im letzten Viertel zu ſchneiden, an dem Tage aber ihnen nichts zu trincken zu geben, und alsdenn noch vierzehn Tage an der Mutter-Milch zu laſſen, binnen welcher Zeit ſie den Handel gantz vergeſſen, und noch eins ſo balde heilen werden, als wenn man ſie im andern oder dritten Jahre leichten lieſſe. Davon ſiehe weiter Ochs. Es iſt aber ein Kalb unter allen vierfüßigen Thieren eines der allernützlichſten, immaſſen bey einer Haushaltung alle Theile deſſelben zum beſten verwendet, und mit gutem Vortheil gebrauchet werden können: Denn die Haut, wenn ſie gar gemacht, dienet zu Pergament und anderen brauchbaren Sachen; das Blut, der Kopff, die Füſſe, das Geſchlincke und Gekröſe, die Bruſt, Viertel, Keulen und Nieren-Braten geben alle gute nahrhaffte Speiſen, und werden in den Küchen zum meiſten Theil auf verſchiedene ſchmackhaffte Art zubereitet, wie unter dem Wort Kalb-Fleiſch angeführet worden.

Kalb, wird auch das Junge vom Hirſch-Wildpret genennet, ſo von dem Thier in dem Majo oder Junio geſetzet worden, und zwar ein Hirſch-Kalb, wenn es männlichen Geſchlechtes, und ein Wild-Kalb, ſo es weiblichen Geſchlechtes iſt. Zur Sommers-Zeit kan man die Kälber nicht wohl unterſcheiden, was ein Hirſch- oder Wild-Kalb ſey, als wenn man ſie geſetzet findet, oder das Feigen-Blätlein oder kurz Wildpret vornen oder hinten ſtallen ſiehet; oder dieſelben grob oder klar ſchreyen höret. Der Nahme eines Hirſch-Kalbes, bleibet demſelben bis nach der Brunfft, da ſich das Wildpret wieder verhäret und grau wird, alsdenn heiſſet es ein junger Hirſch; oder aber, wenn ihm die Spieſſe oder erſten Knöpffe aus dem Kopfe zu gehen anfangen, ein Spieſſer, ingleichen Spieß-Hirſch. Das Wild-Kalb behält ſeinen Nahmen bis nach der Setz-Zeit, und wird alſo erſt nach Vollbringung eines Jahres ein Schmal-Thier genennet; denn ob wohl die Jäger dieſen Nahmen dem Wild-Kalb gemeiniglich nach der Brunfft oder Winter-Verhärung bereits beylegen, ſo geſchiehet doch ſolches nur um ihres Nutzens willen, weil ſie von dem Schmal-Thier mehr Pürſch- oder Fang-

Geld

Geld als vom Kalbe bekommen. Eigentlich aber kan ein Wild-Kalb nicht ehe, als wieder nach der Setz-Zeit, und alſo nach Vollbringung eines Jahres, als ein recht Schmal-Thier paßiren, und zwar um ſo viel weniger, als die wenigſten Schmal-Thiere in folgender andern Brunſt den Hirſch zulaſſen und brunfften, iedoch geſchiehet ſolches auch zum öfftern, wenn nemlich dergleichen Schmal-Thiere als Kälber gute Milch-Mütter gehabt, oder in der Milch-Zeit um ſelbe nicht gekommen ſeyn; bey welcher Bewandniß denn dieſe verkröpffen und klein bleiben, weil ſie leben. Siehe Thier.

Kalbe, ſiehe Ferſe.

Kalben oder Kälbern, heißt bey denen Kühen ſo viel als Werffen, Gebähren, oder ein Junges bekommen. Z. E. Man ſpricht: Die ſcheckigte Kuh hat gekalbet, an ſtat, daß man ſagen ſolte: Die ſcheckigte Kuh hat ein Kalb bekommen.

Kalb-Fleiſch, giebt eine geſunde, nahrhaffte und wohlſchmeckende Speiſe, und wird, weil es überdies nicht ſchwer zu verdauen iſt, auch denen Krancken zu genieſſen erlaubet; es ſoll aber das Kalb, wenn es geſchlachtet wird, wenigſtens vierzehen Tage alt ſeyn, weil das Fleiſch vor ſolcher Zeit noch nicht recht gut, ſondern zähe und ſchleimigt iſt; hingegen iſt das Fleiſch von denen Kälbern, ſo vier bis ſechs Wochen oder noch länger an der Mutter geſogen haben, und alſo mit nichts anders, als mit lauter Milch genähret worden, deſto beſſer. Es iſt alſo ein gantz beſonderer Appetit, den bisweilen groſſe Herren nach ungebohrnen Kälbern haben, als welche in der That nichts als ein ſchleimigtes Fleiſch haben und keinesweges geſund ſeyn können, zu geſchweigen, daß dadurch zugleich mit der Viehzucht verſchwenderiſch verfahren und die trächtigen Kühe mit Unrath und Schaden, da ſie zu ſolcher Zeit mager ſind, geſchlachtet werden müſſen, um das Kalb zu bekommen, welches, wenn es vollends in der Kuh ſtirbt, wie gar leicht geſchehen kan, wenn die Kuh geſchlachtet wird, noch ſchlechter iſt und gar nicht genoſſen werden kan. Das Kalb-Fleiſch kan ſonſt auf mancherley Art geſotten und gebraten zugerichtet, zerhackt und Klöſe oder Knötlein daraus gemacht, oder auf verſchiedene Manier in Paſteten geſchlagen werden. Zum Kochen nimmt man gemeiniglich das Fleiſch vom Hals, und die beyden vordern Viertel, wiewohl man auch das Fleiſch von den Keulen und die Bruſt dazu gebrauchen kan; und bereitet ſolches folgender Geſtalt, wenn man es vorhero allezeit in Koch-Stücken zerhacket, in reinem Waſſer ſauber gewaſchen, in ſiedendem aber blanchiret und wohlgeputzet hat, als mit Capern und kleinen Roſinen: So es nach dem Putzen ausgekühlet, läſſet man es über einem Kohlfeuer mit guter Fleiſch-Brühe, einer Hand voll Capern und ſo viel kleiner Roſinen, auch etwas geriebener Semmel fein dicke einkochen, gieſſet ein wenig Wein daran, und würtzet es mit Muſcaten, Jngber und Citronen, leget auch ein Stücke Butter darein; wem es aber gefällig, kan dieſen eine gantze Zwiebel und ein paar Lorbeer-Blätter mit beyfügen, die erſte aber wird bey dem Anrichten, wie gewöhnlich, wieder davon gethan. Wer es mit Carfiol zurichten will, darff nur anſtat der Capern und Roſinen dieſen hinzu thun, wenn er gehörig vorbereitet, und man ihn mit kochen laſſen, daß es eine feine dicke Brühe gebe. Oder man läſſet auch dieſen davon, und machet das Fleiſch nur mit Citronen, indem man nicht nur Citronen-Schalen damit kochen läſſet, ſondern auch geſchnittene Citronen-Scheiben hinzu thut, nur muß in Acht genommen werden, daß kein Kern mit darzu komme, der es bitter machet: oder man brauchet an der Citronen Stelle eine ſaure Limonie; und eben alſo verfähret man damit, wenn es mit andern Sachen zubereitet werden ſoll, als da iſt mit Krebſen, Klößgen und Morgeln, entweder alſo auf einer Schüſſel angerichtet, oder in eine Paſtete geſchlagen, mit Muſcheln, Majoran, Peterſilien-Haber- und Zucker-Wurzeln, Selerie, Spargel, Spinat, Saueranpffer und gefülltem Salat, mit gebräunten Rüben und Stock-Schwämmen, mit Semel-Schnittgen und Saffran, nur daß man in dem Gewürtze nach der Beſchaffenheit gedachter Umſtände ändere, und die Brühe bald mehr mit Butter, bald mehr mit Citronen, Lorbeern und Wein ſchmackhafft mache; wie im übrigen eine Estouffade, eine Fricassée und dergleichen davon zuzubereiten, iſt bey der Beſchreibung dieſer Wörter erwehnet worden. Die Kalbs-Bruſt oder Schulter wird auf mancherley Art gefüllet und gebraten: Man löſet nemlich dieſelbe zwiſchen der Haut und den Rippen, daß ſie inwendig hohl werde, ſiehet aber zu, daß das Loch, wo man mit dem Meſſer hinein fähret, nicht allzu groß werde. Durch dieſes füllet man die nach eigenem Gefallen erwählte Fülle, machet das Loch mit einem Speiler zu, und verfähret im übrigen wie mit einem andern Braten. Die Füllen bereitet man unterſchieden; Als man thut in zerlaſſene Butter geriebene Semmel, 4 Eyer, ein wenig Rahm, etwas Saffran und grün gehackte Peterſilie, welches zuſammen als gerührte Eyer über dem Feuer abgerühret werden muß; oder es wird die Semmel und der Saffran weggelaſſen, und an deren Stelle klein gehackter Kälber-Braten, ein wenig würfflicht geſchnittener Speck, kleine Roſinen, Citronen-Schalen, Nierenſtollen mit Muſcaten gewürzet hinzu gethan; oder man nimmt ein Stücke klein gehackte Kalbs-Leber, nebſt eingeweichter Semmel, röſtet ſie in Butter, ſchläget 3 bis 4 Eyer daran, ſchüttet ein wenig Rahm, Jngber, Pfeffer und was klar geſchnittenen Speck dazu, bey welchen allen des Saltzes nicht zu vergeſſen; oder man ſtöſſet ſechs Dotter von harten Eyern mit zwey blanchirten Kalbs-Milchen und ein Stücke Butter zuſammen im Mörſel, rühret hierauf ein wenig eingeweichte Semmel, klein geſchnittene Piſtacien, nebſt noch zweyen Eyern und Muſcaten-Blüten daran, und zuckert daſſelbe. Dergleichen Zurichtung ebenfalls mit der Keule geſchiehet, wiewohl auch dieſe ungefüllt, mit, und (wenn das Hinter-Viertel ſtarck) ohne den Nieren-Braten, angeſchlagen, oder in Eßig gebeitzt und mit Speck, oder aber auf Engliſche Art friſch mit Sardellen geſpicket,

ſpicket, gebraten wird. Den **Kalbs-Kopff**, wenn er reine und ſauber geputzt, und zurechte gemachet iſt, kan man mit einer Speck-Brühe, oder mit Fleiſch Brühe und Muſcaten-Blüthen, oder mit ſaurer Fricaſſée und geröſteter Semmel, oder mit einer Majoran-Brühe zugerichtet, oder auch angeſchlagen im Backofen fein Goldgelbe backen. Die **Kalbs-Füſſe** werden entweder gleich dem Kalbs-Kopff auf erwehnte Arten zugerichtet, und derſelbe damit garniret, oder auch alleine in heiſſem Schmaltz oder Butter gebacken, fricaßiret, in eine papierne Paſtete geſchlagen, mit Muſcaten oder andern Brühen zubereitet, farciret oder angeſchlagen, oder auch in Schmaltz oder Baum-Oel gebacken und mariniret; weil aber ſowohl Kopff als Füſſe vor allen andern Theilen eine fleißige Vorbereitung nöthig haben, ſo iſt dieſe hierbey wohl in Acht zu nehmen, und beſtehet dieſelbe darinnen, daß vornehmlich beydes in ſiedendem Waſſer nochmahlen abgeputzet, und die ſich dadurch ablöſende Haut auf das reineſte mit einem Meſſer abgeſchabet werde; hiernächſt wird gleicher Geſtalt der Schlund, Gaumen, die Zunge und das innere, aufs beſte abgeputzet und ausgewaſchen, die Kienbacken, und aus ſelbigen alle Zähne bis auf den hintern Milch Zahn, ausgebrochen, die Augen ausgeſtochen; die Füſſe aber, nachdem ſie auf gleiche Weiſe geputzet, muß man die Länge durch ausſchneiden, das Bein herausnehmen, und alſo von iedem zwey Theile machen. Dieſe Beine läſſet man gemeiniglich mit dem Kopffe auskochen, und ſtellet ſelbige im Topffe um den Kopff aufrecht herum, weil ſich dieſer ſonſt gerne anleget, und dadurch einen heßlichen bittern Geſchmack bekommt. Das **Kalbs-Gekröſe**, ſo in dem Magen und Därmern beſtehet, kan ebenfalls auf mancherley Weiſe, mit Rahm oder mit einer Saffran- oder Majoran-Brühe zugerichtet, fricaßiret, oder auch gebacken werden. So laſſen ſich auch von ſelbigem, wie von kleinen Schweins- oder Schaafs-Därmen, Würſtgen machen, die trefflich gut ſind. Das **Kalbs-Geſchlinge**, darunter Hertz, Lunge, Leber und Miltz verſtanden wird, kan man entweder zuſammen in Stücklein geſchnitten kochen, und mit einer Brühe anrichten oder backen, oder die Leber abſonderlich dämpffen, oder mit einer Nelcken-Sardellen-Zwiebel oder Schnittlauch Brühe zurichten; man kan ſie auch entweder gantz an einem Spieſſe braten, oder, wenn ſie zuvor abgekocht, auf einem Reib-Eiſen gerieben oder gantz klein gehackt worden, mit klein würfflicht geſchnittenem Speck, kleinen Roſinen, gehackter grüner Peterſilie oder Schnittlauch, geriebener Semmel, und etlichen Eyern in ein Netze ſchlagen zuſammen binden, und in einer Pfanne oder Tiegel in Butter braten. Die Lunge kan auch beſonders klein geſchnitten oder gehackt mit grüner Peterſilie, oder ſauer mit Zwiebeln zugerichtet, oder mit Eyern, Speck, Peterſilien, Zwiebeln und etwas Gewürtze gebacken, oder auch ein Lungen-Mus daraus gemachet werden. Das Blut weiß man ſonderlich in Italien auf folgende Art zuzurichten: Es wird nemlich ſolches in einem reinen Geſchirr aufgefangen, klein geſchnittener Speck darunter gemenget, und alsdenn in eine Form gethan, daß es darinnen wohl erkalte, ehe man es mit Waſſer ſiedet. Will man eine Fricaſſée daraus machen, ſo ſetzet man es in Stücken zerſchnitten mit Waſſer und Saltz zum Feuer, thut nach dieſem Wein, Weinbeer-Safft, Wein-Eſſig, Zwiebeln, Gewürtz, Citronen- oder Pomeranzen-Schalen, ein paar Lorbeer-Blätter oder andere gute Kräuter hinein, und richtet daſſelbe ordentlich an. Das gekochte Blut pfleget man in Italien in Forme derer Becker-Brote alſo zum Verkauff auszulegen.

Kalbs-Milch, beſtehet aus denen am Halſe wachſenden ſehr zarten Milch-Drüsgen, daher es auch **Kälber-Brösgen** genennet, und als ein ſehr weiches und delicates Eſſen auf mancherley Art zubereitet wird. Sonderlich aber füllet man es entweder in einen Darm des Kalbes, und ſetzet es mit dem Kälber-Gekröſe als eine Brösgen-Wurſt eben ſo zugerichtet auf. Oder ſie können mit einer guten Butter-Semmel- und Muſcaten-Brühe, bisweilen aber auch ſäuerlich zugerichtet beſonders genoſſen werden.

Kalbs-Naſe, ſiehe **Dorant**.

Kalch oder **Kalck**, iſt eine aus gewiſſen Steinen gebrannte weißlichte und trockene Materie, welche zum Mauren und Berappen der Gebäude gebrauchet wird. Ein wohl gebrannter Kalch ſoll um das dritte Theil leichter wägen, als die Steine gewogen haben, daraus er iſt gebrannt worden, auch wird ſeine Güte daran verſpüret, wenn er, ſo daran geſchlagen wird, fein helle klinget, und wenn man Waſſer darauf geußt, alsbald anfänget zu dämpffen und zu ſieden. Die Steine, ſo man darzu nimmt, ſollen nicht mit Erden vermiſchet ſeyn, weil der Kalch davon unrein wird, auch nicht dürre, faul und alt abgelegen, ſondern aus friſchen, ſchattichten und feuchten Stein-Brüchen. Die gemeineſten Steine hierzu ſind die weiſſen oder blaulichten Kalch-Steine, ſo trocken ſind und gerne brechen. Zu Mauerwercken und zum Mörtel gehöret Kalch, der aus ſchweren, friſchen und aus dem Bruche erſt kommenden Steinen gebrannt, oder aus alten Mühl-Steinen gemacht iſt. Die Kieſel- oder Feld-Steine, ſo in Bächen und Waſſern gefunden werden, geben einen Kalch zu ſauberer Arbeit, der auch darum meiſtens zum Tünchen verbraucht wird. Der aus Schiefer-Steinen gebrannte Kalch, weil er ſchnell anziehet, und dauerhafftig iſt, tauget ſowohl im Wetter als im Waſſer, muß aber, ſo bald er genetzet worden, verbrauchet werden, ſonſt verbrennet er und verzehret ſich ſelbſt, daß er hernach nicht mehr bekleibet noch angreifft. Aus ſchwammichten, löcherichten und mürben Steinen, weil ſie ſich am beſten ausbrennen laſſen, wird ein Kalch gebrennet, welcher am beſten zum tünchen, berappen und verwerffen der Mauren dienet. Aus gewiſſen Arten Marmor-Steinen, dergleichen man in den

Graf-

Grafſchafften Wied und Idſtein, auch zu Durlach in groſſer Menge bricht, auch in ſelbigen Gegenden auf dem Felde findet, und welche theils ſchwärtzlich, theils grau, und zum theil vielfärbig ſind, wird der ſchönſte weiſſe Kalch gebrannt, welcher ſowohl zum Mauren, als Tünchen vortrefflich gut iſt. Aller aus dieſen nur gedachten Steinen zubereitete Kalch wird zum Unterſcheid des Gipſes auch Stein- ingleichen Streich-Kalch genennet, weil er nicht wie jener in der Näſſe bald erhärtet, ſondern ſich wie ein Mus ſtreichen läſſet. *Dieuſſart* im *Theatr. Archit.* hält auch den Kalch, der aus den Fluß- und See-Muſcheln gebrannt wird, vor den beſten. Goldmann aber hat gezeiget, daß er ſich zwar zum Mauren, aber nicht zum Tünchen ſchicke, wenn er in freyer Lufft bleiben muß, indem er die Näſſe nicht vertragen kan. Und eben das iſt auch vom Gruben- oder gegrabenen Kalch, den man bisweilen findet, zu mercken, wie auch von demjenigen Kalch, welcher aus einer weiſſen Erde gebrannt wird, die man wie Leim-Erde in viereckigten Stücken ausſticht. Aus gutem gelöſchten Kalch und gutem Sand wird hierauf der Mörtel durch Rühren, Stampfen und ſtarcke Herumarbeitung gemachet, damit ſich Sand und Kalch wohl mit einander verbinden. Je kleiner nun beydes, ie beſſer es verbunden, und ie weniger Löcher oder Pori an der zuſammen und aufgetragenen Materie ſich befinden, deſto feſter und dauerhafftiger bindet der Mörtel die Mauer. Die Alten ſparten daran keine Mühe. Daher ſind ihre Mauren ſo feſte. Ja die Künſtler, welche marmorirte Wände machen, thun in der That nichts anders, als daß ſie ihre Maſſe auf das allerſubtileſte unermüdet ausarbeiten, und ihr dadurch ein dichtes und feſtes Weſen geben. Zum Brennen hat man entweder einen beſondern Kalch-Ofen von beliebiger Höhe und Weite, ie höher er aber iſt, ie beſſer wird er ſich aushitzen. In dieſen ſetzet man die Kalch-Steine fein dichte, wenn vorher die groſſen in mittelmäßige Stücken zerſchlagen ſind, weil ſie ſonſt den Ofen leicht zerſprengen, und der Brand verdirbet. Man ſchlichtet aber auch zugleich etliche Stangen mit hinein, damit, wenn ſolche ausgebrannt ſind, die Hitze deſto beſſer durch die davon gewordene Lufft-Löcher hinauf dringen, und die Steine völlig durchhitzen möge. Das Feuer wird unten in die Schlufft-Löcher gemacht, und damit faſt acht Tage continuiret, bis der Kalch tüchtig iſt, (woferne aber der Ofen gut, und die Steine recht, ſo braucht man zu einem guten ausgekochten und gebrannten Kalche 60 Stunden: und muß man ſonderlich darauf ſehen, damit man das Holtz ſpare; der Profit iſt auch ſonſt nicht ſonderlich bey der Kalch-Brennerey); ſodenn werden demſelben zum Auskühlen acht, zehen bis zwölff Tage Friſt gelaſſen, und währender Zeit, daß ihn nicht die Lufft oder der einſchlagende Regen von ſich ſelbſt löſchen möge, mit Bretern bedecket. Nachdem er nun genugſam abgekühlet, wird er in Stücken heraus genommen, und zum Gebrauch verwahret. Zu einem Brande von drey hundert Tonnen Kalch muß man, ohne das Schmauch-Holtz, etliche zwantzig Clafftern Scheite haben. Oder man brennt mancher Orten in denen Ziegel-Oefen den Kalch und die Ziegel mit einander, da nehmlich die Bäncke und das Schloß mit Kalch-Steinen ausgeſetzet werden, oben darauf aber der Ofen vollends mit Ziegel-Steinen angefüllet, und übrigens die Feuerung, wie bey denen Ziegeln, tractiret wird. An einigen Orten macht man nur eine ablange Grube, ſchlichtet darinnen die Steine, damit ſie nicht zuſammen fallen und ungleich brennen, dichte, iedoch dergeſtalt auf einander, daß unten das behörige Feuer-Loch ledig bleibe. Sodenn wird die Grube mit Leimen zugeworffen, und das Feuer darunter geſchüret, welches man ſieben oder acht Tage lang in ſteter Flamme unterhält, bis die Steine ſo aus- als inwendig glühen, und kein Rauch noch Dampff mehr geſpüret wird. Den abgekühlten Kalch, wie ihn der Kalch-Brenner aus dem Ofen oder der Brand-Grube führet, heiſſet man lebendigen oder ungelöſchten Kalch, welcher aber nach dem Brennen mit Waſſer abgelöſchet, und gleichſam zu einem Brey gemachet wird, heißt gelöſchter Kalch. Das Löſchen des Kalches geſchiehet alſo: Die Steine werden in einem eigenen mit Bretern zuſammen geſchlagenen Kaſten, mit darauf gegoſſenem Waſſer, welches davon ſiedend wird, durch ſtarcke und fleißige Leute mit eiſernen Krücken unter einander geſtoſſen und zerrühret, damit das Waſſer allenthalben durchdringe, und mit dem Kalch wohl vermenget werde, hernach ziehet man das Vorſatz-Bret des Kaſtens, und läßt den flüßigen gelöſchten Kalch in die dabey befindliche groſſe Grube, welche, wenn des Kalches genug gelöſchet, nur allein mit Bretern, oder mit Sande, oder aber mit Bretern, darauf ein paar Zoll hoch Sand geſchlagen, wohl überdecket, und alſo bis zu ſeinem baldigen Verbrauch (denn durch allzu langes liegen verlieret er ſeine Kräffte) verwahret wird. Eine beſſere Art den Kalch zu löſchen, und acht bis neun Jahr und länger dauerhafft zu erhalten, iſt, wenn man den eben ietzt aus dem Ofen kommenden Kalch auf einem ſaubern ebenen von ſtarcker, ſchwerer Leim oder Letten-Erden natürlich dichten, oder erſt alſo mit Fleiß auf Tennen-Art zugerichteten und wohl geſchlagenen Platz, drey Schuh hoch, iedoch in ſelbſt beliebiger Länge und Breite fein gleich in und auf einander ſchichtet, denſelben oben und an den Seiten herum mit gutem Feld- oder Waſſer-Sand zwey bis drey Schuh dick beſchlägt und beſchüttet, folglich ſo viel Waſſer und ſo lange darüber gieſſet, bis der Sand und der darunter liegende Kalch genug durchnetzet. Wo der Sand in währen-

dem Begieſſen, wie öffters geſchiehet, Riſſe gewinnet, und ſich ſpaltet, da muß man ihn mit anderm ſchon im Vorrath liegenden Sande wieder zuwerffen, und damit dem von der Hitze aufwallenden Dampff den Ausgang und der eindringenden Lufft verwehren; und ſolchergeſtalt kan er weder von unten, wegen des Bodens Feſtigkeit abwärts, noch wegen des darauf liegenden Sandes von oben hinaus dunſten, und behält alſo ſein gantzes Vermögen und Krafft wohl beſchloſſen in ſich ſelbſt. Dieſer ſo bereitete Kalch iſt, wenn man i hn über kurtz oder lang anſchneidet, ſo weich wie ein Käſe, und zu Bekleidung der Wände, zu erhabener Arbeit, auch inſonderheit zum Grund auf die Wände, die bemahlet werden ſollen, ſehr gut: Denn er löſet oder lediget ſich nicht ab, und läßt denen Farben ihren ſchönen, hohen und lebhafften Glantz fort und fort ungekräncket. Wenn der Kalck von ſich ſelbſt in der Lufft abloſcht, zerfällt er zu Staub, und taugt ſodenn nicht zum Mauren. Ein Haus-Wirt hat einen beſondern Vortheil im Bauen, wenn er auf ſeinem Grund und Boden gute Kalch-Steine aus den Bergen brechen, oder auf dem Felde und aus dem Waſſer ſammlen, und in ſeinem Kalch-Ofen brennen kan. Er muß aber nicht nur beſonders darzu berechtiget, ſondern auch der Ofen ſelbſt an einem von andern Gebäuden entfernten Orte aufgerichtet ſeyn, damit dieſelbige nicht allein wegen der leichtlich zu befahrenden Feuers-Brunſt in keiner Gefahr ſtehen, ſondern auch der ſtinckende ungeſunde Dunſt den Nachbarn nicht beſchwerlich ſeyn möge. Sonſt iſt ein Kalch-Ofen, oder eine Kalch-Hütte und Brennerey, wenn ſonderlich die Materie nahe bey der Hand, in der Gegend, wo viel gebauet wird, und das Holtz nicht allzu rar, ein feines austrägliches, iedoch auſſerweſentliches Pertinentz-Stück bey Land-Gütern, und überhaupt eines der nöthigen Land-Nahrungs-Geſchäffte, welche allerhand Nutzen in der Erde unmittelbar ſuchen, und gehöret nebſt den Ziegel- und Salpeter-Hütten zu denen Brenn- und Sied-Wercken. Einige bedienen ſich des Kalches zur Düngung ihrer Kraut- und Küchen-Gärten, wenn ſie andere Düngung entweder gar nicht, oder doch nicht zu rechter Zeit, in welcher man ſie nöthig hat, bekommen können; allein es iſt ſolcher weit mehr ſchädlich, als nützlich, indem er zwar die Fruchtbarkeit anfangs ſehr vermehret, aber die Garten-Felder dabey übertreibet, daß ſie ihre Kräffte auf einmahl verſpenden, und hernach nichts mehr nütze ſind, nach dem alten Sprichwort: Wenn ein Grund mit Kalch gedünget worden, ſo werden nur alte Leute davon reich. Wenn man aber den Kalch mit etwas Erde vermiſchet, ſo kan man ihn, ſonderlich in unreinen Aeckern, wie auch gegen allerhand ſchädliches Ungezieffer, als einen Dünger brauchen; ja er dienet auch, die Corruption der Körner zu verhindern, welche der Brand verurſachet. Davon ſiehe die Leipziger Sammlungen das zweyte Stück p. 97. Von ungelöſchtem Kalck und ſüſſem Qvarck kan ein unglaublich feſt zuſammen haltender Leim verfertiget werden; ſo pfleget man ihn auch bey der Zubereitung eines und andern kalten Kütts zu gebrauchen, davon unter dem Worte Kütt ferner nachzuſchlagen. Es hat auch der Kalch in der Artzney ſeinen Nutzen, und wird davon ein zu friſchen und alten Wunden ſehr dienliches Waſſer alſo bereitet: Nimm ein Stücke ungelöſchten Kalch, ſo ſtarck als eines ſtarcken Mannes Fauſt, lege ſolchen in einen glaſurten Topff, geuß zwey Meß-Kannen klares Waſſer darüber, und decke es wohl zu; nach zween Tagen rühre Waſſer und Kalch mit einem Stecken wohl durch einander, laß es wieder alſo drey Tage ſtehen, hernach gieß das klare Waſſer gemach, daß der Kalch ſich nicht mit vermiſche, herab in ein küpffernes Geſchirr, thue einer welſchen Nuß groß geſtoſſenen Campher darein, und gieſſe es etliche mahl in nur gedachtem küpffernen Gefäſſe wohl durch einander, bis es blau wird, da man es denn in ein reines Glas abgieſſen, und darinnen zum nöthigen Gebrauch verwahren kan.

Kalch-Brennen, wie auch **Kalch-Ofen** und **Kalch-Steine**, ſiehe **Kalch**.

Kaldaunen, **Kuttel-Flecke**, **Kuttel-Wamme**, heiſſen die von den Rindern und Schaafen rein geputzte Gedärme, nebſt dem Wanſt und Magen, ſo in verſchiedene Theile geſchnitten worden. Es ſind dieſe einer harten und kalten Art, und daher ſchwer zu verdauen, wenn ſie nicht wohl mürbe gekocht werden. Sie können in einer dicklichten Salbey-Brühe mit würflicht geſchnittener und in Butter geröſteter Semmel zubereitet werden; oder man läſſet ſie ſchon abgekocht in länglichen Striemen eingeſchnitten mit ein bisgen Butter, Wein-Eßig, Zwiebeln und Kümmel durchſtoven und etwas einprägeln, bey dem Anrichten aber tröpffet man etwas Citronen-Safft darein.

Kali oder **Glas-Schmeltz**, iſt ein ſtaudichtes gerades Gewächſe, einer Ellen hoch, und eines ſaltzigten Geſchmacks. Es hat keine Blätter, aber runde Aeſte und Zweige, ſo aus lauter dicht an einander gefügten Gelencken beſtehen, auf welche andere neue dicke und grüne, zuweilen auch ſehr rothe folgen. Auf den Gipffeln erſcheinen kleine gelbe Blümlein mit kleinen Drätlein. Dieſes Kraut wächſet an dem Ufer des groſſen Welt-Meeres oder Oceani, und des Mittelländiſchen Meeres, und wird auch in unſern Gärten gefunden, und unter die Winter-Gewächſe gezählet. Die Aſche iſt gut vor das wilde Fleiſch in böſen Schäden, und bringt bey dem Glas-Schmeltzen die zerſtoſſene Steine in den Fluß.

Kalmus, oder **Calmus**, ſiehe dieſes Wort.

Kalte Küche, heiſſet ein Eſſen von friſchen oder geräucherten, kalten und bereits abgekochten,

ten und gebratenen, oder auch dergeſtalt zubereiteten Speiſen, die man ohne Zuthuung einer andern Hülffe iedesmahl nach eigenem Gefallen gleich ſelbſt anrichten und verzehren kan; dergleichen ſind alle geräucherte und marinirte Fiſche, abgekochtes, geräuchert oder eingeböckelt Fleiſch, geräucherte Würſte, Mägen, und ſo ferner, Zweyback, Käſe und Butter. Es läſſet ſich bey einem mit dergleichen kalten Küche aufs beſte verſehenen wohl eingerichteten Speiſe-Magazin ungemein gut reiſen, weil bekannt, daß man nicht überall einen guten gedeckten Tiſch antrifft, daher am rathſamſten, daß man ſich von einer guten Herberge biß zur anderen mit etwas kalter Küche verſehe; ſo gehöret auch zu einer wohl eingerichteten Haushaltung, daß iedesmahl etwas von kalter Küche vorhanden ſey, um ſich derſelben ſonderlich bey Abend-Mahlzeiten bedienen zu können. Ja kalte Speiſen, z. E. Geräuchertes, ſind inſonderheit bey der Arbeit und vieler Bewegung nebſt etwas wenigen Warmen, denen geſunden Leuten geſund, und geben ſtarcke Leibes-Kräffte. In denen Niederſächſiſchen Haushaltungen weiß man ſolches wohl zu brauchen, ſonderlich da es gut ſättiget, und nicht viel Mühe und Arbeit bey vielen Geſchäfften in der Wirtſchafft erfordert. Daher hat man allezeit eine gute kalte Schüſſel parat, welche allezeit bey allen Mahlzeiten mit oder auch wohl alleine aufgeſetzet wird. Manchen Oberſächſiſchen weichlichen Magen aber will ſolches nicht gefallen, ſondern da muß immer alles mehr Frantzöſiſcher heraus kommen, ob es gleich eben vor die Wirtſchafft ſowohl als vor den Leib nicht gar zu dienlich iſt, ſich ſo zu gewöhnen.

Kalte Piſſe, oder **kalte Seiche**, ſiehe **Harn-Mängel der Pferde.**

Kalte Schale, iſt ein von Wein oder Milch, Bier, Breyhahn oder Coſent, mit Zucker, Zimmet und anderm Gewürtze, Citronen, Erdbeeren, Himbeeren, Heydelbeeren oder Brot vermengte Meerte, wodurch man ſich im Sommer abzukühlen pfleget.

Kalter Brand, ſiehe **Brand.**

Kalt gährig, Kalt-gierig Bier, ſiehe **Bier und Gähren, it. Gahre, Gährung.**

Kameel-Hals, ſiehe **Narciſſe.**

Kamillen, ſuche **Camillen.**

Kamm, iſt ein von Buchsbaum oder einem andern feſten und dichten Holtze, Elffenbein, Wallroß-Zähnen, Schildkröten oder gemeinem Horn verfertigtes und mit ſpitzigen, weit oder eng bey einander ſtehenden Zacken verſehenes Inſtrument, die Haare zu reinigen, und wenn ſie verwirrt, wieder in Ordnung zu bringen, und gleich zu halten. Im Stalle brauchet man groſſe Kämme, denen Pferden Schweiff, Mähne und Schopff mit auszukämmen, und müſſen ſolche nebſt dem andern Putzzeug reine und trocken gehalten, und alltäglich nach dem Putzen wieder an behörigen Ort gebracht und verwahrlich aufgehoben werden. Die Ballen oder Knoten vom Flachſe abzurüffeln, oder abzuſtreiffen, hat man ſtarcke eiſerne Kämme, deren etliche in einem langen Stücke Holtz, der Rüffelbaum genannt, feſt gemachet ſind, und Rüffel-Kämme genennet werden. Noch eine Art der Kämme ſind von gedachten unterſchieden, und diejenigen, ſo man zum Abſtreiffen der Heidelbeer zu gebrauchen pfleget, deren Beſchreibung unter dieſem Worte zu finden.

Kamm, iſt der obere Theil eines Pferde-Halſes, wo die Mähne eingewurtzelt iſt. Das Fett, ſo von dieſem Kamme herkommt, iſt als ein Heil-Mittel zu gebrauchen.

Kamm, iſt das rothe fleiſchigte Theil, ſo einigem Feder- am gewöhnlichſten aber dem Hüner-Vieh oben auf dem Kopffe wächſet, am Rande herum zerkerbt, entweder gerad als eine Crone über ſich ſtehend, oder auf eine Seite gebogen herab hängend, und mehrentheils einfach, zuweilen auch gedoppelt iſt. Der Hahn hat einen ungleich gröſſern Kamm als die Henne, und pfleget man ihre Kämme unter andern ſo genannten Beatillen oder Schleckereyen in ſüſſe Paſteten mit zu ſchlagen, oder alleine auf folgende Art zu fricaßiren: Man nimmt nemlich dergleichen Kämme, ſo viel man will oder hat, putzet und wäſſert ſie, ſetzet ſie mit Waſſer zum Feuer und kochet ſie weich; hernach leget man ein Stücke ausgewaſchene Butter nebſt denen Hahnekämmen in einen Tiegel, wirfft eine gantze Zwiebel darein, und paßiret dieſes alles ein wenig, bis die Butter zerſchmoltzen. Nach dieſem gieſſet man gute Brühe und ein wenig Wein daran, würtzet es mit Muſcaten-Blüthen, Ingber und Citronen-Schelern ab, und läſſet es alſo durch einander kochen. Ferner ſchläget man vier bis fünff Eyer-Dotter in ein Töpffgen, gieſſet ein paar Tropffen Wein-Eßig daran, und qvirlt es klar. Will man nun bald anrichten, ſo gieſſet man die Brühe, wenn ſie im Kochen iſt, an die Eyer-Dotter, die man fleißig qvirlen muß, damit ſie nicht zuſammen lauffe, und gieſſet alsdenn die geqvirlte Brühe wieder an die Hahne-Kämme. Bey dem Anrichten nimmt man die Zwiebeln heraus, ſprenget zerlaſſene Butter darüber her, drücket ein wenig Citronen-Safft daran, und läſſet ſie auftragen.

Kamm heiſſet auch bey dem Fleiſch-Einkauff dasjenige Stücke, ſo von dem Fleiſcher zwiſchen Bug und Nacken aus dem Hals des Rindes gehacket wird.

Kamm, wird ferner der Stiel einer Traube genannt, daran die Weinbeeren ſitzen. Es pflegen einige die Weintrauben vor dem Keltern von ſolchen Kämmen reinigen zu laſſen, um dem Wein eine mehrere Lieblichkeit zuwege zu bringen; gleichwie aber ein ſolcher Wein nicht von langer Dauer iſt, das Abbeeren der Trauben auch bey einer ſtarcken Weinleſe ſich nicht wohl practiciren läßt, alſo ſoll man hingegen auch die Trauben nicht leſen, wenn die Kämme ſelbſt noch grün, und

voll Feuchtigkeit ſtecken, weil man ſolchergeſtalt ein ſchlechtes Geträncke bekommen, und die Güte der Trauben mit Fleiß verderben würde, ſondern man ſoll mit der Weinleſe ſo lange Anſtand nehmen, bis die Kämme gereiffet, das iſt, wenn dieſelben braun und welck zu werden beginnen, und die Beerlein gerne und willig von ſich ablaſſen.

Kamm, heiſſet endlich auch ein Zahn an einem Mühl- oder andern Rade, welcher in das Getriebe eingreifft. Siehe Kamm-Rad.

Kamm-Bürſte, iſt eine kleine, oben an einem bequemen länglichten Kopf befeſtigte Bürſte, womit man die etwas engen Kämme auszubürſten, und von dem zwiſchen den Zähnen ſich angehangenen Unrath wieder zu reinigen pfleget.

Kamm-Futter, nennet man ein von Leder, Sammet, Estoffe oder anderer Materie förmlich geſchnittenes, auch auf allerhand Art ausgeziertes Futteral, ſo aus verſchiedenen Fächern beſtehet, worinnen man allerley Arten von Kämmen, nemlich zum Kopff, Augenbraunen, Favoretten ꝛc. nebſt einer Bürſten und andern zum Auspuzen der Haare dienlichen Sachen aufzubehalten gewohnt iſt.

Kammer, heißt eigentlich ein Gemach ohne Ofen, welches in einem Gebäude oder der Erden angebracht iſt, und von demjenigen, worzu es gebraucht, oder was darinnen verwahrlich aufbehalten wird, ſeinen Beynahmen bekömmt, alſo wird zum Exempel dasjenige Gemach, darinnen man zu ſchlaffen pfleget, eine Schlaf-Kammer, und wo man das mit der Sichel abgebrachte Gras und andere grüne Futter vor das Vieh hinſchafft, eine Graß-Kammer genennet. Man hat ferner bey Haushaltungen folgende Kammern, welche alle müſſen wohl verſchloſſen werden können; Nemlich die Speiſe-Kammer, die Mehl-Kammer, die Milch-Kammer, die Roll-Kammer, die Schirr-Kammer, die Holtz-Kammer, die Kohlen-Kammer; und beym Brau-Weſen die Gähr-Kammer, die Gefäſſe-Kammer, die Hopffen-Kammer und die Netz-Kammer, wovon unter ihren ſonderlichen Benennungen ein mehrers.

Kammer, iſt an einem Kummte inwendig gegen den Hals des Pferdes zu ein leerer Fleck, aus welchem ein Theil Füll-Haare, mit denen das Kummet ausgeſtopffet iſt, herausgezogen ſind, damit das Kummet, ſo vorhero an dieſem Orte das Pferd gedruckt hat, daſelbſt nicht aufliegen, und das Pferd nicht ferner beſchädigen könne.

Kammer, wird auch zuweilen bey der Jägerey der Abjagungs-Flügel genennet.

Kammer-Becken, Nacht-Becken wird dasjenige zinnerne, ſilberne, oder irdene, einem jeden wohl bekannte Geſchirr genennet, welches gemeiniglich ſeinen Stand unter dem Bette, oder gleich nahe bey demſelben in einer Schlaf-Kammer zu haben pfleget. Man findet zuweilen einige, die mit zweyen Handhaben und einem freyen Deckel verſehen, und in gewiſſen Fällen ihren Nutzen haben.

Kamm-Rad, heiſſet beym Mühlen-Bau oder an einer andern Machine, ſo durch Rad und Getriebe ihre Bewegung hat, ein Rad, an deſſen Rand oder äuſſerſtem Umfang alle Zähne ſeitwerts ſtehen, oder da die Zähne nicht mit denen Diametris oder Durchmeſſern des Rades in gleicher Linie, wie an denen Stern- oder Stirn-Rädern, ſondern auf demſelben perpendicular ſtehen, und alſo mit ſolchen einen gleichen Winckel machen. Wenn die Mühle, ingleichen das Haupt-Rad angelaſſen wird, ſo greiffen die Zähne des Kamm-Rades in das Getriebe, und machen, daß ſich ſelbiges umdrehen muß. Ein Kamm-Rad in einem Uhrwercke wird auch ein Cron-Rad genennet.

Kampff-Jagen, iſt eine an groſſer Herren Höfen gewöhnliche Luſtbarkeit, da man entweder auf dem Schloß-Platz, oder in einem mit Mauren umfangenen oder verwahrten Hof, oder in einem abſonderlich hierzu angelegten Hetz-Garten, allerhand fremde oder einheimiſche wilde Thiere, (ſo zu ſolchem Ende zum theil in Kaſten zugeführet werden), als Löwen, Bäre, wilde Schweine, Wölffe, Auer- und Büffel-Ochſen, Pferde und Hirſche mit einander kämpffen, und nach gehabter Luſt, entweder die wilden Thiere ein jedes wiederum in ſeinen Kaſten einfangen, und in ſein Behältniß zu verwahren führen läſſet, oder aber ſolche durch der Herrſchafft Kammer- und Leib-Hunde hetzet, nachgehends mit Fang-Eiſen oder Hirſchfängern erleget, oder mit Pürſch-Büchſen todt ſchieſſet, welches gemeiniglich von der Herrſchafft ſelbſten geſchiehet; da denn bey ſolchem Actu von der anweſenden Hof-Jägerey mit Wald- und Hifft-Hörnern tapffer dazu geblaſen wird.

Kampher, ſiehe Campher.

Kanaſter, heiſſen die Körbe von Riet oder geſchältem Spaniſchen Rohre, darein der Toback in Weſt-Indien gepacket, und nach Europa gebracht wird. Man findet gemeiniglich 5 bis 7 Rollen in einem ſolchen Korbe, wovon der Kanaſter-Toback ſeinen Nahmen hat, welchen Weſt-Indianiſchen Toback man insgemein vor den beſten hält. Er iſt aber ietzt offt ſehr verfälſcht und überdem unterſchieden.

Kaneel, ſuche Zimmet.

Kaninichen, ſiehe Caninichen.

Kanne, iſt ein von Zinn, Kupfer oder Silber verfertigtes, oder auch nur von höltzernen Dauben mit weiſſen abgeſchälten oder zinnernen Reiffen ſauber abgebundenes und mit einem Deckel und Henckeln verſehenes Gefäſſe, ſo zum Geträncke gebrauchet wird. Die kupffernen Kannen pflegen inwendig durchaus verzinnt, die

die hölzernen Trinck-Kannen aber wohl ausgepicht zu werden, da man denn insgemein das Pech mit Zimmet, Nelcken und andern gutem Gewürtze verſetzet. Worzu auch zu rechnen die vor noch gantz kleine Kinder beſonders zugerichtete Zutſch-Kannen, davon an ſeinem Ort nachzuſchlagen. Die groſſen hölzernen Kannen, welche an der vordern Seite mit einer langen, gemeiniglich vornher mit Blech beſchlagenen Schnautze, hinten mit einer runden Handhabe, und oben mit einem Deckel und Zuſchiebling verſehen ſind, werden Schleiff-Kannen genennet, und inwendig gleichfalls ausgepicht. Man brauchet ſie das Geträncke mit aus den Kellern zu holen. Die Waſſer-Kannen ſind ohne Deckel, und haben an einer verlängten Daube nur ein Loch zum Handgriff; die, welche man, die Milch aus dem Kuh-Stalle an gehörige Orte zu ſchaffen gebrauchet, werden Milch-Kannen genennet.

Kanne, heiſſet auch ein gewiſſes Maaß in flüßigen Dingen, welches zwey Nöſſel oder Seidlein hält. Vier und funffzig Kannen Viſier-Maaß, oder drey und ſechzig Kannen Schenck-Maaß machen in Leipzig einen Eimer. Ein Faß Bier hält in Sachſen ſechs Schock, das iſt, drey hundert und ſechzig Kannen, ein Viertel drey Schock oder hundert und achtzig Kannen, eine Tonne neunzig Kannen, und ein Dreyling ſechzig Kannen. Sechs Kannen Leipziger thun ſieben Kannen Dreßdner-Maaß. In Nürnberg hält der Eimer nach dem Schenck-Maaß acht und ſechzig, aber nach dem Viſier-Maaß nur vier und ſechzig Kannen. Ein Ohm, welches ein Wein-Maaß, hat in der Pfaltz acht und vierzig; im Elſaß ſechzig; im Würtenberger Land hundert und ſechzig; in Franken hundert und acht und zwantzig, und in Leipzig hundert und ſechs und zwantzig Kannen. Eine Tonne Oel hält daſelbſt hundert Kannen.

Kannen-Kraut, Gänſe-Kraut, Katzen-Schwantz, Katzen-Schweif, Katzen-Stort, Katzen-Zagel, Roßſchwantz, Schafft-Heu, iſt ein bekanntes Kraut mit runden, holen, rauhen und knotigten Stengeln, ſchmalen und dünnen Blättern, und langen, zarten, ſchwartz-braunen und zaſerichten Wurtzeln, welches gerne an feuchten und ſchattichten Orten, auf Feldern und Wieſen wächſet, und dahero in zweyerley Arten, nemlich in den Acker-Roß-Schwantz und Waſſer-Roß-Schwantz, unterſchieden wird. Jenen, der am meiſten unter dem Roggen und Haber ſtehet, brauchet man allerley Zinn-Geſchirr rein und helle zu ſcheuren; dieſen aber, der entweder gantz bloß und ohne alle Blätter wächſet, oder harte graſichte ſchmale Blätter hat, brauchen die Drechsler, Vergülder, Meſſer-Schmiede, und andere Handwerckes-Leute ihre Arbeit mit zu poliren und glatt zu machen. Manche Bauern, ſo nicht viel zu dreſchen, und nicht Spreu zum Untermengen unter die Siede haben, pflegen ihnen Sommers-Zeit von Feldern und Wieſen dieſes Kraut einzutragen, ſolches ſchneiden ſie mit unter die Siede, und füttern den Winter über das Vieh damit. Auſſer dieſem iſt der Katzen-Schwantz nicht nur ein gutes Wund-Kraut, zu allerhand innerlichen und äuſſerlichen Schäden, und Geſchwüren der Lunge, Blaſe und Gedärme, ſondern iſt auch innerlich, abſonderlich aber das davon abgezogene Waſſer, wider allerhand Blut- und Bauch-Flüſſe nützlich zu gebrauchen, indem das Kraut die Krafft hat, zu ſtopffen, zu trocknen und anzuhalten, und wird dahero auch erſtgedachtes Waſſer als ein gutes Heil-Mittel in allen Verſehrungen des Mundes und des Halſes ſehr gerühmet.

Kante, nennet man die äuſſere Seite eines Dinges; daher ſagt man von einem Stücke Holtz, woran noch die Rundung des Baumes wahrzunehmen, da es doch an den anderen Orten glatt beſchlagen oder geſäget, daß es Baum-kantig: Dargegen wenn es an allen Seiten glatt und nirgend dergleichen Rundung mehr anzutreffen, dieſes Vorkantig geheiſſen wird. In Nieder-Sachſen nennet man auch die Spitzen von Zwirn, Kanten.

Kapaun, ſiehe Capaun.

Kapern, ſuche Capern.

Kapern-Baum, ſiehe Capern-Baum.

Kapfenſter, ſind Fenſter in einem Dache, durch welche das Licht auf einen Boden oder Korn-Bühne hinein fallen kan.

Kaphahn, ſiehe Capaun.

Kaphahn-Güter, werden an einigen Orten eine gewiſſe Art Lehen-Güter genennet, wovon dem Lehen-Herrn ein oder mehr Capaunen geliefert werden müſſen, welche aber doch nicht zu den Zins-Gütern gerechnet werden dürffen, weil ſie Mann-Lehen ſind.

Kappe, heiſſet man gemeiniglich denjenigen Uiberſchlag, womit das Frauenzimmer ihre Hauben und Aufſätze auf den Kopff zu überhangen pflegen, und ſelbige bald einfach bald doppelt von Flohr, Taffent und dergleichen, auch wohl die letzten gefüttert zu tragen in Gewohnheit haben.

Kappe, nennet man auch den obern nicht allzubreiten Deckel, welcher bey den geriſſenen Strümpffen vornen über die Sohle, ſo aus Barchet oder Leinwand geſchnitten, aufgenehet wird.

Kappe, wird auch dasjenige Stücke ſtarcke wohlbefeſtigte Leder geheiſſen, vermittelſt deſſen die Handruthe und der Flegel zum Dreſchen an einander dergeſtalt verknüpffet, daß der letzte an der erſten beweglich bleibe, davon ſiehe Dreſch-Flegel.

Kappen, ſiehe Capaunen.

Kappen-Mundſtück, ſuche Mundſtück.

Kappes Kraut, ſuche Cappes-Kraut.

Kapp-Saamen, ſiehe Capp-Saamen.

Kapp-Zaum, Capuzon, Caveſſon, iſt ein Naſen-Band, von Stricken oder Leder, oder ein

Bügel von Eiſen mit zweyen Zügeln, ſo, (und zwar die erſtere Art) denen jungen Pferden, ſo wohl den Kopff und Hals ſtät und gerade zu gewöhnen, als auch des Mauls dabey zu verſchonen, die andere Art aber denen ungehorſamen Pferden, ſolche damit zu zwingen, aufgeleget wird. Die eiſernen Cavessons ſind bisweilen mit Leder gefüttert, bisweilen auch mit Wachs ausgegoſſen; etliche ſind glatt, etliche aber, ſo bey gar wilden und unbändigen Pferden gebraucht werden, hohl, und an beyden Rändern gekerbt, oder vielmehr mit kleinen eingefeilten Zähnen verſehen; etliche beſtehen aus einem ganzen Stücke, etliche aber ſind von zweyen oder dreyen Stücken mit Gliedern zuſammen gefügt, und können mit einem Riemen unter dem Kinne zugezogen werden. Ein Kapp-Zaum hat auswendig drey Rincken, die Corde und Leinen, womit das Pferd auf der Schule herum geführet oder an die Pilaren gebunden wird, daran zu ſchleiffen; er ſoll, wenn man das Pferd ſo wohl beqvem regieren, als vorſehen will, daß es nicht wund werde, weder zu weit noch zu enge ſeyn, und dem Pferde gleich oberhalb dem Naſen-Knorpel übergelegt werden, denn kommt er zu hoch, ſo kan man ein Pferd damit nicht zwingen; liegt er aber zu nieder, ſo benimmt er demſelben den Athem.

Karath, ſiehe **Carath**.

Karauſche, **Karautze**, **Carauſchen**, **Karutzen**, **Garuſſe**, iſt ein kleiner Fiſch, welcher aufs höchſte einer ſtarcken Spannen lang und einer guten Hand dick und breit wird. Er kommt ſchier einem Satz-Karpffen gleich, iſt aber weißlichter und breiter, hat ein geſundes und wohlgeſchmacktes Fleiſch und tauget, als ein gutes Gerichte zum Sieden und zum Braten; es würde dieſer Fiſch, wenn er ſo groß wäre, als ein Karpfe, ſo wohl wegen ſeiner Güte, als auch ſeines geſunden Fleiſches halber, denſelben wo nicht übertreffen, doch wenigſtens gleich gehen. Man ſetzet ſie gerne in Teiche, da Forellen und Hechte hinkommen ſollen, weil ſie ihnen ziemlich wohl zur Nahrung dienen, und ſich doch wegen der offt wiederholten Laiche nicht bald ausöden, auch wegen ihrer Geſchwindigkeit ſich nicht ſo leichtlich fangen laſſen, doch müſſen die Karauſchen ein Jahr vorher allein in dem Teiche ſtehen, ehe obige Raub-Fiſche zu ihnen eingeſetzet werden; hingegen ſind ſie in denen Karpffen-Teichen wenig oder nichts nütze, ſo wohl weil ſie gar zu ſehr überhand nehmen, als auch mit ihrer Geſchwindigkeit denen Karpffen die Weide entziehen. Sie laichen gemeiniglich im May und Junio. Unter denen Karauſchen findet man zuweilen welche, die denen Karpffen etwas mehr gleich kommen, als denen Karauſchen, und von denen Fiſchern vor eine Baſtart-Art erſt erwehnter beyden Geſchlechte gehalten, auch dahero

Karauſchen-Karpffen oder **Karutzen-Karpen** genennet werden. Sie ſind leicht von den andern zu unterſcheiden, indem ſie mehr gelblichter Farbe als die Karauſchen ſind, und auf beyden Seiten der Leibes vom Kopff bis an den Schwantz einen geraden durch und über die Schuppen weggehenden Strich haben. Eine beſondere Art von Karauſchen ſind die Giebeln, welche man wegen ihrer gelben, und faſt denen Schleyen gleich kommenden Farbe, auch Gilblichen nennet. Dieſe ſind kleiner, aber etwas fleiſchigter und auf dem Rücken dicker als die Karanſchen, ſtehen gerne in moſichten und leimichten Waſſern, wie dieſelben, und laichen alle vier Wochen. Die Karauſchen und Giebeln erſticken im Winter unter dem Eiſe nicht, wie die Karpfen und andere Fiſche, wenn man gleich in die Teiche oder Dümpffel, darinnen ſie ſtehen, keine Wuhnen hauet. Ihre Vorbereitung in der Küche beſtehet darinnen, daß man ſie ſchupet, ihnen das Eingeweide ausnimmt und in ſelbe etliche Kerben auf beyden Seiten ſchneidet; hierauf ſiedet man ſie ziemlich wohl, und machet entweder eine gute Fiſch-Brüh darüber, z. E. mit Capern, Kümmel und Rahm, Speck, Nelcken, Knoblauch, Zwiebeln; oder man bäcket ſie aus Schmaltz oder Baum-Oel, wie andere Brat-Fiſche, oder mariniret ſie wie Forellen.

Karbe, ſiehe **Kümmel**.

Kardetſche, ſuche **Kartätſche**.

Kargheit, iſt dasjenige unvernünfftige Laſter, da ein Menſch von ſeinem Vermögen nichts auszugeben begehret, wo es doch geſchehen ſolte und auch könnte. Das Vermögen der Menſchen pflegt man einzutheilen, in einen Noth- Ehren- und Zehr-Pfennig. Ein ieder Vernünfftiger iſt zuförderſt auf den Zehr-Pfennig bedacht, daß er nemlich ſo viel habe, als zu ſeiner Nothdurfft gehöret, das iſt, er richtet ſeine Ausgaben alſo ein, wie es die Nothdurfft, der Wohlſtand und ein zuläßiges Vergnügen erfordern. Weil man aber nicht iedesmahl ſich in dem Stande befinden kan, ſo viel Vermögen zu erwerben, als hierzu vonnöthen, immaſſen Kranckheit und andere Umſtände daran hindern können, ſo ſoll man auch bey dieſen allen auf einen Uiberfluß bedacht ſeyn, deſſen man ſich im Fall der Noth bediene, und dieſer Vorrath heiſſet eben der Noth-Pfennig, neben welchem annoch der Ehren-Pfennig zu beſorgen; denn gleichwie der Zehr-Pfennig bey der Nothdurfft des Lebens höchſt nöthig, alſo erfordert der Wohlſtand einen iedesmahl vorhandenen Ehren-Pfennig. Hat nun ein Menſch nach dem Ausſpruch der Alten dieſe drey Pfennige in ſeinem Beutel, und begehret von dem Uiberſchuſſe nicht etwas aufzuwenden, was zu des bedürfftigen Nächſten Verſorgung, zu ſeinem eigenen zuläßigen Vergnügen und zu dem Wohlſtand nothwendig erfordert wird, dieſes heiſſet die rechte Kargheit; ja wenn dieſe einen Menſchen ſo ſehr einnimmt, daß er bey einem proportionirlichen Noth- und Ehren-Pfennig auch wohl gar, ſo zu reden, es ſeinem Maul abbricht, nur den Zehr-Pfennig zu vermindern, damit die übrigen dadurch verſtärcket werden, woraus

eben

eben der Geitz entſtehet, dergleichen Menſch heiſſet alsdenn mit Recht ein karger Filtz.

Karpffe, Karpe, iſt ein bekannter Fiſch, der ſich in ſüſſen Waſſern aufhält, einen breiten und dicken Leib, ſchwärtzlichten Rücken, dunckelgelbe Seiten, und einen weißgelben Bauch, groſſe und dicht auf einander ſchlieſſende Schuppen und fünff Floß-Federn hat. Er hat keine Zunge, wie ſonſt insgemein geglaubet wird, ſondern dasjenige, was man für ſeine Zunge und ein herrliches Bißlein hält, iſt der ſtarcke fleiſchige Gaumen: wie denn der Augenſchein zeiget, daß dieſe vermeinte Zunge allein am obern Theile des Mundes anhängig, und mit dem untern Theil gantz nicht verbunden, auch keines weges von dem Gaumen, wie eine Zunge ſeyn ſoll, frey und abgelöſet zu ſehen iſt. Die Zähne hat er im Rachen, und im Kopffe am Rück-Grade einen dreyeckigten Stein, welcher im Munde gehalten, den Sod vertreiben, und das Bauch-Grimmen verhüten, inſonderheit aber ein fürtreffliches Mittel wider die fallende Sucht ſeyn, und ſo nachdrücklich helffen ſolle, daß dieſe Kranckheit nicht mehr wiederkommen würde; wiewohl andere dieſe Krafft allein denen zwey harten Mond-förmigen nicht weit von den Augen liegenden Steinen und Beinlein zuſchreiben. Die Karpffen werden nach dem Ort ihres Aufenthalts unterſchieden, in Fluß- oder Strom-Karpffen, in See-Karpffen, und in Teich-Karpffen. Von welchen allen die Fluß- oder Strom-Karpffen die geſündeſten und ſchmackhaffteſten ſind, nächſt dieſen aber die Teich-Karpffen, wenn ſie nemlich in ſolchen Teichen ſtehen, die von klaren friſchen Bächlein, oder von den Armen aus flieſſenden Waſſern ihren Zugang haben. Karpffen in ſtehenden Seen aber ſind mehrentheils eines faulen, moderigten und moraſtigen Geſchmacks, und dannenhero von denen guten auszuſchlieſſen, woferne die Seen nicht geſaltzen ſind. Hingegen werden die Karpfen von mittelmäßiger Gröſſe, etwa von zwey bis vier Pfunden vor die beſten gehalten, zumahlen wenn ſie recht zugerichtet, warm gegeſſen, mit andern Speiſen nicht überladen, und ein paar Gläsgen Wein darauf geſetzet werden. Krancken Leuten, inſonderheit aber denen, ſo zum Stein oder Colica geneigt ſind, pflegt man den Genuß der Karpffen zu unterſagen. Die **Spiegel-Karpffen** ſind eine beſondere Art von Karpfen, obſchon verſchiedene Autores behaupten wollen, daß die gemeinen Karpffen, wenn ſie über vier oder fünff Jahr alt, zu Spiegel-Karpffen würden. Denn zu geſchweigen, daß auch Saamen und Säßlinge von denen Spiegel-Karpffen gefunden werden, welche denen Alten vollkommen gleich, und Böhmen inſonderheit wegen glücklicher Zeugung derer Spiegel-Karpffen ſehr berühmt iſt, ſo zeiget der Augenſchein, daß die Schuppen an denenſelben nicht allein weit gröſſer und Goldfarbigter ſind, ſondern auch, daß von dem Kopff bis zum Schwantz beyderſeits nur zwey Reihen ſolcher Schuppen gehen, der übrige Leib aber über und über gantz glatt iſt. Und auch dieſe wenige Schuppen verlieren ſie mit der Zeit, alſo daß man alte Spiegel-Karpffen findet, die keine einige Schuppe mehr haben, und ſo nackigt als eine Schleye ſind. Sie haben ein fetters und delicateres Fleiſch, ſollen aber wegen ihrer Zärtlichkeit in Ermangelung desjenigen ſchuppichten Pantzers, womit die gemeinen Karpffen bekleidet ſind, zu keinem ſolchen hohen Alter gelangen, wie dieſe, von denen man beglaubte Nachricht hat, daß ſie funffzig, ſechzig, ja hundert Jahre erreichet. Dem Geſchlechte nach werden ſie in **Milcher** und **Rögner** eingetheilet, davon jene männlichen, dieſe aber weiblichen Geſchlechts ſind. Diejenigen, welche zu Erzeugung des Saamens in die ſogenannten Streich-Teiche ausgeſetzet werden, heiſſen **Streich- oder Laich-Karpffen**, und ſollen dieſelbe von guter Gattung, vollkommen von Schuppen und Floſſen, unbeſchädigt und unzerſtoſſen, auch nicht gar zu fett, ſondern fein proportionirlich, dick und großbäuchig, voller Rogen und Milch, über vier bis höchſtens fünff Jahr nicht alt ſeyn; denn wenn ſie gar zu groß und fett oder zu alt in einen nahrhafften Teich kommen, ſo ſtreichen ſie nicht gern. Dergleichen Karpffen werden im Herbſt, wenn man die Teiche gefiſchet hat, ausgeleſen, und den Winter über in einem nicht allzugroſſen Hälter oder Einſetz-Teichlein, damit ſie fein beyſammen ſeyn, und ſich nicht ſonderlich ergehen, oder allzuſehr abarbeiten können, und darinnen man auch allezeit Waſſer genug haben kan, erhalten. Wenn ſie alſo den Winter über im Gedrangen gehalten werden, und man ſetzet ſie im Frühling wiederum ins friſche Waſſer aus, ſo werden ſie auch um ſo viel deſto eher ſtreichen. Es geſchiehet aber ſolches Ausſetzen der Streich- oder Laich-Karpffen gar langſam im Frühling nach Oſtern, etwan um Georgii im vollen Mond, oder auch wenn die Aepffel-Bäume blühen, und das Gras ſchon hervor gekommen iſt, damit ſie alſobald Weide finden, und ſich derſelben gebrauchen können. Die Anzahl der Laich-Karpffen muß nach der Gröſſe des Streich-Teiches eingerichtet, und allezeit einem Milcher zween Rögner beygeſellet werden; man ſoll ſich auch nach etlicher Meinung, fremder Streich-Karpffen befleißigen, und dieſelben zum Streichen ausſetzen, weil ſie beſſer auf anderem Boden, als die einheimiſchen auf ihrem ſtreichen ſollen. Auf daß aber die Fiſche wohl ſtreichen, ſo nehmen etliche Lorbeeren, Ingwer, Pfeffer und Saltz gar klein geſtoſſen wie Mehl, und beſtreichen damit die Fiſche unter den Floß-Federn, um das Lufft-Loch, ins Maul, und hinter den Ohren oder Backen wohl. Andere nehmen folgenden Proceß mit denen Streich-Karpfen vor dem Ausſetzen für: erſtlich ſieben ſie ein wenig Aſche gar klein, mengen dieſelbe unter Saltz, und reiben damit ihre Streich-Karpffen an den Bäuchen und Nabeln. Darnach thun ſie in einem Zuber mit Waſſer

gute

guten kleinen Schaaf-Miſt, damit das Waſſer gar herbe wird, reiben mit dem Miſt die Streich-Karpffen an den Bäuchen, ſetzen ſie in den Zuber, und führen ſie darinnen hinaus zu dem Streich-Teiche. In ſolchem machen ſie vornen an dem Ufer, da am meiſten Gras ſtehet, eine enge Stallung von vier kleinen Horden, ſchütten den Zuber mit dem Waſſer und Streich-Karpffen darein aus, und nehmen endlich die Horden hinweg, nachdem die Fiſche eine gute Weile darinnen geſtanden, und laſſen ſie ſolchergeſtalt dem friſchen Waſſer nachgeben. Wenn nun dieſe Karpffen den erſten Sommer geſtrichen haben, wird derſelbe Saame **Brut** oder **Strich** genannt. Wenn dieſer Strich zwey Sommer und einen Winter geſtanden hat, und ſelbiger auf den andern Herbſt gefiſchet wird, ſo iſt es nicht mehr Strich, ſondern wird zweyjähriger Saamen oder Satz genennet, welcher folgendes Jahr im Ende des Aprils oder zu Anfang des May, im zunehmenden Monden, wenn das Waſſer gleichſam ein wenig lau oder warm worden iſt, und das Gras hervor zu wachſen beginnet, ausgeſetzet wird. Hat dieſer ausgeſetzte zweyjährige Saamen wieder einen Sommer geſtanden und ſich erſtreckt, ſo wird er auf den Herbſt gefiſcht, und iſt alsdenn dreyjähriger Satz oder Saame, welcher hiernächſt in die zum Gewächs beſtimmte Teiche ausgeſetzet wird, damit er darinnen einen oder zwey Sommer ſtehen und wachſen, und rechte Karpffen daraus werden, welcher Zeit nach die, ſo nur einen Sommer geſtanden, einſömmerige, die andern aber, ſo zwey Sommer darinnen geweſen, zweyſömmerige genennet werden. Es hat aber ein Haus-Vater, wenn er ſeinen Erſtreck-Teich (oder Streck-Teich) im Herbſte fiſchet, ehe er den zweyjährigen Saamen in die rechten Karpffen-Teiche austheilet, ſogleich einen Ausſchuß zu machen, und die groſſeſten Sätzlinge auf einen Sommer, das iſt, auf ein Jahr, die von mittelmäßiger Gröſſe auf zwey Jahr, und die kleineſten auf drey Jahr zu verſetzen: Denn wenn man obbemeldete drey Gattungen Sätzlinge in einen Teich auf drey Sommer zuſammen thut, ſo geſchiehet es leichtlich, daß die gröſten ſtreichen, (welche Brut man **Baſtarte** nennet,) wodurch man die Karpffen verderbet, daß ſie nichts oder gar wenig zunehmen werden, ſo wohl auch, wenn man die gröſſeſten Satz-Karpffen, welche nur einen Sommer zu ihrem Wachsthum und völligen Gröſſe zu gelangen erfordern, mit denen kleinen auf drey Sommer ausſetzet, iſt ſolches ein groſſer Schaden, weil der Gewinn, den man von denen groſſen Karpffen in einem Jahr hatte, erſt in drey Jahren davon zu nehmen iſt. In der groſſen Sommer-Hitze, welche gemeiniglich in dem Monat Julio einfället, ſoll man die Karpffen, wenn man Gelegenheit dazu hat, öffters mit friſchem Waſſer erfriſchen; bey hartem Winter-Froſt aber, da ſie leichtlich unter dem Eiſe erſticken, Löcher darein hauen, oder wie die Fiſcher reden, Wuhnen machen, damit die Karpffen Lufft bekomm mögen. Sonſt iſt unnöthig die Karpffen in nem Teiche zu ſpeiſen, denn es gehet gemein lich mehr dabey auf, als es Nutzen bring ſie gewöhnen ſich an die ihnen gegebe Schleckerey, und nehmen hernach die natürl che Weide nicht mehr an, davon ſie im Wac ſen mehr gehindert als befördert werden: wäre denn, daß es mit feiſtem Koth, ander guten Erdreich oder kurtzem Miſt geſchehe; ſoll man ſie auch mit dem Brot nicht ver wöhnen, weil ſie hernach mehr ab- als zuneh men, wenn ſie ſolches nicht beſtändig habe können. In denen Fiſch-Háltern aber mu es allerdings eine Nothwendigkeit ſeyn, ſi zu ſpeiſen, und giebt man ihnen darinnen insgemein geſchroten Maltz, Träber, Brot und dergleichen: Etliche thun ſolches in ein Faß, das mit vielen Lochern durchboret iſt, davon das Waſſer trübe gemachet wird, und die Fiſche alſo ihre Nahrung haben: Oder man pflegt ihnen auch wohl aus Leimen, Kleyen und Schaafs-Miſt geknetete und gebackene Kugeln zu Zeiten vorzuwerffen. Die Güte eines fetten Karpffens wird daran erkennet, wenn er fein hart und gelb am Bauche, einen kurtzen klei nen kaulichten Kopf hat, und fein ſchwartz über den Leib iſt. Die gemeineſte Art der Karpffen zuzurichten iſt, daß ſie geriſſen das iſt, mit einem groſſen und ſcharffen Küchen-Meſſer von einander geſpaltet, in Stücken zerſchnit ten, das Eingeweide heraus genommen, das Gebündel oder Gebürte rein gemacht und die Galle nebſt der Blaſe davon abgeſondert, hierauf ein wenig ſcharffer Eßig darüber gegoſſen, und nachdem ſie eine Weile geſtanden, die Stücken alſo ungeſchupt in das Waſſer, worein man vorhero ein paar Hände voll Saltz geworffen, wenn es in völligem Sude iſt, dergeſtalt, daß die Schupen auf einander kommen, eingeleget und genug geſotten, hernach vom Feuer genommen, mit kaltem Waſſer abgeſprützet und mit Papier bedecket werden, ſo bleiben ſie blau. Wenn man ſie auf Lachs-Art geſotten haben will, ſo werden ſie geriſſen, ausgewaſchen und mit Eßig beſprenget, wie die vorhergehenden; ſo denn gieſſet man in einem Fiſch-Keſſel Waſſer einen Theil, und Eßig einen Theil, ſaltzet dieſes, doch nicht ſo ſtarck, als wenn man einen Karpffen à l'ordinair ſiedet, ſchneidet Zwiebel-Schalen und Citronen darein, leget Lorbeer-Blätter, Roſmarin und etwas gantze Würtze darzu, und ſetzet dieſes zuſammen aufs Feuer. Wenn es nun kochet, ſo thut man den Karpffen hinein, ſtecket aber vorhero durch ein iedes Stück ein höltzernes Spießgen, läſſet ihn ſieden, doch nicht ſo jähling, als ſonſt einen Karpffen, wirfft ein bisgen Butter, etwan einer Haſel-Nuß groß hinein, und giebt acht, daß er nicht überſiedet, doch darff man ihn nicht ſo ſehr einſieden laſſen, als den blau-geſottenen. Hierauf ſetzet man den Keſſel vom Feuer, und mag der Karpffen entweder in der Brühe erkalten, oder aber man giebt ihn gleich warm, in einer Serviette eingeſchlagen hin, darzu man als

als bey einem Lachs, Aal, oder Neun-Augen, Citronen ſetzen muß. Wobey zu mercken, daß man dieſen Karpfen in der Brühe, darinnen er geſotten worden, ſtehen laſſen, und ſolchen wohl ein Viertel-Jahr gut behalten, auch beym Anrichten ſcharffen Wein-Eßig darzu aufſetzen kan. Es können aber die Karpffen auch geſchupet, und mit allerhand Brüh, von Zwiebeln und Eßig, Capern, Nelcken, Wein und Lorbeer-Blättern, Speck, mit ſchwartzen Baum-Oel Fricaſſée- und Polniſchen Brühen, mit Sauer-Kraut, mit Stock-Schwämmen und braunen Rüben, mit Rahm und Kümmel, und dergleichen zugerichtet; oder die Haut abgezogen, das Fleiſch gehackt, mit Semmel, Eyern und etwas Gewürtz abgewürtzt, in die Haut wieder gefüllet, und alſo in einer Pfanne mit Butter gebacken, oder marinirt, in Paſteten eingeſchlagen, oder auch mit Mehl beſtreuet, und aus Schmaltz, Butter oder Baum-Oel gebacken werden.

Karpffen-Hälter, iſt ein kleiner Teich, darinnen die Karpfen, ſo zur täglichen Nothdurfft und Küchen-Gebrauch dienen ſollen, gehalten werden. Sie werden entweder in den Gärten, oder an andern denen Land-Häuſern nahgelegenen Orten, nachdem es das Terrain leidet, etliche nach einander gebauet, damit das Waſſer von einem in den andern lauffen könne, hiernächſt auch, damit das Waſſer das Erdreich darinnen nicht ausſchwemmen, noch vielweniger von denen Karpfen Löcher darein gegraben werden mögen, auf den Seiten mit Bretern wohl verwahret, doch ſoll man in dergleichen Hälter, wenn ſie noch neu, nicht bald Karpffen ſetzen, denn das Waſſer wird von dem neuen Holtze gleichſam als vergifftet, ſo daß die Karpffen ſehr darinnen ſterben. Die Karpffen-Hälter ſollen unten am Boden leimigten Grund haben, als wovon die Karpfen eine gute Nahrung bekommen: iſt es aber ein anderer Grund, ſo muß man den Hälter deſto tieffer graben, und einen leimigten Grund, ohngefähr einer Ellen dick darauf ſchlagen; man kan auch unter den Leimen ein wenig Maltz nehmen, damit ſich die Karpfen deſto beſſer davon nähren können. Man ſoll auch die Karpffen-Hälter, wenn ſie anders gehöriger maſſen gebauet ſind, jährlich wenigſtens zweymahl im Frühling und Herbſt, wenn keine Fiſche darinnen, gantz und gar ablaſſen, mit ſtumpffen, auf langen Stangen gebundenen Beſem ſauber auskehren, wieder ein wenig Waſſer einlaſſen und ausſpülen, auch dies ſo lange, bis das Waſſer gantz hell heraus flieſſet, damit aller Schleim und Geſtanck mit hinweg komme, ſo bleiben die Karpffen deſto lieber darinne; kan man ſie aber nicht ablaſſen, ſo müſſen ſie mit groſſen Korn-Schauffeln, Waſſer-Schnecken, oder andern Waſſer-Maſchinen ausgeſchöpffet, und gleichermaſſen alſo gereiniget werden.

Karpffen-Teich, deren giebt es dreyerley Gattungen, nemlich: Streich-Teiche oder Laich-Teiche, Streck- oder Erſtreck-Teiche, und eigentliche Karpffen- oder Setz-Teiche. Die Laich- oder Streich-Teiche, worinnen durch Ausſetzung der Streich-Karpfen die junge Brut oder der Strich erzielet wird, dörffen nicht beſonders groß ſeyn, auch nicht eine Tiefe durch und durch haben, ſondern an einer Seite flach auslauffen, damit die Karpfen darinnen wohl ſtreichen, oder in der Weite ſeicht fuſſen mögen. Unter denenſelben ſind diejenigen die beſten, welche einen ſandigten oder harten Boden haben, da keine Fröſche ſind, da nicht viel Fluthen, auch keine Enten leicht hinein fallen können. Sie müſſen mit einem Zaum eingefangen ſeyn, damit das Vieh in währender Laich-Zeit, ſo vom Majo an bis auf Jacobi währet, nicht zum trincken hinein kommen möge, die ſonſten viel Brut damit vertreten und verderben würden; nach der Laich-Zeit aber kan man das Vieh wieder einlaſſen, weil der Pferch davon denen Karpfen nicht unnützlich iſt. Damit auch die Streich-Teiche ihre Krafft behalten, muß man ſie über Winter, nachdem die Brut ausgefangen worden, ledig laſſen, damit der Grund aufgerühret, der Schleim, der den Karpffen zuwider iſt, verzehret, und der Boden geſchlacht werde; zu ſolchem Ende ſoll man nach der Anzahl der Teiche bey einem Gute, zwey oder mehr Streich-Teichlein haben, damit man einen zu Zeiten ledig liegen laſſen, und hingegen die andern beſetzen könne. Die Streck- oder Erſtreck-Teiche, worein der zweyjährige Saame geſetzt wird, damit er ſich darinnen erſtrecke, und zur behörigen Gröſſe des Satzes wachſe, dieſe müſſen gröſſer und weiter ſeyn, als die Streich-Teiche, und an ſommerigten und Sonnen-reichen Orten liegen; zu dieſen gehöret ein guter, fetter, und mehr luckerer als harter Grund; nächſt dieſen aber iſt der ſandige, kalckſteinige und kieſige Boden, mit fetten Erd-Klöſen vermiſchte, weniger böſe als der gar magere, ſteinige und unfruchtbare. Es ſoll kein flieſſendes Waſſer oder Fiſch-Bach durchgehen, noch mit Geröhrichte bewachſen ſeyn, denn im erſten Fall, ſo wird der eingeſetzte Saamen von den Hechten, die mit dem Fließ-Waſſer gerne in den Teich kommen, gefreſſen; andernfalls aber und da er Geröhricht hat, ſo leidet der Saamen von den Enten, Reigern, und andern Waſſer-Vögeln leichtlich Schaden. Sie wollen einen fetten leimichten Grund ſowohl, als die ordentlichen Karpfen- oder ſogenannten Setz-Teiche haben. Wenn man den zweyjährigen Saamen oder die Brut in die Streck-Teiche bringet, ſoll man auch zugleich etliche Schleyen mit hinein ſetzen: Denn dieſe gehen gerne in den Grund, öffnen und durchwühlen denſelben, daß ſich die geringe Brut auch deſto leichter in den Grund einſchlagen, und ihre Nahrung ſuchen könne. Ihre Beſatzung geſchiehet am beſten im Frühling, um das Ende des Mertzens, bis längſtens im May bey ſtillem Wetter; im Herbſte werden ſie wieder gefiſchet, und der nunmehro dreyjährige Saame in die rechten Karpffen- oder Setz-Teiche zum völligen Wachsthum ausgeſetzet. Die Streck-Teiche ſollen endlich auch nicht mit allzu vieler Brut überſetzet werden, weil ſolches eine groſſe Verhinde-

hinderung an ihrem Wachsthum verurſachet. Die dritte Gattung der Teiche ſind endlich die Setz-Teiche, in welche man den Satz oder den dreyjährigen Saamen auf einen oder zwey Sommer zum Gewächſe ausſetzt, daher ſie auch die Teiche zum Gewächſe genennet werden, und pfleget man gemeiniglich Schleyen und Karauſchen mit dahinein zu ſetzen. Wenn ſolcher Saamen einen oder zwey Sommer darinnen geſtanden, ſo daß er ziemlich groß gewachſen und zu guten Karpffen worden iſt, ſo wird er gefiſchet. Sie erfordern einen gleichen Grund mit denen vorhergehenden Streck-Teichen, der Gröſſe nach aber mögen ſie ſeyn, wie ſie wollen, und ie gröſſer man ſie haben kan, ie beſſer und erträglicher ſind ſie. An dem Keſſel oder Fiſch-Loch ſowohl als in der Mitten hin, ſoll der Teich wenigſtens drey Ellen tieff ſeyn, weil ſo tieff Waſſer im härteſten Winter nicht ausfrieret. Zu den Karpffen-Teichen ſind weder Brunnen-Qvellen noch Bäche vonnöthen, denn wo Brunn-Qvellen ſind, da wächſet ſehr viel Geröhricht, und wo Bäche durchflieſſen, kommen auch leichtlich Raub-Fiſche hinein; die beſten ſind, darein die Feld-Waſſer flieſſen können, weilen die Karpffen davon eine treffliche Nahrung bekommen; doch muß man mit beſonderm Fleiß die gemeiniglich auf dergleichen Teiche zugehende wilde Fluten entweder an den Seiten durch Gräben abzuweiſen, oder aber durch den Teich ſelbſt über ein geſchicktes Flut-Bett auszuführen ſuchen, damit denen Dämmen kein Schaden dadurch geſchehe, und bey Ausreiſſung derſelben die Fiſche nicht mit durchgehen. Um Johannis ſoll man etliche Wochen kein friſch Waſſer in die Karpffen-Teiche, ſo aus flieſſenden Waſſern angelaſſen werden können, lauffen laſſen, damit ſie ihrer Nahrung deſto beſſer abwarten, und ſich deſto mehr ſpeiſen mögen, als wovon ſie alleine gut werden: Denn ſonſten pflegen ſie allezeit dem friſchen Waſſer entgegen zu gehen, arbeiten ſich damit ab, und werden mager und ſehr geringe. Welche Teiche nur auf einen Sommer beſaamet werden, darbey darf es gar wenig Auffſehens, nur daß darauf Achtung gegeben wird, daß nicht etwan Reuſſen oder Garn-Säcke in die Teiche geleget, und alſo die Fiſche heraus geſtohlen werden. Diejenigen Teiche aber, welche auf zwey Sommer ſtehen bleiben, muß man wohl in acht nehmen, und zur Winter-Zeit alle Tage fleißig beſehen, ob ſie auch nach Nothdurfft aufgeeiſet, und mit Wuhnen verſehen werden; ingleichen, daß man wahrnehme, ob das Waſſer in denen Gräben ſeinen richtigen Lauff und Gang habe, ob ſich daſſelbe verſtopffet oder verſeiget, oder von den Windwehen verfallen ſey, davon es ſtehen bleibet, und ſeinen Lauf nicht haben kan: Denn wo das Waſſer alſo verſchüttet oder geſtemmet wird, und ſtehen bleibt, wird es in groſſen Gefröſten bald ſtinckend, davon denn die Fiſche einen böſen Zulauff bekommen und ſterben. Wo man alſo mercket, daß das Waſſer in den Teichen ſtinckend werden will, ſoll man ſolches ſobalden ab- und dagegen friſches hinein laſſen, und das ſoll alſo etliche mahl geſchehen, damit ſich die Fiſche wiederum recht erholen, und ſich im friſchen Waſſer erqvicken können. Wenn in groſſen Gefröſten viel Schnee auf das Eis fället, worunter die Karpffen gar leichtlich erſticken, oder aufſtehen, daß ſie zu den Wuhnen treten, ſonderlich, wenn darauf ein Thau-Wetter erfolget, davon das Waſſer auch zuläuffet, und auf das Eis tritt, welches denn den Karpffen völlig alle Lufft benimmt, muß man alſobalden die Zapfen an den Teichen ziehen, auch das Waſſer mit Macht lauffen laſſen, ingleichen allenthalben Wuhnen hauen, daß das Waſſer von dem Eiſe herab komme, denn ſo lange es auf dem Eiſe ſtehen bleibet, drücket es ſolches mit Gewalt aufs Waſſer, woraus denn vorgedachte ſchlimme Wirckung entſtehet. So aber die Fiſche dennoch zu denen Wuhnen treten, ſoll man ein Hausbacken-Brot, ſo warm als es aus dem Ofen kommt, in ein Gebund Erbſen-Stroh thun und es in die Wuhnen in die Tieffe hinein ſencken, oder grünen Eppich in den Teich werffen, ſo werden ſie wieder geſund. Am beſten iſt, wenn die Teiche mit Ständern verſehen werden, dadurch das übrige Waſſer immerzu gemählich ablauffen, und ſich das Teichwaſſer alſo durch ſeinen Ablauff ſelbſt reinigen könne. Die Teiche, ſo man nicht mit Karpffen beſetzet, ſondern wüſte liegen läſſet, damit ſich der Erdboden auf einander ſetze und ſich gleichſam wieder erhole, woran die Karpffen hernach deſto beſſer darinnen gedeyen und wachſen, ſoll man, nachdeme ſie vorhero ausgetrocknet, vor Winters umreiſſen, und darein was von Getraide ſäen, weilen es dergeſtalt beſſer iſt, als wenn ſie nur mit Hütung und Gräſerey genoſſen werden. Nach dieſem, wenn es inſonderheit mit denen Streich-Teichen alſo gehalten worden, ſo fänget man an, ſie wiederum nach dem Winter oder auch noch vor Winters zu wäſſern, worauf ſie in der Faſten gehörig beſaamet oder beſetzet werden. Im Herbſt, wenn die Zeit zu fiſchen vorhanden, nemlich zu Ende des Septembers, oder im October um Galli, und zwar im vollen oder Zunehmen des Monden, ſollen die Teiche gar mit mählichem abgelaſſen und gefiſchet werden. In ſolcher Ablaſſung des Teiches muß ſonderlich das Zapffen-Loch wohl verwahrt ſeyn, daß mit der Flut kein Fiſch wegkomme, abſonderlich wenn unter dem abgelaſſenen Teiche kein anderer Teich mehr vorhanden; zu ſolchem Ende machen etliche oben einen Zaun, um das Teich-Loch vor, und unten auch: Etliche aber ſtellen etwan nach Gelegenheit einen Hamen, oder machen auch von Drat oder eiſernen Stangen ein Gegitter vor den Ständer. Im Anfang ſoll man nur wenig, und nach und nach ſachte das Waſſer lauffen laſſen, damit der Fiſch mit ſachtem Ablaß dem Zug folge, und nichts dahinten in den Graben ſtehen bleiben möge, da man hernach groſſe Mühe ſolche heraus zu fiſchen hat. Wo etliche Karpffen-Teiche beyſammen ſind, daß das Waſſer aus einem in den andern flieſſet, ſo ſoll der Haus-Vater den unterſten zuerſt ablaſſen und ausfiſchen; und hernach den folgenden, ſo lauffet der untere wieder allezeit davon voll, und wenn gleich etwas von den Karpfen entgehet, ſo kommen ſie doch

doch dergeſtalt nur in die nächſtfolgenden Teiche. Ordentlicher Weiſe ſoll ein Haus-Vater ſeine Karpffen-Teiche, wenn ſie vier oder fünf mahl gefiſchet worden, ein Jahr feyern laſſen, damit ſie nicht allzuſehr abgeödet werden mögen. Wären ſie aber allzu ſehr in Abnahme gerathen und geſchwächet worden, ſo muß er ſie auch wohl das andere und dritte Jahr ruhen und ohne Fiſche laſſen. Unterdeſſen ſoll man ſie dieſe Zeit über auf folgende Art zubereiten: Das erſte Jahr reiſſe man den Boden und Raſen fein ſachte und gemach um, bedünge ihn, und ſäe Heide-Korn, Hirſen oder Wicken darein; das andere Jahr kan man ihn beſſer nutzen, und Roggen oder Weitzen darinnen bauen; im dritten Jahr mag man wiederum den Anbau verändern: und auf ſolche Weiſe kan man einen gantz verdorbenen Teich wiederum in guten Stand bringen, und zum gewöhnlichen ergiebigen Nutzen tüchtig machen. Vor einen groſſen Vortheil vor die ausgemergelte und öde Teiche wird gehalten, wenn man ſie nach abgeſchnittenem Getraide, entweder mit Rüb-Saamen, oder aber mit Mag- oder Mohn-Saamen beſäet, und alles bey einander, oder doch zum wenigſten einen guten Theil davon, darinnen ſtehen, unterdeſſen aber den Teich wiederum anlauffen und beſetzen läßt. Diejenigen Teiche aber, welche durch die Moräſte, Sümpffe und Qvellen zum Ackern und Anbauen des Getraides untauglich gemachet werden, kan man dennoch, nach gewöhnlich eingenommenen Nutzen, ein Jahr liegen, und alſo durch die Gefröſte des Winters, und den Sonnenſchein im Sommer, wiederum zu ihren jungen Kräfften bringen. Im übrigen werden die Karpfen-Teiche auch ausgeödet, wenn ſich am Gebäu derſelben ein Fehler ereignet, oder wenn Waſſer-Mangel ſich einfindet; doch bey dieſer Beſchaffenheit iſt der Sache bald wieder geholffen, wenn man nemlich den Damm und Einlaß ausbeſſern, das Waſſer aber wiederum von neuem genugſam hinein leiten und führen läſſet.

Karre, heiſſet ein Wagen, deſſen Geſtelle entweder auf einem Rade ruhet, wie der Schieb-Karre, oder auf zweyen Rädern, dergleichen die einſpännige Wagen.

Karren-Büchſe, iſt ein Feuer-Gewehr, ſo auf einem Karren welches der Schieß-Karren genennet wird, feſtgemacht iſt, die wilden Gänſe, welche ſonſt, als ſchlaue, argliſtige Vögel, nicht wohl zu ſchieſſen ſind, damit zu hinterſchleichen, und zu fällen. Der Karren hat zwey Räder, hinten an demſelben iſt eine ſtarke eiſerne Gabel, die man mit einem Gewerbe, hin und wieder, hoch und nieder wenden kan; in dieſer Gabel lieget ein Doppel-Hacken oder groſſes Metallenes Rohr mit einem Feuer- oder Büchſen-Schloß, und rechten Schafft wie ein Ziel-Rohr mit einem bequemen Anſchlag und Abſehen, das wird mit einem eiſernen Durchzug an die Gabel feſt gemacht, daß es nicht wancken oder ſtoſſen kan; vornen am Wagen ſitzt der Weydemann, der das Pferd lencken, und zugleich, wo er von wilden Gänſen etwas in den Feldern verſpüret, es von ferne ſehen kan: er muß aber nicht gerade auf ſie zufahren, ſondern einen weiten Umſchweif, als wolte er neben weg und vor ſie vorbey, für ſich nehmen. Wenn er nun vermeinet, ſeitwärts nahe genug zu ſeyn, hält er mit dem Karren ſtill, richtet ſeine Büchſe, nimmt das Abſehen, und ſchießt ie ſchneller ie beſſer, weil ſie auf vier oder fünf hundert Schritt ſelten einen laſſen zu ſich nahen: das Rohr wird mit groſſen Schroten-Hagel oder groſſen Lauf-Kugeln geladen. Etliche machen ſich von Blech Ladungen, Patronen und Cartätſchen, füllen ſie mit groſſen Schröten, ſo können ſie ihre Ladungen deſto geſchwinder vollbringen; auf dieſe Weiſe wird man offt vier, fünff oder ſechs wilde Gänſe auf einen Schuß bekommen. Dieſe Karren-Büchſen werden auf groſſen Teichen und Seen, auch in groſſen, weiten ebenen Feldern gebraucht.

Kartätſche, iſt eine lange viereckigte Bürſte, von Sau-Borſten gemacht, welche man zum Putzen der Pferde gebraucht, indem ſie den Staub ſehr wohl aus denen ſubtilen Haaren nimmt. Unter währendem Putzen, pflegt man ſie etliche mahl über die Striegel abzuziehen, und alſo den Staub, der in die Striegel fällt, heraus zu bringen.

Karten-Diſtel, oder **Weber-Karte**, auch **Weber-Diſtel** genannt, iſt eine Art Diſteln, ſo mehrentheils wild wächſet, iedoch auch an vielen Orten, um der Tuchmacher und Hüter willen, welche derſelben bey ihren Handwerkern zum Kartätſchen und Abputzen benöthiget ſind, aus dem Saamen gezeuget wird. Sie bekommt etliche hohe ſtarcke ſtachlichte Stengel, an welchen lange breite und gleichfalls ſtachlichte Blätter, und zwar iederzeit zwey gegen einander über ſtehen, und eine Holung machen, worinnen ſich vom Regen und Thau das Waſſer ſammlet, daß auch bey trockenem Wetter, die durſtigen Feld-Vögel dahin kommen, und ihren Durſt zu löſchen ſuchen. Oben auf den Gipfeln der Stengel wachſen rauhe, längliche, mit ſcharffen Stacheln verſehene Köpffe, die man insgemein Karten nennet, und zwiſchen denenſelben im Sommer weiſſe und rothe Blümlein, welche den Unterſchied zwiſchen den zahmen, ſo die weiſſen, und wilden Karten-Diſteln, ſo die rothen Blümlein haben, machen, wiewohl auch die zahmen daran, daß ihre Stacheln und Dörner abwerts ſtehen, auch viel härter, als die wilden ſind, leichtlich erkennet werden. Die zahmen Karten-Diſteln wollen ein mehr trockenes als feuchtes Erdreich haben, weil ſie im naſſen Grunde weich und lind, folglich zum Gebrauch, darzu ſie hart und rauh ſeyn müſſen, undienlich werden. Man ſäet ſie im Anfang des Frühlings in eine umgegrabene und gedüngte Erde, welche den vorhergegangenen Herbſt dazu vorbereitet worden; der beſte Saame iſt, welcher oben im Gipffel der Karte wächſet, weil er die beſte Nahrung an ſich ziehet, alſo auch deſto beſſer gedeyen kan. Man muß fleiſſig darzwiſchen jäten, und weder Gras noch Unkraut Platz laſſen. Die unnöthigen Beyſchöſſe, welche den

Haupt-

Haupt-Stamm ſonſten am wachſen verhindern, muß man abnehmen, und wenn es regnet, mit einem Stecken an die Stengel klopffen, damit das Waſſer aus dieſem Gewächſe komme, ſonſt läufft es zu den Wurtzeln und macht ſie faulen. Wenn ſie in allzu dürrem Grunde ſtehen, mag man ſie wohl bey heiſſem Wetter ein wenig beſprengen, damit ſie nicht ſtecken bleiben. Das erſte Jahr tragen ſie wenig und nichts taugliche Karten oder Bürſten: das andere Jahr aber, wenn ſie in einen andern tieff ausgearbeiteten Grund umbeſetzet ſind, thun ſie beſſer gut; dieß geſchiehet im Martio, zwey oder drey Schuh weit von einander, damit man ſie ſodenn deſto beſſer warten kan. Sobald man merckt, daß ſie beginnen wollen zu blühen, muß man ſie nicht zu lang ſtehen laſſen, ſonſt faulen ſie, ſondern ſolche im Julio oder Auguſto, nachdem die Witterung beſchaffen iſt, abnehmen. Die Stiele muß man ihnen wegen beſſeren Gebrauchs lang laſſen, und ſolche ſodenn auf Hauffen zuſammen legen, bis ſich ihre grüne Farbe in gelb verkehret, hernach werden ſie Büſchelweiſe zuſammen gebunden, und an einen trocknen und lufftigen Ort zum Verkauf aufgehangen, der Saame aber, wenn ſie trocken werden, heraus geſchüttelt. Wenn etwan, neben den tragbaren, annoch etliche unträchtige vorhanden ſind, ſolche kan man ſtehen laſſen, weil ſie im folgenden Jahr deſtomehr Knöpffe oder Karten bringen. Die Tuchmacher pflegen aus denen Köpffen oder Karten eine Art Bürſten zu machen, ihre Tücher damit zu karten oder auszukämmen. Die kleinen weiſſen Würmlein, welche man zur Herbſt-Zeit in dem Marck der von einander geſpaltenen Karten-Köpffe findet, werden von den Fiſchern an die Angeln gebrauchet, weil die Fiſche gerne anbeiſſen; drey oder vier derſelben in ein Bläslein gethan, und auf die Pulſe gebunden, oder an den Hals, oder auch unter den Arm gehängt, ſollen das drey- und viertägige Fieber vertreiben, ingleichen deren etliche mit Veiel- oder Roſen-Oel zerſtoſſen und übergelegt, den Finger-Wurm tödten, das Waſſer aber, ſo ſich obgedachter maſſen von dem Regen und Thau auf den Blättern ſammlet, für die trüben und rothen Augen helffen, und alle Flecken des Angeſichts hinweg nehmen.

Karve, ſiehe **Feld-Kümmel.**

Karutzen, ſuche **Karauſchen.**

Kaſten, nennet man ein höltzern zuſammengefügtes holes Behältniß, entweder ohne Schloß, Bänder und Deckel, wie die zu denen Garten-Gewächſen gebräuchlich; oder mit dergleichen Stücken verſehen, worein man bey einer Haushaltung allerley Geräthe und Sachen zu verſchlieſſen pfleget.

Kaſten, wird an einigen Orten ein Getraid-Boden, Korn-Schütte, oder Korn-Speicher genennet, darauf man das Getraid in Vorrath zu ſchütten pflegt. Siehe **Getraid-Boden.** Auch hat man Maltz-Kaſten.

Kaſten-Karn, ſuche **Kadeberge.**

Kater, iſt das Männlein unter den heimiſchen Katzen; bey den wilden aber wird dieſer ein **Baum-Kutter** genennet. Von ihren Eigenſchafften wird in gleichfolgendem Artickel gehandelt.

Katze, iſt ein vierfüßiges, meiſtentheils ſchädlich, doch aber auch nützlich Thier, welches entweder heimiſch oder wild iſt. Die heimiſchen **Katzen** werden gerne gehalten, die ſchädlichen Mäuſe und Ratten wegzufangen, damit ſie in den Häuſern und Scheunen nicht überhand nehmen können, geſtalten ſich dieſes Ungeziefer, abſonderlich im Sommer, faſt alle Monate vermehret, daß, wo ihnen nicht geſteuret wird, weder das Getraide auf denen Böden noch in denen Scheunen, noch das Stroh, Bücher, Kleider, Lichter, Speck, Brot und anders vor ihnen ſicher iſt. Man hält, wenn man junge auferziehen will, diejenigen vor die beſten Maus-Katzen, die entweder gantz ſchwartz, grau oder aber denen wilden Katzen ähnlich ſind, das iſt, in einem grauen Grunde, ſchwartze Streiffen und Flecken haben, welche insgemein vor die ſchönſten gehalten und **Ziper- oder Cypriſche Katzen** genennet werden. Auch wählet man vor andern gerne die **May-Katzen**, die nemlich in dieſem Monat gehecket werden; hat man aber die Freyheit, eine ſchön gewachſene Katze zu wählen, ſo muß man ſich nur erkundigen, ob ſie wohl mauſe und das Naſchen unterlaſſe; wo dieſe beyde Stücke an ihr zu finden ſind, darf man ſich wegen der Farbe kein Bedencken machen. Diejenigen, ſo die Ratten todt beiſſen, werden gleichfalls höher gehalten, als die gemeinen Maus-Katzen, dieweil eine gröſſere Stärcke und beſſerer Muth erfordert wird; doch muß man ſich bey dieſen letztern in Obacht nehmen, daß man ihnen, wenn ſie, nach etlicher Gewohnheit, die Ratten auffreſſen und verzehren, Butter-Schnitt und Speck eingebe, damit ſie nicht, wie es ſonſt zu geſchehen pfleget, davon verdorren und endlich ſterben möchten. Sie ſind einer überaus hitzigen Natur, ſo daß auch ihr Fettes vor das wärmſte und durchdringlichſte gehalten wird. Ihr Athem iſt iedermann, inſonderheit aber denen kleinen Kindern ſehr ſchädlich, noch ſchädlicher aber ihre Haare, welche, ſo man etwas davon ohngefehr einſchluckt, die Schwindſucht verurſachen ſollen. Sie lieben die Geſellſchafft der Menſchen, liebkoſen denenſelben, und laſſen ſich gerne von ihnen ſtreichen, ſind aber dabey ſehr falſch und tückiſch, nach dem alten Sprichwort:

Das iſt und bleibt die Eigenſchafft der
Katzen;
Wenn eine vorne leckt, thut ſie doch
hinten kratzen.

Sie lieben auch die Reinlichkeit, lecken und ſtreichen ſich fleißig, und vergraben ihren Koth mit Erde, gehen aber auch der Wärme ſehr nach, und haben daher die böſe Gewohnheit an ſich, des Nachts in die Oefen zu kriechen, da es denn leicht geſchehen kan, daß von den überbliebenen und unter der Aſche verborgenen Kohlen Feuer

an

an ihnen kleben bleibe, und weil ſie gemeiniglich gern damit auf die Böden, wo Heu und Stroh lieget, zu lauffen pflegen, leichtlich ein groſſes Unglück dadurch entſtehen könne: Dahero ſoll man die Ofen-Löcher wohl verwahren, damit ſie nicht ihre Neſter und Schlaff-Stätte darinnen machen mögen. Auf dem Lande iſt das beſchwerlichſte mit ihnen, daß ſie nicht gerne zu Hauſe bleiben wollen, ſondern hin und wieder herum ſtreichen, und mehr auf den Aeckern und Feldern, als in ihres Herrn Behauſung bleiben, zumahlen wenn ſie rammeln, welches im Früh-Jahr geſchiehet, darwider das beſte iſt, daß man ſie verſchneiden laſſe, oder ihnen die Ohren verſtutze, weil ſie nicht leiden können, daß ihnen das Waſſer oder die Regen-Tropffen in die Ohren fallen, und alſo lieber daheime bleiben. Wenn man denen Katzen Baldrian oder Katzen-Kraut vorwirfft, ſo machen ſie allerhand lächerliche, poßirliche Sprünge und Poſituren. Von denen Katzen hat man folgende Curioſa angemercket: Wenn ein Kater (ſo wird das Männlein genennet), umgebracht wird, ſo verwirfft die Katze, welche von ihm trächtig iſt. Wenn einer Katze bey Nacht-Zeit das Haar auf dem Rücken widerſinns geſtrichen wird, ſo läßt es nicht anders, als ob Feuer-Funken davon ausfuhren. Die Augen der Katzen werden nach den Monds-Brüchen bald gröſſer bald kleiner. Ihre Aug-Aepffel ahmen dem Lauff der Sonnen beym Tage nach: Denn vor Tags in der Morgen-Demmerung erſtrecken ſie ſich weit, um den Mittag ziehen ſie ſich in einen Kreis, und am Abend werden ſie ſtumpff; in der Nacht wird das mittlere Theil erleuchtet, alſo, daß ihre Augen zu ſolcher Zeit ſo feurig glänzen, als ob ſie brenneten, und wollen einige, daß ſie bey der Nacht ſo gut ſehen ſollen, als wie bey Tage. Wenn man ſie in einen Sack ſteckt, und weit vom Hauſe wegträgt, ſo kommen ſie wieder; wenn man aber auszichet und ſie in das neue Haus rücklings oder hinter ſich gekehrt träget, ſo bleiben ſie. Wenn eine Katze auf einem Wagen iſt, und der Wind von ihr auf die Pferde gehet, ſollen dieſelben ſehr müde werden, auch ſo gar ſoll es ein Pferd mercken und matt werden, deſſen Reiter ein mit Katzen-Fellen gefüttertes Kleid am Leibe hat. Fremde alte Katzen bleiben ungern, wo es Hunde giebt, wenn ſie aber in einem Hauſe geworffen, oder noch gantz jung hinein gebracht und zu den Hunden von Jugend auf gewohnet worden, thun ſie beſſer gut. Die Katzen-Biſſe heilet man, wenn Werg in Wein geweicht darüber geleget wird. Die wilden Katzen ſind gröſſer als die heimiſchen, grau und ſchwartz-ſtreiffigt, oder auch mit ſchwartzen Flecken gezeichnet, haben einen dickhärigen, zottigen mit ſchwartzen Ringen gezierten Schwantz, deſſen äuſſerſter Theil oder Spitze gantz ſchwartz, und über den obern Theil des Halſes und den Rücken gehet ein Strich von gleicher Farbe. Der Kater von dieſen heiſſet ein Baumrutter. Ihre Wohnung iſt meiſtentheils in groſſen dicken Wäldern und Geſträuchern, wo das Geflügel pfleget zu niſten, halten ſich auch gerne bey groſſen Seen, Teichen und Flüſſen auf, wo es viel Geröhricht giebt, nicht allein die Neſter der Enten, Taucher, Rohr-Hünlein und Sperlinge daſelbſt zu berauben, ſondern auch, wenn bisweilen die Teiche zu bald abgelaſſen werden, und ſich etliche Fiſche in dem Geröhricht verſchlagen, dieſelbigen heraus zu langen, weil ſie ſolche nicht weniger, als die heimiſchen Katzen gerne eſſen. Dem Geflügel zu Holtz und Felde, ſowohl alt als jung, thun ſie groſſen Schaden, fangen auch mit beſonderer Behendigkeit Haſen, Caninichen, Hamſter, Maulwürffe und Feld-Mäuſe hinweg. Sie lauren auf denen Bäumen, hören leiſe, ſehen ſcharff, und ſo ſie was gewahr werden, drücken ſie ſich auf den Aſt nieder, und liegen ſo lange ſtille, bis ſie ihren Vortheil erſehen, und darauf wie ein Pfeil herunter ſpringen: wenn ſie von Hunden angepacket werden, wehren ſie ſich ungemein ſcharff. Sie niſten in hohlen Bäumen, auch wohl bisweilen in Felſen. Ihre Brunfft geſchiehet im Januario des Nachts mit grauſamem Geſchrey und Gemurmel von vielerley Stimmen, es beiſſen und kratzen ſich auch zu ſolcher Zeit viele Kater lahm und zu ſchanden. Die Katze träget ebenfalls neun Wochen, wie andere Raub-Thiere, und bringet ihre Jungen blind. Wenn dieſe zwey Jahr alt werden, ſo bekommen ſie ihre vollkommene Gröſſe, und werden im Herbſte ſehr fett. Zu Zeiten pflegen auch die zahmen Katzen, wenn ſie nach Mäuſen, Vogel-Neſtern und jungen Haſen in die um die Dörffer gelegene Felder und Büſche ſich gewöhnen, wild zu werden, alſo, daß ihnen ſolche Nahrung beſſer ſchmecket, als die Haus-Mäuſe, zumahl wenn der Haus-Vater ihnen nichts zu freſſen giebet, ſie Noth leiden läſſet, und wenn ſie naſchen, öffters ſchläget, oder ihnen ſonſt von dem Haus-Hund allerhand Leid und Verdruß angethan wird, da ſie denn ausreiſſen, ſich an die wilde Lebens-Art gewöhnen, und durch die Länge der Zeit eine recht wilde Natur an ſich nehmen: dahero auch durch deren Vermiſchung öffters ſchwartze oder röthlich graue wilde Katzen gefunden werden. Wenn man ihre Löcher in hohlen Bäumen und in der Erde ausſpüren kan, ſo leget man vor das Loch ein Schlag-Eiſen, vermacht es wohl mit Laub, Schnee oder Erden, da ſie ſich denn ſelbſten fangen; oder man umſtellt das Loch mit Haſen-Netzen, und räuchert die Katzen heraus; ſie werden auch mit dem Wachtel- oder Haſen-Pfeifflein gelocket und geſchoſſen, oder auch in Schlag-Bäumen oder Drat-Schleiffen gefangen. Der Balg wird denen dicken Waſſerſüchtigen und Corpulenten und geſchwollenen Leuten zu Bruſt-Lätzen dergeſtalt verordnet, daß ſie ſolchen mit den Haaren auf bloſſer Haut tragen müſſen, den Kopff unten, und das Hintere oben, da denn ſolcher das Aufgedunſene abzehret, und die ſchwachen Magen ſtärcken, denen magern Leuten aber höchſt ſchädlich ſeyn ſoll. Das Fett erwärmet und lindert allerley Glieder-Schmertzen; in einer Nuß-Schale auf den Nabel gebunden, ſoll es ein bewährtes Mittel wider die fallende Sucht ſeyn.

Katzen-Auge, iſt ein halb durchſichtiger

Stein, deſſen Grund weiß, hat in der Mitten eine Schwärtze, wie ein Aug-Apffel, um welchen ein Regenbogen herum gehet. Er wird höher als der Achat wegen ſeiner Seltenheit geachtet.

Katzen-Balſam oder **Hertzen-Troſt**, iſt ein wildes Kraut, ſo hin und wieder auf denen Brach-Aeckern wächſt.

Katzen-Klee, ſiehe **Haſen-Klee**.

Katzen-Kraut, ſuche **Baldrian**.

Katzen-Müntze, ſiehe **Müntze**.

Katzen-Pfötlein, ſuche **Maus-Oehrlein**.

Katzen-Schwantz, **Katzen-Schweiff**, oder **Katzenſtort**, ſiehe **Kannen-Kraut**.

Katzen-Stein, **Katzen-Silber**, einige nennen es auch Frauen-Eis, aber unrecht, iſt ein harter, heller, ſpießicht und täfelicht oder blätterricht brechender und gläntzender Stein.

Katzen-Wurtzel, ſiehe **Baldrian**.

Katzen-Zagel oder **Katzen-Zahl**, ſiehe **Kannen-Kraut**.

Kauff, iſt ein Pactum oder gewiſſer Contract, der entweder mündlich geſchloſſen, oder ſchrifftlich abgefaſſet worden, vermöge deſſen einer dem anderen eine Sache gegen ein gewiſſes Geld eigenthümlich überläſſet. Man hat darbey eines Theiles auf den Contract ſelbſt und deſſen Natur, wie auch auf die daraus erwachſende Pflichten der Contrahenten zu ſehen; andern Theils aber auch auf die Neben-Contracte, oder auf die Conditiones wohl acht zu geben, welche bey dem Kauff vorzukommen pflegen. Zur vollkommenen Richtigkeit eines Kauffes wird nach dem natürlichen Recht nichts weiter erfordert, als daß Käuffer und Verkäuffer über eine Waare um einen gewiſſen Preis einig worden, und thut darbey die Uiberliefferung der Sache nichts. Es wird aber bey einem Kauff entweder gleich das Geld gegen die Waare verwechſelt; oder die Waare wird geliefert und die Bezahlung auf eine gewiſſe Zeit verſchoben; oder die Lieferung der Waare wird noch ausgeſetzet, und das Geld bezahlet, oder alles beydes wird verſchoben. Geſchiehet nun die mit beyder Contrahenten Bewilligung auf gewiſſe Zeit geſetzte Lieferung der Waare oder der Bezahlung nicht, ſo iſt nach verfloſſenem Termine der ſchuldige Theil, welcher nemlich die Verzögerung verurſachet, gehalten, das Intereſſe und den Schaden zu bezahlen. Gehet vor der Lieferung eine Sache durch Verwahrloſung zu Grunde, ſo hat derjenige den Verluſt, der Schuld daran, daß ſie Schaden genommen, oder nicht zu rechter Zeit geliefert worden. Geſchähe aber der Sache ein Schaden durch einen Unglücks-Fall ſo, daß keiner von den Contrahenten Schuld daran habe, ſo wollen Grotius, Pufendorff und andere mit ihnen, daß der Verkäuffer davor ſtehen müſſe, weil die Sache allezeit ihrem Herrn zu Grunde gehet, der Käuffer aber ſey nicht eher Herr über die Sache, als bis ſie ihm ausgeliefert; andere aber, und unter dieſen Ziegler, Kulpiſius, halten mit Recht davor, daß, wenn es bey dem Käuffer geſtanden, die gekaufften Waaren gleich zu ſich zu nehmen, und er habe es nicht gethan, ſo ſey der Schaden, wegen ſeiner eigenen Verzögerung, ihme alsdenn zuzurechnen: und dieſes alles iſt von einem vollkommenen Kauff zu verſtehen. Denn bey einem unvollkommenen, wo man über nichts gewiſſes einig worden, kan ieder Theil wieder zurücke treten, und weder zur Erfüllung des Contracts, noch zu Bezahlung des Intereſſe und Schadens angehalten werden. Die Conditiones und Neben-Contracte bey einem Kauffe ſind 1) der Vorbehalt einer gewiſſen genannten Zeit, daß, wenn z. E. der Käuffer binnen der und der Zeit das Kauff-Geld nicht baar bezahle, alsdenn der Kauff nichts ſeyn ſolle. 2) Mit Vorbehalt eines mehrern Kauff-Geldes, wenn nemlich bey dem Kauff voraus bedungen wird, daß, wenn innerhalb einer gewiſſen Zeit ein anderer Käuffer mehr geben wollte, der Kauff ſodenn ſollte aufgehoben ſeyn; Oder wenn keiner käme, der mehr geben wolte, daß alsdenn erſt der Kauff geſchloſſen ſeyn ſollte. 3) Der Verkauff, wenn ausgedungen wird, daß, ſo der Käuffer inskünfftige die ietzo erkauffte Sache wieder an einen Fremden verkauffen wolte, der Verkäuffer allen andern vorgehen ſolle, wenn er ſo viel als ein Fremder zahlen würde. Hierzu kan auch das Näher-Recht gerechnet werden. 4) Der Wiederkauff. 5) Der Reu-Kauff u. ſ. f. Die beſondere Arten eines Kauffes ſind der geſammte Kauff in Pauſch und Bogen, der Hoffnungs-Kauff, die Auction und andere mehr, Kauff ſub haſta oder Gerichtliche Kauff. Doch dieſe Sache lernet man in der Rechts-Gelehrſamkeit beſſer. Die wirtſchafftlichen Cautelen werden bey denen vornehmſten Objecten, wenn ſie durch Kauff zu erlangen, angezeiget.

Kauff-Anſchlag, ſiehe **Anſchlag**.

Kauffmannſchafft, iſt eigentlich dasjenige Nahrungs-Gewerbe, da man zur Bequemlichkeit vieler andern allerhand bewegliche Dinge, darunter auch Müntze als eine Waare gehöret, gegen Geld und andere bewegliche Dinge zu dem Ende im Vorrath einkaufft oder tauſchet, und herbey ſchaffet, damit es andere an einem gewiſſen Ort und zu gewiſſer Zeit wiederum gegen Erlegung des Aufwands und eines billigen Profits, vor Mühe, Schaden, Abgang ꝛc. in Bereitſchafft finden, und eintzeln oder in Menge und im Gantzen eintauſchen und kauffen, abholen, oder damit man es gar andern an ihren Ort zuſchicken möge, die es entweder in dem Stande, oder auch verbeſſert durch Kauffmannſchafft vertreiben oder ſelbſt zur Nothdurfft und Beqvemlichkeit conſumiren. So vielerley Arten von Waaren nun, und ſo vielerley Weiſen ſolche einzuhandeln und zu verhandeln ſind, ſo vielerley Kauffmannſchaffts-Gewerbe entſtehen. Die meiſten aber erfordern in Anſehung des Orts, wo der Vorrath von Waaren aufgerichtet wird, beſondere Umſtände und Beqvemlichkeiten, wegen des Zwecks der Kauffmannſchafft. Und dazu ſind

ſonder-

ſonderlich die Städte eigentlich eingerichtet. Daher die Gewerbe der Kaufmannſchafft meiſtentheils in die Städte gehören. Indeſſen ſind doch auch einige Arten der Kauffmannſchafft, die auf dem Lande und zwar noch beqvemer als in denen Städten, auſſer demjenigen Handel getrieben werden können, den der Landwirt mit ſeinen ſelbſt gewonnenen übrigen Früchten und Gütern, ja auch mit ſeinen unbeweglichen Gütern, ſo aber eigentlich keine Kaufmannſchafft heißt, treibet. Zu jenen gehöret ſonderlich, wenn man Getraide, Holtz, Vieh, einkaufft und wieder verkaufft, wenn man viel Getraide einkaufft und immer zum Verkauff und Vorrath, Bier und Brannteweln daraus brauet, oder aber Vieh einkaufft, mäſtet und verkaufft, oder daraus groſſen Vorrath von allerhand geräuchertem Fleiſch verfertiget. So gehets auch mit dem Pferde-Handel. Das ſind lauter landwirtſchafftliche Handels-Arten und Kauffmannſchafften. Sie gehen aber mehrentheils auf rohe oder nur etwas verbeſſerte, auf einländiſche, ja Land- und nicht auf fremde und See-Waaren. Es gehet auch der Landwirt meiſt nur auf die erſte und höchſtens andere Hand. Ja er richtet ſich zugleich nach ſeiner übrigen Wirtſchafft, damit ſeine Kaufmannſchafft ſich dazu ſchicke. Denn, wenn ſich die Land-Wirte anders und weiter in die Kaufmannſchafft einlaſſen, ſo gehören ſie in Städte, oder aber ſie verderben entweder ihre Land-Wirtſchafft, oder es wird nichts aus ihrer Kaufmannſchafft. Denn ſolche groſſe Geſchäffte wollen ihren eigenen Mann, ihren eigenen Ort, ihre Zeit und beſondere Umſtände haben, ſonſt verdirbet eines das andere. Uiberdem, wenn man auch dieſe Verwirrung zuläſſet, ſo wird denen Städten ihre Nahrung entzogen, die doch auch noch um anderer Geſchäffte willen erfordert werden, und wenn ſie ihr eigenes Werck recht treiben ſollen, die Land-Wirtſchafft wenig oder gar nicht unmittelbar in ihre Mauren und unter ihre Bürger ziehen müſſen. Daher es auch billig, daß das offene Land denen Bürgern der Städte ihre Nahrungs-Geſchäffte ebenfalls ungeſtöret laſſe.

Kaufmanns-Gut, heiſſet entweder überhaupt jedes bewegliche Gut, ſo einer dem andern Kauf- oder Tauſch-weiſe überläſſet, welches diejenige Eigenſchafften hat, die man davon ausgiebt, und nicht verdorben iſt; Oder es heißt eigentlich ein Gut, womit als einer Waare Kaufmannſchafft recht ex inſtituto, wie im vorigen Art. erkläret iſt, getrieben wird.

Kaulärſe, iſt eine gewiſſe Art eines Ungeziefers, welches ſich im Waſſer aufhält, und die Brut der Fiſche wegzuſchnappen in Gewohnheit hat. Sie ſind, wenn ſie recht groß, faſt einer Viertel Elle lang, und haben die Geſtalt an Kopff und Maul wie die Aal-Rauppen, auſſer daß ſie hinten etwas ſpitzig zugehen. Auch führen eben dieſen Nahmen diejenigen Hüner, welche keinen Schwantz, ſondern ſtat deſſen glatte über einander liegende Federn haben.

Kaul-Bärſch, ſiehe **Bärſch**.

Kaulhäuptlein, oder **Kaulkopff**, iſt ein kleiner Fiſch, welcher auch an einigen Orten eine Rotzkolbe genennet wird. Beyde Nahmen ſcheinen dieſem Fiſch gar füglich beygeleget zu ſeyn, und zwar der erſte wegen des unproportionirlichen groſſen und breiten Kopfs, indem das übrige Theil oder Corpus dieſes Fiſches kaum ſo viel austräget, als der Kopff; den andern Nahmen hat er von ſeiner ſchleimigten, ſchlipfferigen Feuchtigkeit, ſo er bey ſich führet, und damit er vor andern Fiſchen begabet iſt. Er wird, wenn er völlig ausgewachſen, eines guten Fingers lang, und iſt ſein Fleiſch, ſonderlich wenn er gebacken wird, eines ſehr annehmlichen Geſchmacks, und leicht zu verdauen, wird aber von delicaten Mäulern, wegen ſeiner ſchleimigten Eigenſchafft wenig geachtet, ſoll auch geſotten denen ſchwachen Mägen nicht viel dienlich ſeyn. Ihre Laich-Zeit iſt nach Oſtern, und werden dieſelbe am beſten in Reuſſen gefangen. Sie ſtehen in allen Waſſern, ſie ſind ſo hell oder trüb und ſchlammicht, als ſie wollen.

Kaute, ſonſt auch **Knocke** oder **Reiſte** genannt, iſt ein vom gehechelten Flachs abgetheiltes, derb zuſammen gedrehtes und von oben zugeſchlungenes Bund; der Flachs, ſo in dergleichen Bunden verkaufft wird, führet den Nahmen Kauten- oder Knocken-Flachs.

Kautz, oder **Käutzlein**, ſuche **Eule**.

Kayſer-Crone, ſiehe **Kaiſer-Crone**.

Kayſer-Wurtz, ſiehe **Meiſter-Wurtz**.

Kefer, ſuche **Käfer**.

Kegel, iſt an den Vörder-Schenckeln der Pferde diejenige Gegend, wo ſich die Schulter endet, und der Schenckel anfänget, und gehet bis auf das Knie. Die Kegel ſollen an einem wohl gewachſenen Pferde dick und fleiſchigt ſeyn. Wenn ſie verſtaucht ſind, ſo nimm Gerſten-Kleyen, Rauten, Hauswurtz, und die gelbe Rinde vom Hollunder-Baum, ſtoſſe alles wohl, ſiede es in warmen Eßig, und binde es dem Pferde warm über. Oder laß gar klein zerſtoſſenen Lein-Saamen, Eßig, und vier Löffel voll Honig unter einander zu einem Teige ſieden, ſolchen, ſo warm er zu erleiden, mit einem wollenen Tuch überſchlagen, und alſo drey Tage darauf liegen. Item, nimm Baum-Oel und Butter, jedes ein Pfund, Lorbeer-Oel acht Loth, ſiede es unter einander, und ſchmiere das Pferd warm damit. Heu-Blumen in Eßig oder Zapfen-Wein geſotten, und etliche mahl nach einander damit abgewaſchen, ſoll gleichfalls ſehr gute Dienſte thun.

Kehl-Balcken, ſiehe **Balcken**.

Kehle, iſt der Theil des Halſes, der vorne gleich unter dem Kinn ſich befindet, und gleichwie der Magen aus drey Pergament-Häutlein beſtehet, wodurch der Tranck und die Speiſen in den Magen hinunter gebracht werden, einige heiſſen es auch den Schlund.

Zuweilen verſtehet man auch durch dieſes Wort die Gurgel, daher folgende Redens-Arten entſtanden: Es iſt einem etwas in die unrechte Kehle kommen; dieſer hat eine helle oder heiſche und rauhe Kehle; die Kehle ſchmieren u. ſ. f.

Kehle, nennen auch einige Handwercker diejenige Vertieffung, wo zwey Flächen in einem Winckel zuſammen ſtoſſen, und daſelbſt einen Bruch formiren, wie z. E. zwey an einander lauffende Dächer.

Kehlen, heiſſet man bey den Tiſchern, Zimmerleuten und dergleichen, diejenige Arbeit, da ſie mit einer Leiſte nach allerley Form und geometriſcher Figur gewiſſe Auszierungen gehörig zuſammen ſetzen, und damit z. E. die Fugen zu verdecken, oder gewiſſe Füllungen einzuſchlieſſen pflegen, und was dergleichen mehr; die Leiſte ſelber aber wird ein **Kehl-Stoß** genennet, und beſtehet meiſt aus platten, erhabenen und vertiefften, unter einander abwechſelnden Gliedern.

Kehl-Kraut, ſiehe Zapffen-Kraut.

Kehl-Sparren, ſiehe Sparren.

Kehlſucht, iſt eine Pferde-Kranckheit, welche von einigen das Drüſen genennet wird. Wie ſolche zu erkennen, und von dem Rotz zu unterſcheiden, ſuche unter dem Wort Drüſen.

Kehr-Beſem, iſt eine beſondere Art hölzerner Bürſten, welche aus geſchmeidigen gelben Rüthlein, die aus Italien kommen, dergeſtalt zuſammen gebunden ſind, daß ſie mit dem einen Ende einen feſten, nicht allzu langen Stiel oder Griff ausmachen, mit dem andern Ende aber ſich wie ein gewöhnlicher Beſem aus einander breiten. Man bedienet ſich derſelben, den Staub, ſo auf den Kleidern lieget, damit herunter zu kehren, und hält ſie von der guten Eigenſchafft, daß ſolche dem Tuche nicht ſo viel Schaden bringen, als die ſonſt eingeführten ſcharfen Kehr-Bürſten.

Kehr-Beſen, ſiehe auch Beſen.

Kehr-Bürſte, Kleider-Bürſte, iſt eine von ſtarcken Borſten auf allerley Art und in verſchiedener Gröſſe zuſammen geſetzte Bürſte, womit man die Kleider von dem darauf gefallenen Staube und andern Unflat reiniget. Dieſe Borſten werden in dem Stiel, der entweder mit Farben überſtrichen, oder mit buntgefärbtem Leder überzogen, theils eingeleimet, theils eingeküttet, theils auch mit Drat eingeflochten, befeſtiget, davon die letzte Art die dauerhafftigſte, die eingeküttete aber die unbeſtändigſten. Zu denenjenigen, welche man zu Sammet und ſeidenen Zeugen gebrauchet, werden nicht ſo ſtarcke Borſten, ſondern weiche Haare genommen, damit man die Seiden-Waaren nicht rauch und fäſigt kehre, und nennet man ſolche wegen ihres Gebrauchs Sammet-Bürſten.

Kehricht oder Auskehricht, heiſſt aller Staub, Koth, Sand, Knochen und Abgänge von allerhand Sachen, ſo man nicht mehr brauchen kan, und allerhand Unflat ꝛc. welchen man aus denen Zimmern, Sälen und andern Abtheilungen eines Hauſes, vom Boden, denen Decken und anderm Geräthe, mit allerhand Beſen zuſammen kehret und hinaus ſchaffet, ſolcher Geſtalt aber Zimmer und Sachen reiniget und vor mancherley Verderb, ſo der Unflat, Staub, it. der fliegende und gelegte Saame des Ungeziefers verurſachet, verwahret. Dieſes Geſchäffte ſelbſt iſt alſo ſehr nöthig in einer Wirtſchafft, obwohl der Auskehrigt was verächtliches iſt. So verächtlich aber dieſe Sache, nemlich das Kehricht iſt, ſo wirfft es doch ein Land-Wirt nicht gantz und gar weg, ſondern es iſt ſehr nützlich, eines theils alles Kehricht fein an einem gewiſſen Ort in eine Kehricht-Bucht zuſammen ſchütten zu laſſen, damit man die bisweilen verlohrnen und darunter gekommenen, nicht aber gleich vermiſſeten Sachen darinnen aufſuchen könne, theils aber damit ſolches in der Lufft zu gutem Dünger werde, und hernach auf den Acker geführet werden könne, wo er ſich am beſten hinſchicket. Dann es iſt Kehricht vor einiges Land und vor einige Früchte, ſonderlich in Gärten ein ſehr guter Dünger. Man kan ihn aber auch noch zur Anlegung der nutzbaren Salpeter- und Erd-Gruben, davon der Art. Salpeter nachzuſehen, wenn er nicht aus allzuvielem Sande beſtehet, brauchen. Solcher Geſtalt kan ein Land-Wirt alles brauchen, denn, wenn nur viel Knochen, Stücken Abgänge von Papier, Leder, Federn, wollenen Fleckgen, ja fettigter, blutigter und ander Theer-kothigter Schmutz und Unflat darunter iſt, ſo iſt er deſto beſſer und ſchickt ſich am beſten zum Nutzen des Kehrichts.

Kehrwiſch, heiſſet dasjenige Inſtrument, womit man den Herd eines Back-Ofens oder einer anderen Feuer-Stäte von der bey der Heitzung angewachſenen Aſche ſaubert und reine kehret, daher dieſes mit unter die Geräthſchafft eines Back-Hauſes gehöret. Es beſtehet daſſelbe in einem dicken an eine lange Stange feſt gebundenen Wiſch aus ſtarkem friſchen Stroh, welches man, damit es von der groſſen Hitze des Ofens, und dem in der Aſche noch glimmenden Feuer nicht alsbald entzündet werde, bey dem Gebrauche fleißig ins Waſſer einzutuncken pfleget.

Keil, iſt ein Mechaniſches Rüſt-Zeug, ſo aus zwey ſchieff-liegenden Flächen beſtehet, die an einem feſten Cörper in einem Termino unten zuſammen lauffen, mit denen andern Terminis aber ſich bald nahe, bald weit von einander entfernet befinden, daher auch der Keil ſelbſt bald ein ſpitziger und ſchärffer, dergleichen eine Art oder Beil, bald ein ſtumpffer genennet wird. Es dienet hierzu eine iede Materie, ſo hart iſt und einen Widerſtand thun kan, als Holtz, Eiſen, Stahl, Meßing ꝛc. Insgemein wird dieſer gebraucht, einen dicken und an ſich

ſelbſt

ſelbſt feſten Cörper, z. E. einen Baum oder Stücke Holtz aus einander zu treiben und zu zerſpalten; oder zwey nur feſt auf und an einander liegende Cörper von einander zu bringen. In beyden Fällen iſt ein ſpitziger und langer Keil dem ſtumpffen und kurtzen weit vorzuziehen.

Keiler, ſiehe **Keuler**.

Keil-Hacken oder Faſtenſchlier, ſuche **Brach-Vögel**.

Keime, heiſſet man dasjenige Auge an einem Gewächſe, welches unmittelbar aus der Wurtzel oder dem Saamen ſeiner Wurtzel von der Natur heraus getrieben wird, aus welchem hernach, bey ungehindertem Wachsthum die Sache ſelbſt und ihre Vermehrung beſtehet. Dannenhero, wenn in einem Saamen der Ort, woſelbſt der Keime lieget, oder der Keime ſelbſt Schaden leidet, bleibet dieſes unfruchtbar, und wird niemahlen zum Wachsthum gebracht werden können, folglich pfleget man auf die Erhaltung des Keimes an denjenigen Sachen wohl Acht zu geben, welche man zu vermehren bedacht iſt. Auſſer dieſen giebt es noch zwey Fälle, darinnen man um die Keime eines Gewächſes Sorge träget: Theils geſchiehet es, eine gewiſſe Speiſe daraus zuzubereiten, dergleichen die Hopffen-Keimgen, der Spargel, u. ſ. f. Anderen theils wegen des Geträncks bey dem Maltzen; denn ſo nach der Einweichung ein Maltz nicht gehörig gewachſen, welches gar nicht geſchehen kan, wenn der Keim verwahrloſet und etwa abgeſtoſſen worden, iſt es verdorben, und giebt kein gut Geträncke, davon ſeines Orts mehrere Erwähnung geſchehen. Sonderlich aber iſt es dem Winter-Getraide ſchädlich, wenn entweder, nachdem das im Saamen befindliche Mehl aufgelöſet iſt, und in der Milch ſtehet, oder aber der daraus getriebene zarte Keim, durch ſcharffen in die Erde dringenden Froſt erfrieret, oder durch ſehr überflüßige Feuchtigkeit erſticket und zur Fäulniß gebracht wird. Wegen des erſten dienet ſonderlich, wenn das Feld ſein mit Schnee im Winter zeitig bedecket wird. Man ſiehet aber auch daraus, daß es wegen eines zeitig eintretenden Froſtes allemahl beſſer ſey, früh als ſpät zu ſäen, es wäre denn das Land ſehr hitzig, oder das Clima warm. Denn ſolchergeſtalt überfällt der Froſt das Korn nicht leicht in der Milch, oder im Keimen. Aus dieſem Grunde flieſſet auch die Behutſamkeit in der Wirtſchafft, allen Saamen, den man vor oder in ſolcher Zeit noch ſäet, da es Fröſte giebt, mit Stroh oder Reißig zu bedecken. Sonſt leiden auch die Keimen von denen Feld- und Reut-Mäuſen.

Keiſer-Crone, ſiehe **Kaiſer-Crone**.

Keiſer-Wurtz, ſuche **Meiſter-Wurtz**.

Kelch oder Becher, bey denen Blumen-Gärtnern werden entweder gewiſſe Blumen alſo genennet, ſo die Geſtalt eines Kelchs oder Bechers haben, als z. E. die Tulipanen, Lilien, Narciſſen, Jonquillen ꝛc. Oder auch die Hülſen, aus welchen die Blumen herfür brechen, wie bey denen Roſen, Nägelein, und dergleichen.

Kelch-Glas, ſuche **Spitz-Gläſer**.

Kelle, iſt ein aus Holtz oder Blech verfertigter Löffel an einem langen Stiel. In denen Küchen finden ſich derer zweyerley Gattungen, die Rühr-Kelle, womit man die am Feuer ſtehende Speiſen im Topff herum zu rühren pfleget, daß ſie ſich nicht darinnen anlegen, ſuche Koch-Löffel, und die Schaum-Kelle, oder der Schaum-Löffel, dieſer iſt ein groſſer tiefer bleeherner Löffel, meiſtentheils durchlöchert, womit die kochenden Speiſen abgeſchäumet werden. Eine Kelle iſt auch ein Werckzeug der Mäurer, womit ſie den Mörtel auf- und zwiſchen die Steine tragen; deswegen es eine **Mauer-Kelle** genennet wird.

Keller, iſt ein ausgemauertes und tieffes Gewölbe unter der Erden, worinnen allerhand Geträncke und anderer Vorrath, ſo man friſch erhalten will, hingeleget wird. Von ſolchen darinnen verwahrlich liegenden Dingen bekommen die Keller auch ihre unterſchiedliche Nahmen: Als **Wein-Keller, Bier-Keller, Milch-Keller** ꝛc. Uiberhaupt ſoll ein Keller nach dem Wein-Bau oder Brau-Weſen, das der Haus-Vater beſitzt, proportioniret, und lieber etwas mehr, als zu wenig Raum haben. Die Breite ſoll ſo groß ſeyn, daß mitten ein Gang bleibe, und beyderſeits die Fäſſer raumlich, und wenigſtens eine halbe Elle von den Wänden weg liegen mögen, damit man um ſie und um die Läger herum gehen, und auch hinten dazu ſehen, und ſie ſäubern möge können, damit ſie nicht etwan von einer feuchten Wand anlauffen, und mit der Zeit, ſamt dem was darinnen iſt, Schaden leiden mögen. Ihr Stand muß ſich meiſt gegen Norden wenden, damit ſie von da allezeit kühle Lufft haben können. Von ihrer Tieffe hat man keine gewiſſe Regel, weil ſich ſolche nach der Beſchaffenheit des Bodens richten muß. Wo keine Waſſer-Quelle oder überflüßige Feuchtigkeit verhinderlich, oder ſolche leicht kan durchgeführet und abgeleitet werden, kan man ihn wenigſtens zwölff Schuh tieff im Lichten machen, ſo bekommt er ſeine rechte Höhe, welche nicht nur zu beſſerer Lufft-Reinigung, ſondern auch zur vortheilhafften Unterbringung der dahin kommenden Sachen ſehr nützlich und bequem iſt. Das Gewölbe muß in einem einigen langen Bogen geführet, und ein ſogenanntes Tonnen-Gewölbe ſeyn, auch auf ſeinen eigenen Mauren ohne Nachtheil der Grund-Mauren des Ober-Gebäudes ruhen, und muß vielmehr zur Stärck- als zur Schwächung der Grund-Mauren helffen. Der Eingang ſoll gelegen und nicht gefährlich ſeyn, damit der Haus-Vater deſto lieber und öffter dazu ſchauen, und allen beſorglichen Ungelegenheiten vorbauen möge. Die Keller-Fenſter oder Keller-Löcher müſſen mit einem ſtarcken

ſtarcken eiſernen Gitter, und mit einem einfachen oder doppelten geflügelten Laden wohl verwahret, auswendig auch einen halben oder gantzen Schuh von dem Erdboden erhaben ſeyn, daß das Waſſer von entſtehenden Ungewittern und groſſen Güſſen nicht in den Keller lauffe. Die Treppe muß ſich mit ihren Stuffen nach der Tieffe des Kellers richten, die Stuffen ſelbſten aber, wenigſtens drey Ellen lang, und zum bequemen Auf- und Abſteigen einen halben Schuh, oder höchſtens ſieben Zoll hoch ſeyn, zum Antritt aber eine halb-ellige Breite haben. Der Keller-Boden ſoll mit breiten Steinen gepflaſtert ſeyn; einige wollen gar, man ſoll ihn mit genau in einander ſchlieſſenden geſpündet- oder gefaltzten ſteinernen Platten, mit einem unvermerckten Abhang, gegen die Mitte zu, belegen, in ſolcher Mitten aber zu Ende des Kellers einen ziemlich groſſen ſteinernen Kaſten oder Trog einſencken, denſelben mit Bretern, oder, welches beſſer, mit ſtarcken eichenen Pfoſten bedecken, auf allen vier Seiten aber Rinn-Löcher laſſen, damit, wenn durch Unglück ein Faß rinnend würde, das ungefehr auslauffende Getrancke in ſolchem Troge ſich ſammlen könne, und nicht zu Schaden gehe. Allein, wo fleißige Haushalter ſind, die auf die Fäſſer Acht haben, wird es dieſer Vorſorge nicht bedürffen, weil ein ſolcher Trog nicht nur ſchwerlich ſauber zu erhalten, ſondern auch bisweilen wohl gar gifftige Thiere in dergleichen Vertieffungen ſich aufhalten; ingleichen wo ſie nicht wohl gedecket bleiben, offt mit einem Fehltritt ein Unglück dadurch entſtehen kan. Einen neugebaueten Keller muß man, ehe was von Getrancke hinein geleget wird, fleißig eröffnen, und mit Roßmarin- und Wachholder-Holtz, ingleichen mit wohlriechenden Kräutern, oder anderm guten Räuchwerck recht ausräuchern. Was einen übeln Geruch giebt, als etwan Käſe, Kraut, Rüben, Sauer-Kraut, Zwiebeln, Knoblauch, Oel, Milch, ſonderlich ſauere, und dergleichen, ſoll man ja nicht in denen Wein- und Bier-Kellern halten, weil es ſowohl dem Weine, inſonderheit aber dem neuen, als auch dem Biere höchſt ſchädlich iſt. Es ſoll ebenfalls ſo viel möglich verbütet werden, daß keine Cloacken, Pferd-Ställe, Miſt-Pfützen, und andere einen übeln Geruch von ſich gebende Sachen in der Nähe ſeyn mögen, weil erſtgedachte Getrancke den Geſtanck von dergleichen Unſauberkeiten durchaus nicht vertragen können. Im Sommer müſſen alle Oeffnungen vor dem Sonnen-Schein verwahret werden, ſonderlich ſoll der Blitz nicht in den Keller leuchten können: Denn Donner und Blitz bringen dem Wein und Bier in den Kellern groſſen Schaden, und verändern ſolche ſowohl am Geſchmack als an der Farbe; man ſoll dahero die Keller-Fenſter zum öftern mit friſchen grünen Raſen belegen, und dieſe bisweilen begieſſen, auch wenn ſie dürre worden, wieder friſche an deren Stelle bringen. Im Winter ſoll man, der übermäßigen Kälte zu ſteuren, die Thüren, Läden und Fenſter mit Stroh-Decken wohl verwahren, auch die Thüren im Ein- und Ausgehen nicht offen laſſen: woferne man auch in groſſer Kälte darinnen arbeiten muß, ſoll man ja kein Kohlfeuer hinein bringen, denn der Dampff und Rauch davon ſchlägt in die Fäſſer, welches inſonderheit den Wein bald anzieht oder verſchlagen macht; vielweniger ſoll jemahls ein Kertzen oder Inſchlitt-Licht darinnen abgeblaſen und ausgelöſchet werden, weil der Wein dieſen Geſtanck ebenfalls keinesweges erleiden mag. Zu Verwahrung der Milch, welche nicht gerne in den Bier-Kellern, in den Wein-Kellern aber gar nicht gelitten wird, pfleget man einen beſondern Milch-Keller zu haben; nicht weniger hat man in Gewohnheit auch Berg-Keller in Wein-Bergen zum Weine, ingleichen wo ein ſtarkes Brau-Weſen iſt, und viel Lager-Biere gebrauchet werden, in andere bergigte Orte einzugraben, und auszumauren, oder auch, wo es die Gelegenheit leidet, in Felſen einzuhauen, und den Eingang vor böſen Leuten wohl zu verwahren. Es ſind ſolche, wegen ihrer Kühle, vortrefflich gut, das Getrancke friſch und lange wohlſchmeckend zu erhalten. Ein Keller, ſo nicht gewölbt, ſondern nur mit Holtz beleget, und mit Schütt-Erde beſchüttet wird, heiſſet eine Tuncke oder Balcken-Keller, und wird gemeiniglich an einem ſolchen Orte angeleget, wo man mit dem Keller, wegen des Waſſers, nicht tieff genug kommen kan. Bey einem Land-Gute müſſen ſonderlich 1) gute Wein-Keller, wenn man Wein einlegen will; 2) gute Bier-Keller, und 3) ein abſonderlicher Milch- und Vorraths-Keller vorhanden ſeyn.

Keller, heißt auch ein öffentliches Haus, ſo mit der Bier- oder Weinſchancks-Gerechtigkeit verſehen, als ein Raths-Burg-Univerſitäts- und Kloſter-Keller.

Keller-Eſſel oder **Keller-Schabe**, ſiehe Aſſel Wurm.

Kellerey, wird nicht nur der Ort genennet, wo die gantze Zeit des Jahres über das Getrancke in groſſem Vorrath zum täglichen Gebrauch auffbehalten, und ſowohl in gantzen Stücken ausgezogen, als auch wohl gar verzapffet wird, dergleichen alle Schloß- und Burg- ingleichen die öffentlichen Raths-Keller, welche denn gantze Gebäude ausmachen; ſondern es werden auch darunter verſtanden diejenigen Bedienten, welche über den Ein- und Verkauff oder Verſchluß des Getranckes und deshalber zu führende Rechnung geſetzet ſind, und bey Hofe unter dem Ober-Hof-Meiſter, oder Marſchall, oder Ober-Schencken ſtehen, in den Städten aber die Baumeiſters, Cämmerierer und dergleichen zu ihren Vorgeſetzten haben. Es beſtehen dieſe in dem **Haus-** oder **Hof-Kellner**, oder **Keller-Meiſter**, dieſer muß den Einkauff des Getranckes, ſo ihm anvertrauet iſt, treulich zu beſorgen wiſſen, und zugleich dasjenige

nige verſtehen, was zu Conſervirung deſſelben vonnöthen; derohalben ſolche Perſonen darzu genommen werden, die nicht nur eine geraume Zeit bey dergleichen Handel gedienet, und davon herkommen, ſondern auch das Küper- und Faßbinder-Handwerck ordentlich erlernet. Der Keller-Schreiber, der ebenfalls die Wiſſenſchafft wie der Keller-Meiſter beſitzen ſoll, über das tägliche aufgehende Geträncke aber darneben noch Rechnung führen muß, iſt der näheſte nach dem Keller-Meiſter, wiewohl öffters eine Perſon beyde Stellen vertritt. Denn folgen die Küpers und Böttgers, welche das Geträncke auszapffen, das Keller-Gefäſſe rein halten, und was dergleichen mehr, verrichten. Endlich kommen die Keller-Knechte, Handlanger oder Schröter, welche die übrige Dienſte und Handreichungen zu verrichten haben.

Keller-Hals, oder **Seidelbaſt**, ſiehe dieſes Wort.

Keller Recht, beſtehet nicht allein in denen rechtlichen Prärogativen und Freyheiten, womit ein Fürſtlicher Hof- oder Raths-Keller vor andern öffentlichen Kellern begabet; ſondern es werden auch darunter einige Regeln begriffen, die in Anſehung der Fremden und Gäſte wohl in Acht zu nehmen. Hierzu gehöret vornemlich der Willkommen, der zuweilen denen Fremden, welche zum erſten mahl dahin kommen, gereichet wird, und gemeiniglich in ſolchem Maaß des Geträncks beſtehet, daß mancher vielmahlen nicht wiederum den Rückweg finden kan; nächſt dieſem handelt ein Gaſt wider das Keller-Recht, wenn er an die Fäſſer klopffet, um zu ſehen, ob ſie voll oder ledig; Hunde mit in den Keller zu nehmen, welche die Fäſſer unreine machen können, auch alles, was ſonſt wider die Reinlichkeit und erbare Zucht laufft, beſtrafet alsbald das Keller-Recht, ſo daß derjenige, der über den Keller geſetzet, ſeine Execution ſogleich in den Hut oder Degen des Verbrechers ergehen laſſen kan.

Kellers-Hals oder **Lorbeer-Kraut**, oder **Keller-Schall**, iſt ein Stauden-Gewächſe, welches ſelten über vier Schuh hoch wird. Man hat deſſen zweyerley Geſchlechte, das **Männlein**, ſo ſeine Blätter immerfort behält, und das **Weiblein**, deſſen Blätter im Winter abfallen. Das erſte hat ſchwartz-grüne fette gläntzende Blätter, wie der Lorbeer-Baum, aber länger, zwiſchen denenſelben länglichte und hohle Blümlein, bleich-grüner Farbe; auf dieſe folgen grüne Beere, welche nachmahls roth, und endlich ſchwartz werden, inwendig aber einen harten mit weiſſem Marck gefüllten Kern, welcher etwas länglichter als ein Hanff-Körnlein, und am Geſchmack ſchärffer als der Pfeffer iſt, haben. Dieſe Staude wird in denen Gärten unter den Schirm-Gewächſen gehalten, und durch den Saamen, beſſer aber durch die Nebenſchoſſe vermehret. Das andere Geſchlecht wächſet auf rauhen Bergen und in hohen Wäldern, in gleicher Höhe wie das vorige, aber nicht viel dicker denn ein Stroh-Halm, mit vielen holtzigten Aeſten, welche zähe ſind, und ſich leichtlich biegen laſſen. Seine Blätter ſind nicht ſo gläntzend, wie am Männlein, länglicht und ein wenig breit, weich und bleich-grün, und kommen ſchier dem Rhein-Weiden-Laub ähnlich. An den Aeſten gewinnet es Purpur-rothe wohlriechende Blümlein, das Holtz aber riechet dagegen ſehr übel. Die Beere ſind rund, und im übrigen an Farbe und inwendigen Marck und Körnern denen erſtern allerdings gleich. Die Wurtzel iſt lang, und ſteckt tieff in der Erden, blühet im Februario, und zwar noch ehe die Blätter herfür kommen. In den Apothecken werden Pillen davon gemacht, ſo wider die Waſſerſucht dienen, auſſer dieſem aber ſind ſowohl die Blätter als die Saamen-Körner gefährlich zu gebrauchen, auch daher diejenigen Brantewein-Brenner, welche ihren ſchlechten Brantewein damit ſcharff und beiſſend zu machen pflegen, billig zu beſtraffen.

Keller-Wurm, ſiehe **Aſſel-Wurm**.

Kelter, wird nicht nur das Gerüſte und der Werckzeug, womit der Wein aus denen Trauben gepreſſet wird, ſondern auch der Ort und das Gebäude, worinnen dergleichen Preſſe angebracht wird, genennet. Dieſer Kelter oder Wein-Preſſen giebt es vornemlich zweyerley Gattungen, nemlich öffentliche und **Privat-Kelter**, davon jene dem Landes-Herrn, dieſe hingegen einer Privat-Perſon eigenthümlich zuſtehen. Ferner giebt es auch freye **Kelter** und **Wein-Preſſen**, und hinwiederum **Bann-Kelter**; zu jenen ſtehet einem ieden frey zu gehen, und daſelbſt ſeine Trauben auspreſſen zu laſſen, zu dieſen aber, nemlich zu denen Bann-Keltern, müſſen alle von der Gemeinde, oder von dem Dorffe gehen, und ſich derſelben gegen Erlegung eines gewiſſen Zinſes, der entweder in Geld oder in Moſt beſtehet, und dem Kelter-Herrn entrichtet werden muß, bedienen. Ein mehrers ſiehe hinten unter dem Wort **Wein-Preſſe**.

Keltern, heiſſet den Moſt vermittelſt der Wein-Preſſe oder Kelter aus denen Trauben preſſen. Was dabey zu beobachten, ſuche unter dem Wort **Weinleſe**.

Kennung, ſiehe **Kern**.

Kenſter, ſuche **Miſtel**.

Kerbel, **Kerfel**, **Körbel-Kraut**, iſt ein Küchen-Kraut, davon man zweyerley Gattungen hat, nemlich den **Garten-Kerbel** und den **Spaniſchen**. Der **Garten-Kerbel** hat eine dünne und weiſſe Wurtzel, die nicht viel auffladert, und mit kleinen Zäſerlein behencket iſt. Anfänglich iſt das Kraut dem Peterſilien-Kraut ähnlich; nach dieſem aber ändert es ſich, und wird bleich-grüner Farbe, auch viel zarter und mehr zerkerbt als Peterſilien. Im Majo bekommt es Krönlein wie der Coriander, und wenn

dieſe abgefallen, folget ein ſchwärtzlichter Saamen von gutem Geſchmack. Dieſes Kraut wächſt gerne in ſchattigten, fetten und feuchten Orten, und wird erſtlich im Frühling, hernach aber den gantzen Sommer durch bis gegen den October geſäet, damit man, weil dieſes Kraut bald in den Saamen ſchieſſet, immerdar, auch bisweilen des Winters eine Erfriſchung haben möge; jedoch wenn man es nach Johannis ſäet, ſo ſoll es nicht leicht Saamen bekommen. Es beſaamet ſich zwar auch ſelbſten, iſt aber nicht ſo gut, als wenn es friſch geſäet wird. Man muß es fleißig jäten, und bey dürrem Wetter öffters begieſſen. Zu dem Saamen kan man etliche Stengel ſtehen laſſen, und wenn er zeitig, ſolchen abſchneiden und trocknen. Das junge Körbel=Kraut pfleget man unter andern zum Kräuter=Salat mit zu nehmen; den alten Körbel aber unter die Kohl=Kräuter und Gemüſe zu mengen, oder auch mit unter die Fleiſch=Brühen zu thun. Der Saamen hat auch in der Artzney ſeinen Nutzen, maſſen er den Schlaf befördert, das geronnene Geblüt zertheilet, auch den Harn und Stein treibet. Der

Spaniſche Kerbel iſt etwas gröſſer und völliger als das gemeine Körbel=Kraut; ſeine Blätter ſind faſt denen Schirlings=Blättern ähnlich, und haben einen angenehmen Geruch. Man ziehet ihn im Frühling von dem Saamen, welcher offt drey Monat in der Erde lieget, ehe er aufgehet, und verpflantzet ihn hernach in den Garten in eine Ecke oder Winckel, wo er denn allezeit ſtehen bleibet, alle Jahre wieder auswächſet, und ſich ziemlich ausbreitet. Er muß ebenfalls fleißig vom Unkraut gereiniget, und bey dürrer Zeit begoſſen werden; man nimmt ihn mit unter die Salate.

Kerb=Holtz, Kerb=Stock, beſtehet aus zweyen langen ſchmalen und dünnen Höltzern, welche gerad und juſt auf und in einander paſſen, alſo, daß, wenn ſie gedoppelt zuſammen geleget ſind, auf den Seiten gewiſſe Kerben mit dem Meſſer geſchnitten, oder aber mit einer ſubtilen Feile eingefeilet werden, welche bedeuten, was der eine von dem andern empfangen, und jener dieſem ſchuldig iſt. Jeder Theil behält ſodenn das ſeinige in Verwahrung. Mit denen Fröhnern werden dergleichen Kerb=Höltzer gehalten, und ihnen die gethanen Frohn=Tage daran geſchnitten; haben ſie nun ihre Fröhne völlig verrichtet, ſo ſchneidet man, gleichſam an ſtat der Qvittung, die Kerben auf den zuſammen gelegten zweyen Theilen glatt und gleich aus. Eine Herrſchafft thut wohl, wenn ſie ihrem Beamten oder Verwalter befiehlet, mit denen Dreſchern auf jeder Tenne ordentliche Kerb=Höltzer zu halten, und bey allen Aufheben, auf der einen Kante die Anzahl der Schöcke, auf der andern aber die Scheffel, oder das Maaß in Körnern richtig anzuſchneiden, damit ſie hernach mit des Beamten Rechnung collationiret, und alle Unterſchleiffe, ſo etwan mit unrichtiger Aufſchreibung der Aufheben paßiren möchten, verhütet werden können. Es ſollen aber hierzu die Dreſcher billig eidlich verpflichtet ſeyn.

Kermes=Baum oder Scharlach=Baum, iſt ein niedriges Bäumlein, ſo, wenn es jung, einen glatten und gläntzenden, rund und ſchwartzen Auswuchs, ſonderlich im Majo treibet, darinne ein weißlicher Safft, in welchem kleine Würmgen ſchwimmen. Es vertrocknet aber endlich dieſer, und an denen Blättern wachſen darauf in der Mitten rothe und runde Körner, ſo inwendig weiß, am Geſchmack aber ſäuerlich und lieblich ſind, bisweilen aber auch kleine Würmgen in ſich haben. Unten aber an denen Blättern wachſen die eigentlichen Kermes=Körner oder Scharlach=Beere, welches rothe Körner mit ſchönem rothen Safft angefüllet ſind. Daraus aber werden zuletzt bleich=farbigte fliegende Würmgen, die davon fliegen, ſo aber verhindert wird, wenn man die Körner mit Eßig beſprenget. Aus dieſen Körnern wird nicht nur die Hertz= und Natur=ſtärckende Confectio Alkermes gemacht, ſondern auch das ſchöne Kermeſin=Lack oder Mahler=Farbe, ſo Kunckel im Theatr. Chym. lehret, verfertiget. Auch dienet der Safft aus denen Beeren, nachdem er zu einem Teige gemacht, zum Scharlach=Färben. Die beſten wachſen in Languedoc.

Kern oder Kernung ſind ſchwartze Tüpffelein in den Zähnen der Pferde, welche dieſelben, wenn ſie alt werden, wiederum hinweg freſſen, daß man nichts mehr davon ſehen kan. Solches iſt ein Zeichen, daß ein Pferd zwölff oder mehr Jahr alt iſt, nachdem es nemlich mit weichem oder hartem Futter gefüttert worden, und den Kern frühzeitig oder langſam abgenützet hat. Die Roß=Händler, welche das Alter der Pferde betrüglich zu verbergen ſuchen, pflegen denenſelben nicht allein die vordern und beyde Hacken=Zähne, welche an dieſem Vieh, wider die Natur aller anderer Thiere, im Alter länger und weiſſer werden, fein artig bis zur behörigen Gröſſe abzufeilen, ſondern auch mit einem glüenden Eiſen den Kern wieder in gedachte Zähne zu brennen, daß einer, der das Alter der Pferde nicht aus andern Zeichen erkennen kan, wohl ein Pferd für acht= oder neun=jährig kauffen darff, das offt wohl ſechzehen oder mehr Jahr alt iſt.

Kern, wird auch bey denen Pferden eine von denen Staffeln oder Stücken des Gaumens genannt, woraus derſelbe zuſammen geſetzet iſt. Wenn ein Pferd den Feiffel hat, pfleget man demſelben den dritten Kern ſtechen zu laſſen, und hierauf das Maul mit Saltz zu reiben.

Kern, heiſſet endlich auch das Leben, oder der inwendige empfindliche Theil eines Pferde-Fuſſes, ſo von auſſen mit dem Horn umgeben iſt. Den Kern wachſen zu machen: Nimm alt Schmeer, Rocken=Brot und Zwiebeln, ſchneide es klein durch einander, und mache es warm, laß das Pferd wohl reiten, daß es ſchwitzet, ſchlage ihm

ihm damit ein, und thue es in der Woche vier mahl. Oder nimm Lein-Oel, alt Schmeer, Hollunder-Laub, Krebſe und Knoblauch, ſtoſſe es alles unter einander, und ſchlag dem Pferd damit ein: Oder nimm alt Schmeer, Sadebaum, Knoblauch und Saltz, ſtoſſe es durch einander, ſchlag ihm täglich damit ein, wirck ihm denn aus, daß es an allen Enden blutet, und ſchlag ihm darauf den erſtgedachten Einſchlag wieder ein. Wenn ein Pferd unter dem Eiſen auf dem Kern einen Spalt hat und Feuchtigkeit von ſich giebt, ſo klopffe Eyerweiß in einem Töpflein wohl ab, lege darein ein Stücklein abgeſtandenen, aber nicht gahr gelöſchten Kalch, ſchlags dem Pferd etliche Tage nach einander in den Spalt, ſo wird ſich die Beſſerung bald zeigen. Wenn ſich das Leben aus den Füſſen verlieret, daß die Pferde dürre hohe Füſſe bekommen, und kein Blut mehr darinnen haben, dergeſtalt, daß ihnen auch letztlich die Hüfe gar hinweg fallen, das nennet man das Kern-Schwinden der Pferde: ſolchem Uibel zu ſteuren, laß erſtlich ein Pfund altes Schmer zergehen, und brate ein gut Theil Zwiebeln darinnen, thue hernach vor zwey Groſchen Althee, und vor zwey Groſchen Terpentin-Oel, ingleichen etwas Schweins-Miſt darzu, menge alles wohl unter einander, und ſchlage endlich dem Pferd fleißig damit ein. Oder, wenn im Frühling Laub und Gras wächſet, und der Mond vier oder fünff Tage alt iſt, ſo laſſet dem Pferde den erſten Donnerſtag im neuen Monden auf dem Ort, da es ſchwindet, auf das dünnſte auswircken, daß ihm das Blut an allen Orten dadurch ſchwitze, laſſet ihm an den Strahlen oder Ferſen wohl und weit ausſchneiden, damit ſich der Horn daſelbſt von einander giebt und Lufft gewinnet. Denn es folget gemeiniglich, wenn einem Pferd das Leben ſchwindet, ſo wachſen ihm die Ferſen hinten zuſammen, und wird Zwanghüfig. Wenn denn einem Pferd erſtbeſagter maſſen gar dünne ausgewircket, und die Ferſen wohl und weit ausgeſchnitten ſind, ſo picket ihm inwendig in den Huf, neben den Strahlen auf beyden Seiten, und vornen auf der Zähen ungefehr acht oder zehen Löchlein, bis das Leben heraus dringt, laſſet ihm die Eiſen an der Ferſen wohl weit richten; nehmet Hüner-Miſt, Lorbeer, Althee, und das Weiſſe, das die Weißgerber vom Leder ſchaben, ſtoſſets durch einander, thuts in eine Pfanne, daß eine ſtarcke Salbe daraus werde; ſchlaget dem Pferd alſo warm damit ein, laſſet den Einſchlag zwey Tage in dem Huf, und ſchlaget alsdenn wieder friſch ein; laſſet ihm allemahl über den vierten Tag auswircken, und mit dem Einſchlag folgen. Oder nehmet Hirſen und ſtoſſet denſelben gröblich, ſiedet ihn denn in friſcher Milch zu einem dicken Brey, und ſchlaget damit dem Roß ein, verbindet es wohl, daß es nicht abfallen kan; laſſet das Roß alſo bis auf den andern Tag ſtehen, darnach thut es hinweg und ſchlaget ihm wieder den gemeldeten Brey ein, wie zuvor: thut das alſo lange, bis daß man ſiehet, daß es genug und nicht mehr vonnöthen iſt. Item, ſo der Mond neu und drey Tage alt iſt, ſo laſſet dem Gaul aufs allerdünneſte auswircken, bis es blutet; nehmet darnach Krebſe und Eyer, ſo viel als zu etlichen Einſchlägen vonnöthen, vergrabet es zuſammen unter dem Miſt, und laſſet es alſo vierzehen Tage darunter ſtehen; denn thut es wieder hervor, und nehmet Knoblauch, alt Schmeer, Sadebaum, und der obgemeldeten Krebſe und Eyer eines ſo viel als des andern, ſtoſſet alles unter einander, und ſchlaget dem Roß ſo lange damit ein, bis daß euch düncket, daß dem Pferde der Kern wieder gekommen ſey; und dieſes thut alle neue Monden. Oder nehmet Hüner-Miſt, ſiedet ihn wohl in einem neuen Topffe, und laſſet den Fuß, wie zum öfftern gemeldet worden, wohl auswircken, darnach ſchlaget den Hüner-Miſt heiß um den Fuß, und verbindet ihn, wie ſichs gehöret. Item, nehmet Lein-Saamen, gekochte Rüben, Knoblauch und Speck, zerſtoſſet es unter einander, und ſchlaget dem Pferde damit ein, ſo wächſet der Kern fein hernach. Oder nehmet Wachholder-Oel, und ſchmieret den Kern warm damit, wenn dem Roß vorhero ausgewircket worden. Wenn ein Pferd zu viel Kern hat, ſo nehmet Schweins-Koth und Saltz, menget es wohl, und ſchlaget ihm damit vierzehen Tage nach einander ein, ſo weicht ihm der Kern; ie öffters es geſchiehet, ie beſſer es iſt.

Kern, wird an einigen Orten das beſte von der Milch, nemlich der Rahm oder die Sahne genennet, ſiehe *Milch-Rahm*.

Kern, heiſſet man auch das ſchönſte und weiſſeſte Mehl, ſo aus Korn oder Weitzen gemahlen wird, ſuche *Mehl*.

Kern, iſt der allgemeine Nahme, welcher dem in den Früchten der wilden und heimiſchen Obſt-Bäume verſchloſſen liegenden Saamen beygeleget wird. Allerley Sorten von Kernen, welche man von dem reiffen Obſte ſammlet, man mag ſie gleich noch im Herbſte oder auf den folgenden Frühling einſtecken oder ausſäen wollen, ſoll man bis zu ihrer Steck-Zeit an einem lufftigen oder trockenen Ort, und vor den Mäuſen wohl verwahret, aufbehalten, daß man inſonderheit die Kerne von dem Stein-Obſt nicht in den Mund nehme, weil ſie ſonſten nicht zum ſtecken taugen. Diejenige, ſo im Herbſt ihre geſammleten Aepffel- oder Birn-Kerne einſtecken, nehmen nach Gelegenheit und Viele der Kerne, ein höltzernes ablanges Gefäſſe, laſſen daſſelbe am Boden unten durchbohren, und erſtlich auf den Boden bey drey oder vier Finger breit hoch ſandigtes Erdreich ſchütten, die Kerne fein dünne, daß einer den andern nicht berühre, darauf ſäen, und dieſelben ſo fort wiederum mit einer guten Schutt-Erde bedecken, bis das Gefäſſe voll wird. Dieſes läſt man ſodenn in einem Garten in die Erde vergraben, daß es ohngefähr einer guten Hand tieff unter der Erden

ſtehe, und muß es hiernächſt mit Steinen und Erdreich wohl bedecken, daß es vom Froſte nicht beſchädiget werde. Will man aber dieſes Gefäſſe mit den Kernen nicht in einen Garten vergraben, mag man es in einem Keller, der nicht gar dünſtig oder wäſſerig iſt, ſetzen, doch daß man darzu ſehe, daß ſie nicht ſchimmlicht werden, auch keine Feuchtigkeit oder Mäuſe darzu kommen können. Weil die Apfel=Kerne etwas weich ſind, und daher ohngefehr um vierzehen Tage eher keimen als die Birn=Kerne, welches etwa um Lichtmeß oder in der Faſten zu geſchehen pfleget; ſo muß man um ſolche Zeit darnach ſehen, und falls man befindet, daß ſie anfaben zu keimen, dieſelben ſammt der ſandigten Erde im Neu=Monden ausſäen, doch nicht zu dicke, ſonſt wachſen ſie nicht groß; zuvor aber ſoll man von demſelben Beete, welches im vorhergegangenen Herbſt im alten Mond zwey Ellen tief umgegraben, und mit kurtzem alten Miſt, oder guter Scharr= oder Schurr=Erde wohl gedünget ſeyn muß, die oberſte Erde hinweg nehmen, und hernach, wenn die Kerne eingeſäet ſind, ſodenn die beſagte hinweg genommene Erde, zweyer qver Finger dicke wieder darauf werffen, und bey einfallenden trockenem Wetter ſie täglich begieſſen. Was aber die hartſchaligten Kerne vom Stein=Obſt anbelangt, ſchneidet man erſtlich die beyden Spitzen mit einem ſcharffen Meſſer in ſo weit hinweg, bis ſie ein klein Löchlein bekommen, eben ſo werden auch die beyden ſcharfen Seiten ſo weit beſchnitten, daß ſie nur noch ein wenig halten, und denn in der Erden bey ihrem Keimen gar leicht auffſpringen können; wenn ſie alſo vorbereitet, werden ſie um Martini in ein zugerichtetes und gedüngtes Garten=Beet eingeſtecket, und zwar, daß die Spitzen unten kommen, denn dieſes iſt der Wurtzel Anfang. Daß aber dergleichen Kerne zwey oder drey Tage vorher, ehe man ſie ſtecket, in Zucker= oder Honig=Waſſer, Milch, oder auch nur in ſchlechtes Düng=Waſſer ſollen geleget werden, iſt eben nicht nöthig, ja wohl gar mißlich, denn ſie ſchon ohne dem Feuchtigkeit genug in der Erde zu ihrer Auskeimung finden, dahingegen, wenn ſie ſo waſſerſchlingig in das feuchte Erdreich kommen, zumahl, wenn die Zeit naß iſt, ſie leichtlich von der überflüßigen Feuchtigkeit verfaulen und verderben. Insgemein aber iſt dabey zu mercken, daß alle Kerne zu dieſem Gebrauch in fruchtbarer Zeit geſammlet werden müſſen, ſo ſie anders wohl anſchlagen ſollen: Denn ſonſt von andern und ſchlechtern Jahr=Gängen die wenigſten gedeyen.

Kern, an einem Holtz iſt der allerinnerſte Theil und gleichſam das Marck deſſelben, um ihn herum befinden ſich die ſogenannten Jahre, darauf folget der Splint, und den endlich auſſen herum die Schale oder Rinde. Wenn der Kern nicht mehr gut und geſund, ſo iſt es kein gut und geſund Holtz.

Kern=äſtig, iſt und heiſſet ein Wald=Baum, wenn er ſtarcke Aeſte hat, welche er von Jugend auf getrieben, und ihme aus dem Kerne geben: Denn ſolche Aeſte drücken das Holtz nach und nach, daß es nicht gerade oder gleichſpaltig bleibet, dahero ein ſolcher Stamm weder zu Bretern noch zu Schindeln oder Schleiſſen tauglich iſt.

Kernbeiſſer, iſt ein Vogel, welcher dem Leibe nach einer Wein=Droſſel nichts nachgeben wird, nur daß dieſe dicker an Federn iſt, und wegen ihres langen Schwantzes, und der hohen Beine allerdings gröſſer ausſiehet. Er iſt am Kopffe theils dunckelbraun, theils hellbraun, nemlich am halben Theil des Kopffs iſt er dunckel=braun, und am andern halben Theil iſt er auf ſolche Art hellbraun, wie die Rebhüner am Kopffe braun ſind; der übrige Rücken bis an die Helffte des Schwantzes aber iſt ſchwärtzlicht; auf denen Fittichen hat er weißgeſchäckigte Federn, wie auch weiſſe Flecken unten an denen Schwing= und Schwantz=Federn, daß man ihn dadurch im Fliegen gar wohl erkennen kan. Doch es iſt ein bekannter Vogel. Wir mercken nur noch folgendes an: Dieſer Vogel hält ſich das gantze Jahr am liebſten in Buch=Wäldern auf, allwo er auch brütet, welches im April und May zu geſchehen pflegt, da er denn gemeiniglich vier bis fünff Junge ausbringet. So bald die Kirſchen kommen, theilet er ſich in alle Gärten aus, und ſuchet dieſelbigen ſehr fleißig, da, wenn man einen Lock=Vogel auf eine hohe Stange ſtecket, und eine kleine Staude darzu hinauf bindet, welche mit Leim=Spindeln verſehen wird, man zu ſolcher Zeit deren ſehr viel fänget. Sie laſſen ſich aber auch um Jacobi in denen Gärten, wie die jungen Fincken ankörnen, und mit einer Vogel=Wand Hauffenweis erhaſchen. Im Auguſt gehen ſie ſchon wiederum in den Wald; doch ſtreichen ſie in dieſem und im folgenden Monat, da man denn am beſten thut, wenn man deren eine Anzahl fangen will, man verſehe ſich mit Lock, und ſchlage einen ordentlichen Herd dazu, auf welchem der Fang in folgenden beyden Monaten, auch, wenn ein ſchöner Herbſt iſt, noch im November continuiret: Denn es bleiben ihrer viel zu Winters=Zeit hier zu Lande, in welcher Zeit ſie ſich mit dem Stein=Büchen=Saamen, welches ein hartes Gewächſe, und inwendig ein kleines ölichtes Kernlein in ſich hält, zu nähren pflegen. In dem Vogel=Hauſe beſtehet dieſes Vogels beſte Nahrung in Hanff=Körnern; er nimmt aber auch mit Lein=Dotter und anderm geringen Futter vorlieb. Wenn man ihn einſtellt, iſt, wie bey allen Vögeln, die Vorſichtigkeit nöthig, daß man ihm anfangs das Futter alſo vorſtreue, daß er darauf treten muß, wenn er aber einmahl gewohnt, iſt er ſehr dauerhafft: er wird auch ſehr zahm, ſonderlich, wenn man ihn jung aus dem Neſt nimmt.

Kern=Obſt, beſtehet aus Aepffeln, Birnen, Qvitten, Maulbeeren, Feigen, Nüſſen und Caſtanien,

ſtanien. Siehe Obſt. Es führen auch dieſe Benennung diejenigen Stämme, welche aus dem geſäeten Kern⸗Saamen erwachſen, und zu guten Bäumen gezogen werden.

Kern⸗Sack, iſt ein aus grober Leinwand verfertigtes und mit dürren Kirſch⸗oder Pflaumen⸗Kernen ausgefülltes Küſſen, welches das Land⸗Volck Winters⸗Zeit den Tag über auf dem warmen Ofen liegen hat, des Nachts aber ſtat der Wärm⸗Flaſche mit in das Bette zu nehmen pfleget.

Kernſchälig, wird ein Stamm vom ſchwarzen Holtze genennet, wenn bey ſtarcken Winden deſſen Jahre inwendig losgeſchoben worden, welches hernachmahls, weil das Holtz inwendig allezeit trocken, nicht wieder zuſammen wächſet, alſo, daß ein ſolcher Stamm zu Bretern und Schindeln allerdings untauglich iſt. Dieſer Fehler ereignet ſich vornehmlich an denen Tannen⸗Stämmen, und iſt nicht leicht von auſſen zu erkennen.

Kern⸗Scheite, werden die aus dem Schafft oder Stamm eines Baumes geſchlagene Scheite genennet, zum Unterſchied der Keppel⸗oder Waltzen⸗Scheite, welche aus den Aeſten, und der Stock⸗Scheite, welche aus denen ſtehengebliebenen Stöcken der Bäume gemachet werden. Die Kern⸗Scheite werden nach ieden Landes oder Ortes Gewohnheit bald zwey Ellen, bald nur ſieben Viertel⸗Elle lang gemacht. Uiberhaupt ſollen die Holtz⸗Hauer und Scheit⸗Schläger dieſelben in gleicher Länge machen, und nicht daß eines eine Viertel⸗Elle länger oder kürzer, als das andere iſt, und ob ſich gleich die Scheit⸗Schläger mit den Qvirln oder Aeſten entſchuldigen wollen, durch welches, wenn das Scheit⸗Maaß eben einen ſolchen Aſt treffe, ſie nicht wohl ſägen könnten, ſo macht doch daſſelbe nicht eine Viertel⸗Elle, ſondern nur zwey qver Finger aus, und fällt alſo die Entſchuldigung hinweg; ſo ſind auch, wo hart und weich Holtz gemenget erwachſen, die Scheite zu ſondern, und das harte und weiche iedes alleine zu ſetzen, auſſer dieſem kein accurater Anſchlag gemachet werden kan.

Kern⸗Schule, ſiehe Baum⸗Schule.

Kernſchwinden, was ſolches vor ein Zufall an den Pferden ſey, und wie demſelben abzuhelfen, davon iſt oben unter dem Wort Kern bereits Erwehnung geſchehen.

Kertzen⸗Kraut, ſiehe Königs⸗Kertzen.

Kertzen ziehen, ſuche Lichtziehen.

Keſſel, iſt ein insgemein von Kupffer oder auch von Meßing, rund, tief und am Boden gewölbt gemachtes Gefäſſe, in welchem man allerley Sachen ſieden und kochen kan. Ihre Gröſſe richtet ſich nach dem Gebrauch, worzu ſie beſtimmet ſind. Die gröſten Keſſel, ſo man bey der Wirtſchafft braucht, ſind die Brau⸗Keſſel, welche an vielen Orten, an ſtat der Brau⸗Pfannen gebraucht werden. Die Färber⸗Salpeter⸗Sied⸗und Waſch⸗Keſſel, ſind kleiner und gemeiniglich in der Küche, oder im Waſch⸗oder Färb⸗Hauſe, wie auch Salpeter⸗Hütten eingemauert. Die Fiſch⸗Keſſel, worinnen man die Fiſche zu ſieden pfleget, ſind die kleinſten. Diejenigen, welche nicht eingemauert ſind, werden auf einem Dreyfuß über das Feuer geſetzet, oder ſie ſind mit einem Henkel oder Biegel verſehen, daß man ſie an gewiſſe darzu verfertigte Keſſel⸗Haaken darüber frey hängen kan. Die Schincken⸗Keſſel, gehen von der gemeinen Keſſel⸗Form ab, indem ſie wie ein Schincken geſtaltet, an dem einen Ende breit, an dem andern aber ſchmal ſind, und auf drey eiſernen Füſſen ſtehen.

Keſſel oder Fiſch⸗Loch, iſt der tieffſte Ort in einem Teich, beym Zapffen oder Ständer, woraus das Waſſer nicht weiter abgelaſſen werden kan.

Keſſel nennet man auch den Ort in einem Dachs⸗Bau, da die Dächſe recht liegen, und ihr Lager gemacht haben. Davon das Wort Dachs nachzuſchlagen.

Keſſel⸗Aſche, ſiehe Pot⸗Aſche.

Keſſel⸗Bier, heiſſet man an einigen Orten dasjenige Bier, welches einem ieden Haus⸗Vater vor ſich und die Seinigen in ſeinem Hauſe zu brauen erlaubt iſt, und wird daher alſo genennet, weil es nur in geringer Maaß in einem kleinen Keſſel, nicht aber in einer Brau⸗Pfanne oder groſſen Brau⸗Keſſel gebrauet wird. Dieweil aber darbey ein groſſer Misbrauch entſtanden, woraus die Bier⸗Steuern geſchwächet und verſchiedener Nachtheil dem Landes⸗Herrn erwachſen, iſt ſolches an den mehreſten Orten gäntzlich abgeſchafft und bey harter Strafe verboten. An einigen Orten aber macht man dieſe Anſtalt, daß man zwar das Keſſelbrauen auf dem Lande, wo kein Brau⸗Haus iſt, auch die Städte weit liegen, und eben kein ſonderliches Bier zu brauen iſt, verſtattet. Allein man ſetzet dafür jährlich nach Proportion der Haushaltung ein vor allemahl ein gewiſſes an Bier⸗oder Tranck⸗Steuern an, hiernächſt aber muß man einen Theil der erbaueten Gerſte beſonders veracciſiren. Und dadurch entgehet man dem Unterſchleiff. Nur darff nicht verſtattet werden, daß iemand ſolch Keſſel⸗Bier verzapffe und verkauffe, es wäre denn abſonderlich vergeben.

Keſſel⸗Haken, heiſſet derjenige eiſerne Arm, woran ein Fiſch⸗Keſſel frey über das Feuer gehangen werden kan. Man bedienet ſich unterſchiedener Arten derſelben. Die beſten unter allen ſind diejenigen, woran die Keſſel bald hoch, bald niedrig aufgehangen werden können; und welche ſich, wenn man ſie nicht mehr brauchet, gleich an die Seite ſchlagen oder ſonſt beqvem aus dem Wege ſchaffen laſſen, damit ſie auf dem Herde nicht hinderlich ſeyn.

Keſſel⸗Jagen, wird ein Jagen genennet, welches in die Runde eingeſtellet iſt.

Keſten,

Keſten, ſiehe Caſtanien.

Keſten-Baum, ſuche Caſtanien-Baum.

Ketmia oder Syriſcher Pappel-Baum, iſt ein Schirm-Gewächſe, welches einen holtzigen und Aſchenfarbnen Stamm hat, der ſich in viele knotichte Aeſte zertheilet. Seine Blätter, welche er im Winter abwirfft, im Sommer aber wiederum verneuert, ſind obenher grün und unten bleich. Die Blüthe iſt bald weiß, bald roth, zuweilen Pfirſch-Blüth-Farben, zuweilen aber auch geſprenget. Inwendig hat ſie gelbe Zäſerlein mit weiſſen Putzen. Sie kommen zum Theil im Junio, zum Theil auch in denen folgenden Monaten hervor. Sie liebet einen ſchattichten Ort, und will nicht gerne viel Sonne haben, hingegen deſto fleißiger begoſſen ſeyn, weil ſie ſonſten ſehr klein bleiben würde. Der Saamen wird bey uns nicht gerne zeitig, derowegen muß man ſie von denen Neben-Schoſſen bey der Wurtzel vermehren. Sonſt kan man auch die jungen Zweiglein, woran etwas hartes Holtz, abſchneiden, ſie in ein Geſchirr pflantzen, und wohl befeuchten; alsdenn läſſet man ſie acht oder zehen Wochen alſo ſtehen, und bringet ſie vor dem Auguſt nicht in die Sonne. Wenn ſie ſolchergeſtalt drey Jahr nach einander geſtanden, alsdenn ſoll man ſie verſetzen; zwey Jahr nach dieſer Verſetzung kan man ſie alsdenn über Winter im Garten laſſen; eher aber werden ſie ſolchen nicht ausdauren.

Kette, iſt ein von vielen in einander geſchlungenen gantz- oder länglicht-runden, oder auch gedreheten eiſernen Ringen oder Gliedern zuſammen geſetztes Band, deren man bey einer Haus- und Land-Wirtſchafft vielerley zu verſchiedenem Gebrauch vonnöthen hat. Alſo ſind bekannt, die Bruſt- und Deichſel- oder Halt-Ketten, die Pferde damit an die Wagen zu ſpannen; Halffter-Ketten, die Pferde damit in den Ställen anzulegen; Kinn-Ketten, ſo als ein Gegen-Gewicht an den Pferde-Zäumen das Mund-Stück und die Stangen in rechter Wirckung leiten und erhalten. Hemm- oder Sperr-Ketten, die Räder an denen Berg-abgehenden Wagen zu ſperren und einzuhängen, damit ſie nicht durch allzu ſchnelles Lauffen, Mann und Roß zu Boden ſtürzen und in Grund verfallen. Griendel- oder Grengel-Ketten, welche den Pflug tieffer oder seichter gehen zu laſſen dienen. Kuh-Ketten, das Vieh damit in denen Ställen anzuhängen. Spann-Ketten, den Wagen und die darauf liegende Laſt zu ſpannen und zuſammen zu halten. Bauch-Ketten, ſo bey den Holtz- und andern ſchweren Fuhren, an ſtat der Bauch-Stricke gebraucht werden. Waag-Ketten, die ſchweren Waag-Schaalen, damit an die groſſen Waag-Balcken anzuhängen. Brunnen-Ketten, die Eimer damit an den Schöpff-Brunnen zu befeſtigen, und was andere dergleichen Gattungen mehr ſind. Uiber dieſe Art der eiſernen Ketten, kommen auch noch einige in Gebrauch, die von Drat verfertiget, dergleichen die Eichhorn-Ketten, Schlüſſel-Ketten, u. ſ. f. Zugeſchweigen dererjenigen, welche das Frauenzimmer als eine Zierath träget, deren Glieder aus Gold oder Silber und vergoldet, mit oder ohne Schloß, einfach oder doppelt ſeyn. Die bekannteſten davon ſind die Drat-Ketten, Erbis-Ketten, Flincker-Ketten, Frantz-Ketten, Grän-Ketten, Pantzer-Ketten ꝛc.

Ketten-Hund oder Haus-Hund, ſiehe Hund.

Keule, wird der Hinter-Laufft mit dem Wildpret von einem Hirſchen, Thiere oder wilden Schweine genennet. Wiewohl man auch die Hinter-Viertel, ſonderlich der Schöpſe und Schweine, eben mit dieſer Benennung beleget.

Keuler, Keiler oder Keyler, heiſſet nach der Jäger-Sprache ein wildes Schwein männlichen Geſchlechts, welches im dritten Jahr ſeines Alters iſt, und mit vier Jahren vor ein angehendes Schwein, nach dem fünfften aber als ein Haupt-Schwein angeſprochen wird. Ein Keuler kan in der Fehrte von einer alten Bache nicht unterſchieden werden; denn ob wohl einige Jäger behaupten wollen: Es könnte unter einem dreyjährigen Keuler, und einer ſtarcken Bache ein Unterſchied und Kenntniß gefunden werden, weil nach ihrer Meinung der Keuler mit den Affter-Klauen und Schalen kurtz beyſammen, hingegen der Bachen Geäfftere höher und nicht ſo weit von einander ſtünde; ſo iſt doch dieſes ohne Grund, maſſen eine alte Bache mit denen Affter-Klauen ſich eben ſo geſtauchet ſpüret, als der Keuler.

Keuſch-Baum, ſiehe *Agnus caſtus*.

Kibitz, Kybitz, Gibitz, iſt ein Vogel in der Gröſſe, wie eine Schnepffe, auch wie derſelbe, hochbeinigt und kurtzſchwäntzigt, er hat auch einen langen Hals, jedoch iſt ſein Schnabel bey weitem nicht ſo lang, als eines Schnepfens Schnabel, und viel dicker, auch an der Farbe nicht braun, ſondern ſchwartz. Der gantze Vogel iſt ſchwartz und weiß, doch iſt das Schwartze mehr abgeſchoſſen und nicht ſo gläntzend ſchwartz; ſo iſt auch der Rücken grünlich-ſpieglend, auf dem Kopffe hat er etliche empor ſtehende ſchwartze Federn, gäntzlich wie die Federn oder Cronen auf eines Pfauen Kopffe. Es hält ſich dieſer Vogel allezeit an ſumpffigten Oertern auf, und läſſet ſich in dem Strich bey groſſen Schaaren ſehen, im Wieder-Strich aber iſt er einer mit von denen erſten, welche, ſo bald der Sumpff vom Froſte offen wird, zurücke kommen. Und ob er gleich ſonſten ein ſehr vorſichtiger und ſcheuer Vogel iſt, welcher zu Herbſt-Zeit nicht wohl an ſich kommen läſſet, ſo iſt er doch in ſeiner Brut-Zeit aus Neidſucht ſo kühne, daß er Menſchen und Hunden faſt auf den Kopff flieget, und dahero im Flug wohl zu ſchieſſen iſt. Er bringet drey bis vier Junge, nachdem er vierzehen Tage geſeſſen hat, aus, und ziehet dieſelben mit allerhand in Sümpffen befindlichen Gewürme

me auf. Aus denen Kibitz-Eyern, welche grün und mit ſchwartzen Tüpffelein beſprenget ſind, wird eine beſondere Delicateſſe gemacht, ſie müſſen aber noch vorher, ehe ſie beſeſſen worden, gefunden werden.

Kibitz-Blume, iſt eine feine Garten-Blume; das davon gebrannte Waſſer vertreibet die Sommer-Flecken, ſie ſelbſt aber ſtillet das Naſen-Bluten.

Kichern oder Ziſſern, ſind eine Hülſen-Frucht, welche einen harten Stengel, viele Zweige, bleichgrüne wolligte und am Rand herum gekerbte Blätter, Purpurfarbige Blüthen, und groſſe platte Körner trägt. Man hat deren zweyerley Sorten: **Wilde**, die von ſich ſelbſt wachſen, und **Feld- oder Garten-Kichern**, welche jährlich aus dem Saamen gezeuget werden. Dieſer giebt es wieder dreyerley Gattungen, rothe, weiſſe und ſchwartze. In Franckreich werden gantze Felder davon beſtellet, welches auch in Italien alſo geſchiehet. Sie lieben einen guten fetten Grund und Boden, und werden meiſtentheils und am nützlichſten im wachſenden Mond angebauet, weil ſie alsdenn groſſere Körner bekommen: Dabey thut ein Haus-Vater wohl, wenn er ſie im Miſt-Waſſer über Nachts weichen läſſet: Maſſen ſie davon eher aufgehen, lieber zuſetzen, dem Grunde nicht ſo viel ſchaden, ſchöner und gröſſer, und von dem Ungezieſer weniger angegriffen und beleidiget werden. Er muß auch dieſelbigen dünne ſäen, weil ſie gerne zuſetzen; vor allen Dingen aber ſie nicht überzeitigen, ſondern bey ſchönem Wetter abmähen, und wie die Linſen trocken einführen laſſen: Denn woferne ſie einmahl beregnet, und hernach vom Sonnen-Schein wieder beſtrahlet werden, gehen die Hülſen gerne von einander, und die Körner fallen aus, mit nicht geringem Verluſt ihres Haus-Vaters. Die Brühe davon iſt geſunder, als die Kichern ſelbſt, und muß man ſolche, wenn ſie zur Speiſe genutzt werden, vorhero wohl aus reinem Waſſer waſchen. Wenn ſie recht dürr in ſolche Fäſſer, darinnen Oel geweſen, gethan werden, bleiben ſie länger, kochen ſich beſſer, ſind aber zur Saat undienlich. Sie ſtärcken, ſonderlich die rothen, die Natur, zermalmen und führen den Stein aus, mehren denen ſäugenden Weibern die Milch, machen eine klare Stimme, dienen der Lungen, ſind wider die Gelb- und Waſſerſucht gut, wenn ſie mit Roßmarin gekocht und getruncken werden; das Mehl davon, wenn es mit Honig vermiſcht, und die Haut damit beſtrichen wird, macht ſolche glatt, und nimmt alle Flecken und Maſern derſelben hinweg. Die Kichern werden darum von wenigen gebauet, weil ſie mit ihrer ſehr ſaltzigten Eigenſchafft den Grund ſehr ausſaugen und aböden; doch wenn ſie vorhero in einem Waſſer, darinnen Salniter ſolviret iſt, eingeweicht werden, ſollen ſie den Feldern nicht ſo viel ſchaden, und beſſer gerathen. Das Feld, darinnen Kichern geſtanden, ſoll hernach aufs wenigſte ein Jahr in der Brach liegen.

Kiefer, ſiehe Föhre oder Föhren-Baum.

Kiehn, heiſt man das hartzigte Fichten- oder Kiefern-Holtz, welches kurtze Scheitgen, die in kleine breite Stücklein zerſchnitten und in Bündelein gebunden, um das Feuer auf dem Herd und in Oefen damit anzuzünden, und das darüber gelegte Holtz brennend zu machen.

Kiehn-Baum oder Kiehn-Föhren-Baum, ſiehe Föhre oder Föhren-Baum.

Kiehn-Rus, iſt ein in groſſen Kiehn-Wäldern auf abſonderlichen Rus-Hütten mit Fleiß geſammleter Rus, welcher theils von den Kiehn-Stöcken, die man aus der Erden gräbet, theils von dem, was im durchlöcherten Topffe, in welchem das Pech ſchwitzen muſte, von dem Hartz übrig geblieben iſt, folgender Geſtalt gemachet wird: Das Hartz wird in denen Pech-Oefen nach und nach zerlaſſen, und was davon überbleibet, als das Caput mortuum, wird zum Kiehn-Rus erſtgedachter maſſen gebraucht da bauen ſie in der Rus-Hütten eine viereckigte allenthalben bedeckte finſtere Kammer, auf allen Seiten zugeſchloſſen, auſſer oben auf nicht; welches Loch doch mit einem Pyramidal-förmigen, ſpitzigen, überall ausgeſtreckten leinenen Sack knapp beſetzet iſt. An die Seiten der Kammer machen ſie einen länglichten Ofen, durch deſſen Hohle der Rauch in die Kammer dringet, und ſich oben im Sack anhänget; der Ofen iſt gewölbt, und hat vornen ein kleines viereckigtes Löchlein, darinnen das in Stücken geſchlagene Caput mortuum vom Pech durch einen Jungen angezündet, und alſo damit fortgefahren wird, ſo lange etwas davon vorhanden iſt; da gehet denn der Rauch aus dem Ofen in die finſtere Kammer, und weil er ſonſt keinen Ausgang findet, legt er ſich oben im leinenen Sacke an, und wird dick; wenn man nun fertig iſt, wird der Sack von einem Jungen mit einem Stecken geklopffet, daß der Rus auf das Pflaſter der Kammer herab fället, welcher in die Rus-Butten geſammlet und alſo verkaufft wird. Er giebt die ſchönſte ſchwartze Farbe, deren ſich die Buch-Drucker, Mahler und Tiſcher, auch Färber und Tuchmacher bedienen. Das Kiehn-Rus machen, iſt in vielen Forſt-Ordnungen verboten, an einigen Orten aber nur gewiſſen Leuten, und unter vorgeſchriebener Maſſe erlaubt.

Kiel, ſiehe Feder-Kiel.

Kielen, werden bey dem Federſchlieſſen die abgerupfften und leeren Spulen genennet, welche entweder in das Kehricht geworffen, oder von armen Leuten geſammlet und in die Betten gefüllet zu werden pflegen.

Kielen, heiſſet man auch bey den jungen Gänſen, wenn ſie in den Flügeln die groſſen Federn bekommen. Um die Zeit, da die jungen Gänſe anheben zu kielen, werden ſie gemeiniglich ſehr ſchwach, dahero man ihnen alsdenn Abends und Morgens Haber vorſchütten ſoll, daß ſie ſich daran erholen, weilen ſie ſonſt leichtlich ſterben.

Kien, ſiehe **Kiehn**.

Kieß, wird zwar im gemeinen Leben das Grobe aus dem mit kleinen Steinlein vermengten Sand genennet: Allein eigentlich iſt es eine ſehr nützliche und gemeine Berg-Art und Mineral, ſo ſonderlich auf Eiſen, Kupfer, Schwefel, Vitriol und Arſenic weiſet, und ſolchen in ſich hat, davon Hr. Berg-Rath Henkel ſel. eine beſondere Kieß-Hiſtorie geſchrieben. Sonſt machte man die Büchſen-Steine auf den alten Deutſchen Büchſen-Schlöſſern daraus.

Kieſel-Stein, iſt ein mehr als Marmor harter Stein, ſo daß er, wenn er an Stahl oder wider einen andern ſeines gleichen geſchlagen wird, Feuer giebt, iſt glatt, dichte und ſchwer, wächſet in den Gebirgen, unter dem Sande, in dem Erdboden und in Flüſſen, von allerley Farben; manche von ihnen führen etwas Gold bey ſich. Die kleinen runden wie Haſel-Nüſſe oder Muſcaten-Nüſſe, weiß von Farbe, überaus glatte, harte und gantz Cryſtallin-gläntzende, ſonderlich die an den Ufern des Meeres angetroffen werden, laſſen ſich wie ein Diamant ſchleifen und ſchneiden, und ſpielen hernach ziemlich wie ein ſolcher, aus den etwas gröſſern aber von dieſer Art wird, wenn ſie ausgeglüet, im Waſſer abgelöſchet, und hernach geſtoſſen ſeyn, ein ſchön Cryſtallen-Glas gemachet; und brauchet man dieſes Pulver zu Reinmachung der Zähne.

Kilber-Lämmer, werden von einigen die Schaafe weiblichen Geſchlechts genennet, denen man zur Faſtnachts-Zeit den Schwantz abgeſtutzet.

Kinder-Mutter, Hebamme, Wehe-Frau, Weh-Mutter, Püppel-Mutter, iſt eine von der Obrigkeit geordnete, unterrichtete, erfahrne und examinirte, ja auch wohl vereidete, an eine gewiſſe Ordnung gebundene, erbare, reinliche Frau, welche denen ſchwangern Weibern vor, in und nach der Geburt mit gutem Rath und That beyzuſtehen, geſchickt iſt, da ſie denn ſonderlich in ſchweren Fällen die Geburt befördern hilfft, die Kinder vorſichtig und behutſam von den kreiſſenden Müttern nimmt, durch das erſte Bad reiniget, und alsdenn nicht nur zur heiligen Tauffe träget, ſondern auch noch einige Zeit hernach täglich beſchicket. Bey ſchweren Kindes-Nöthen bedienen ſich einige eines höltzernen auf beſondere Art verfertigten lehnenden Geſtelles, worauf ſie die arbeitenden Weiber ſorgfältig bringen, welches ein **Kinder-Mutter-Stuhl** genennet wird. Wenn ſie das Kind zur Tauffe trägt, hänget ſie einen kurtzen, auf mancherley Art ausgezierten und façonirten Mantel um, darein ſie das Kind zu ſchlagen pfleget, welcher eine **Kinder-Mutter-Schaube** heiſſet. Da es bey einem mit guter Wirtſchafft verſehenen Lande, wie überhaupt bey der Macht eines Staats, nicht nur auf viele, ſondern auch an Leib und Seele geſunde Menſchen ankommt, die Geburt und erſte Erziehung des Leibes geſunder Menſchen aber theils auf die gebährenden Mütter, theils aber auf diejenigen, die ihnen in der Geburt beyſtehen, und hernach die erſte Sorge vor den Leib des gebohrnen Kindes tragen, ankommt; ſo ſiehet man hieraus, wie viel Sorgfalt die kluge Policey anzuwenden habe, damit zu dieſer Sache, wie auch zum Unterricht derer einfältigen Weiber in ihrer Schwangerſchafft und Geburt geſchickte und gewiſſenhaffte Weiber geſetzet, ſolche Sorgfalt aber nicht ſo nachläßig, wie an vielen Orten geſchiehet, veranſtaltet, oder dieſe Arbeit jeder alten oder jungen Vettel überlaſſen werde. Dieſes kömmt aber auf ein wohl eingerichtetes Medicinal Weſen an, darinnen in denen Brandenburgiſchen Landen feine Anſtalten durch die von dem König Friedrich Wilhelm gemachte ſchöne Medicinal-Ordnung und errichtete Ober- und Provincial-Medicinal-Collegia, Medicinal-Commiſſiones und Fiſcale, ordentliche Land- und Stadt-Phyſicos, und Land- und Stadt-Chirurgos gemacht, und inſonderheit die Beſtallung ordentlicher Kinder-Mütter, ja derſelben Unterricht, Zucht, Examen und Verpflichtung wohl eingerichtet iſt. Man folgt auch heut zu Tage an vielen Orten denen Frantzoſen, und bekümmert ſich um künſtliche Accoucheurs, die nicht nur in ſonderlichen Nothfällen gebrauchet werden, da ſie ſich auf dieſe Operationes nach der Kunſt, Anatomie und Chirurgie, wie auch auf die bey kreiſſenden und neugebohrnen Kindern, ſonderlich vorfallenden Kranckheiten vor andern geleget haben, ſondern auch dienen können, um die Wehmütter zu unterrichten. Damit aber ein Kind geſunde und gleiche Gliedmaſſen bekomme, dazu kan vor andern am erſten eine verſtändige Kinder-Mutter den erſten Grund legen, wiewohl auch nachhero nicht nur dafür geſorget, ſondern auch der ſich etwan ereignende Mangel verbeſſert werden kan und muß, als worzu M. *Andry* ins Deutſche überſetzte Orthopædie oder Kunſt bey denen Kindern die Ungeſtalt des Leibes zu verhüten und zu verbeſſern, Berlin bey Rüdigern 1744, ſchöne Anleitung giebet. Ja in dieſem Buche findet man auch alles dasjenige, was in der Wartung der Kinder in Acht zu nehmen, und alſo Kinderwärterinnen zu beobachten haben. Denn eine

Kinder-Wärterin, heiſſet diejenige verſtändige Weibs-Perſon, welche darzu angenommen iſt, daß ſie das neugebohrne Kind bedachtſam warten und ordentlich auferziehen helfen ſoll. Es kommt ihr demnach zu, das junge Kind täglich zu beſchicken, allezeit reinlich und ſauber zu halten, und nicht nur bald nebſt dem Säugen zum Eſſen mit anzugewöhnen, ſondern auch bey der Speiſe und dem Trancke ſelbſt gute Ordnung und Maaſſe zu halten. Weil nun auf dieſem allen die folgende Geſundheit, ja künfftige Glückſeligkeit eines Menſchen beruhet, daher die Wartung der Kinder das Haupt-Stücke einer wohl eingerichteten Haushaltung ausmachet; als will es gantz nöthig ſeyn, ein und das andere dienliche Verhalten, in Abſicht der Wartung gantz kleiner Kinder, allhier mit anzuführen.

ten. Die gewöhnliche Speiſe iſt, ſonderlich ſo lange keine Zähne vorhanden, anfänglich nach der Mutter- oder Ammen-Milch, ein aus Milch und dem feinſten Weitzen-Mehl weder allzudünne, noch gar zu ſtarck mit ein wenig Butter eingerührtes Mus; oder weil das feuchte Mehl die Vermehrung und den Wachsthum der Würmer befördert, die Milch-Speiſen leichtlich in einem ſauren Magen gerinnen, und folglich Reiſſen und Bauch-Grimmen verurſachen, alles Mehlwerck überhaupt ſchwer zu verdauen, ſo bereiten einige das Mus aus Mehl und Fleiſch-Brühe, ja ſie nehmen wohl an ſtat des Mehls, hartgeriebene Semmel oder Eyer-Brot, und laſſen es aufſieden, werfen auch indeſſen, zumahlen wenn die Kinder ſtarckes Bauch-Grimmen haben, ein wenig zu klarem Pulver geſtoſſenen Anis hinein, und geben ſodenn denen Kindern, wenn ſie noch gar kleine, des Tages zweymahl, wenn ſie aber einige Wochen und Monat alt, dreymahl, nemlich früh, des Mittags, und zur Nacht, dergleichen Speiſe zu einerley Zeit zu eſſen und bald darauf zu trincken, damit ſie ſowohl in Speiſen, als auch in Schlaffen ihre Ordnung zu halten gewohnen, worbey denn dasjenige überhaupt in acht zu nehmen, was bey dem Worte Käuen erinnert worden. So nun bey dergleichen Wartung die Kinder das halbe Jahr erreichen, giebt man ihnen zuweilen etwas von andern gemeinen Speiſen, ſonderlich, wenn ſich die Zähne einfinden, oder ein zartes weichgeſottenes und ſehr klein geſchnittenes, aber nicht ausgekäuetes Fleiſch, von Hünern, Kälbern und dergleichen. Der Tranck iſt nächſt der Mutter-Milch, Bier, das nicht ſo ſtarck, oder ein mit Anis und Fenchel abgeſottenes Waſſer, da man zu einem Maaß Fluß-Waſſer, iedes eine mäßige Hand voll hinein wirfft, und ein wenig aufſieden läſſet, wenn es bald laulicht worden, etwas ſüſſes Holtz und bis in die ſechs Körner Maſtix darein thut, und endlich, wenn es verkühlet, durchſeihet; Wein hergegen iſt den Kindern ein Gifft. In nüchtern Magen, oder des Nachts im Schlaff, ingleichen öffters unter der Mahlzeit zu trincken geben iſt ſehr ungeſund; wenn die Zähne durch ſehr warme Speiſe, ſonderlich mit heiſſer Butter erhitzet werden, ingleichen ſo man nach der Wärme alſobald kaltes Geträncke in den Mund bringet, dieſes macht ſchwartze und ausgebrochene ſchadhafte Zähne, und darauf folgende Schmertzen. Auf Milch, Obſt und ſüſſe Speiſen getruncken, verurſachet Blehungen, üble Dauung und den Durchlauff. Bey den nunmehro erwachſenen Kindern, erhält man zwar gerne in der Zeit die Ordnung zum Speiſen, die Speiſen ſelbſt aber verändert man ſo viel als möglich, und giebt ihnen zuweilen auch harte, unverdauliche, doch nur in gewiſſer Portion, verſtattet aber dabey nicht, daß ſolche allzu grob und Brockenweiſe, ſondern fein klein gekauet hinunter geſchlucket werden. Sonderlich iſt hier darauf zu ſehen, daß man ihnen nicht immer und zu viel zu eſſen verſtatte, oder gebe. Sollten ſie vielen Hunger haben, ſo muß der Magen nur offt, aber wenig bekommen. Aus der Unmäßigkeit und dem vielen Freſſen, womit man den Kindern meinet Gutes zu thun und ihr Wachsthum zu vermehren, entſtehet, woferne ſonderlich nicht viele Bewegung in der Lufft, und etwan andere harte Lebens-Art dazu kommt, meiſtens bey denen vornehmen, eben die erſte Stufe zu innerlicher und äuſſerlicher Ungeſundheit. Wenn man die rechte Diät bey Kindern treffen und ſie darinnen, bis der Leib zu einiger Feſtigkeit gekommen, in Acht nehmen würde, ſo würden wir vielweniger krancke Leiber in der Jugend und in dem Alter haben. Entweder verfährt man zu zärtlich und weichlich, und in vielen Dingen mit Uiberfluß, oder aber man ſchweifet in der Härte und mit plötzlichen Veränderungen aus. Und zwar beydes aus guter Meinung, aber mit Unverſtand. Und daran ſind insgemein unverſtändige Eltern, und ſonderlich hätſchliche Mütter oder harte Väter, und hernach die noch unverſtändigern oder ungeſchickten und gar boshafftigen Kinder-Wärterinnen und Mädgen ſchuld. Das ſchlimmſte iſt, daß man wenig Perſonen findet, die ſich darauf legen, oder dieſe Verrichtung mit Verſtand übernehmen. Ja man iſt auch auf keine Anſtalt bedacht, ſolche Leute zu erziehen, ſondern man erwartet alles vom guten Glück. Nächſt der vernünfftigen Wartung in Anſehung des Eſſens und Trinkens, wozu auch die Wahl der Speiſen gehöret, des Schlaffens, Wachens, der Kälte u. Wärme, des feuchten und trockenen, der Bewegung und Ruhe, ſonderlich aber derer Gemüths Bewegungen, kömt die beſondere Wartung des Leibes, nicht nur darauf an, damit er nicht durch Fallen, Heben, Springen, Schlagen u. ſ. f. beſchädiget, davon die Urſache unter dem Wort **Knorpel** zu ſuchen, ingleichen reinlich und ordentlich gehalten, ſondern auch in der Bewegung, gehen, ſtehen, ſitzen, tragen des Kopfes, der Bruſt, ꝛc. zu nichts ungeſtaltem gewöhnet, und bloß im Wachſen, erſt, wenn man das Bäumgen nicht gleichſam an einen Pfahl bindet, krumm, höckericht, ſchief oder an denen Gliedern, ſonderlich aber auch an denen ſinnlichen Werckzeugen, verderbet werde. Hierzu kan man in dem im vorigen Articel angeführten Buche, wie auch in **Locks** Unterrichte von Erziehung der Kinder, Anleitung finden.

Kinder-Pocken oder Blattern, ſind nichts anders als Ausfahrungen in der äuſſerſten Haut, welche nach Unterſchied mit einem anhaltenden Fieber verknüpffet, und ſonderlich denen Kindern gewöhnlich. Sie entſtehen meiſtentheils daher, wenn die Kinder nach der Geburt nicht recht von dem im Magen überbliebenen Unrath, ſo ſie im Mutter-Leibe geſammlet, gereiniget werden. Doch ſind ihrer vielerley, als: Wind- Waſſer- und Spitz-Pocken, Fließ- und fette Blattern, groſſe oder Schaafs-Blattern, it. Stein-Pocken. Man ſchlage den Articel **Blattern** auf.

Kinnbacke, heiſt derjenige Theil des Kopffs, worinnen eines ieglichen Thieres ſeine Zähne befindlich ſind und aus zweyen Stücken, dem oberen nemlich und dem untern, beſtehet. Der obere iſt bey den Menſchen ſowohl, als faſt bey den meiſten Thieren unbeweglich, da hergegen der untere ſich beweget. Dahero es geſchehen kan, daß man durch einen Zufall, indem man das Maul allzuweit aufthut, denſelben verrücket, und es ſo lange aufgeſperret halten muß, bis es durch einen derben Schlag wiederum eingerichtet wird.

Kinn-Kette oder Kinn-Reiff, iſt eine kleine eiſerne Kette an dem Zaum eines Pferdes, welche unter dem Kiñ deſſelben herum geleget und in die Kinn-Haacken eingeſencket wird, damit das Gebiß feſt und ſtät liegen bleibe. Sie iſt gleichſam das Gegen-Gewicht, welches das Mund-Stück und die Stangen in rechter Wirkung erhält, und muß dahero weder zu kurtz noch zu lang ſeyn: Denn iſt ſie zu kurtz, ſo macht ſie das Mund-Stück im Maule ſtarrend, daß das Pferd das Maul nicht wohl regen kan; iſt ſie aber zu lang und liegt zu weit, ſo ziehen ſie die Stangen nach der Bruſt, daß man den Gaul nicht wohl halten kan. Sie ſoll glatt, großgliederig, und ein iedes Glied von dreyen kurtz zuſammen gedrungen- und in einander geſchloſſenen kleinen Gliedern gemacht, auch dabey wohlgängig ſeyn; ie dicker die Glieder ſind, ie linder iſt auch die Kinn-Kette, und ie weniger macht ſie das Pferd wund: ie ſubtiler aber die Glieder ſind, ie einſchneidender und ſchärfer iſt ſie. Es muß auch dieſelbe dergeſtalt ajuſtiret ſeyn, daß ſie nicht zu hoch über ſich rutſche; dieſem vorzukommen, müſſen die Kinn-Haacken etwas lang und gebogen ſeyn, und demnach die Kinn-Kette deſto weniger, ſo kan man auch noch über das, im Fall es nöthig, oben zwiſchen einem iedweden ein kleines Ringlein anbiegen laſſen, dadurch verhütet wird, daß die Kinn-Haacken ſich nicht in die Höhe geben können, ſondern vielmehr an ihrem Orte niedergedruckt verbleiben müſſen.

Kinſter, ſiehe **Miſtel**.

Kirch-Gang, heiſſet bey den Jägern, wenn der Hirſch gemach zu Holtze gehet: Denn zu Felde gehet er geſchwinde.

Kirch-Meß, Kirch-Weyh, Kir-Meß, iſt ein an manchen Orten eingeführtes Bauren-Feſt, ſo gemeiniglich nach vollbrachter Erndte und gethaner Ein-Saat gefeyert wird; zu welcher Zeit ein ieglicher Haus-Vater mit ſeiner Freundſchafft zuförderſt Gott vor den eingebrachten Segen dancket, und eben davon nicht nur ſich und den Seinigen eine Gutthat erweiſet, ſondern auch ſeinem Geſinde und andern armen Bedürfftigen, etwas von gedachtem Segen genieſſen läſſet. An einigen Orten wird auch der Kindtauff-Schmaus, oder das Tauf- oder Kirchgangs-Eſſen ſo genennet, wobey der gemeine Mann viel Uiberfluß treibet, und ſich offt dadurch in ſeiner Wirtſchafft ruiniret.

Kirſche, iſt eine bekannte runde oder rundliche, an einem langen Stiel hängende Baum-Frucht, welche unter das Stein-Obſt gehöret, und der Farbe, Geſtalt, Geſchmack, Landſchafft und Wirckung nach unterſchieden iſt. Alle haben eine dünne glänzende Haut, ein ſafftiges Fleiſch und einen bitterlichen, in einem harten Stein verſchloſſenen Kern. Uiberhaupt giebt es zweyerley Kirſchen: **wilde Kirſchen** und **Garten-Kirſchen**. Von beyden hat man ſo mancherley Arten, daß ſie nicht wohl genau zu erzählen; die wilden Kirſchen ſind ihrer Farbe nach entweder roth, weiß, ſchwartz, gelblicht oder bräunlich, an der Geſtalt groß oder klein, und am Geſchmack ſüß oder ſauer. Wenn dieſe Kirſchen reiffen, ſoll ein Haus-Vater fleißig acht haben laſſen, daß beym Abnehmen und Sammlen derſelben, die Bäume nicht zu ſehr beſchädiget werden, auſſer dieſem, und falls man vor diebiſchen Vögeln geſichert wäre, würde beſſer gethan ſeyn, wenn man ſie an denen Bäumen treuge werden, und hernach abſchütteln lieſſe. Unter denen Garten-Kirſchen, ſind fürnemlich bekannt die rothen ſauren Kirſchen, und die ſchwartzen ſauren Kirſchen, welche beyde Arten auch an einigen Orten **Weichſeln** genannt werden. Unter allen Kirſchen werden dieſe am ſpäteſten reiff, und auf die letzte gantz dunckelbraun. Die **May-Kirſchen**, alſo genannt, weil ſie vor allen am erſten und zwar ſchon im May-Monat reiff werden, ſind von Farben lichtroth, und hat man hiervon eine groſſe Art, welche doppelte **May-Kirſchen** genennet werden; die **Eyer-Kirſchen** ſind gantz weiß und wie ein Ey. Die **Glas-Kirſchen** ſind licht-roth und weiß durch einander, und eines etwas wäſſerigen Geſchmacks. Die **Heck-Kirſchen**, ſind kleine rothe Kirſchen, deren ie zwey an einem Stiel beyſammen, aber nicht ſonderlich zu eſſen ſind. Der Baum, welcher dieſe Früchte träget, iſt nicht hoch von Stamm, ſondern ſtrauchig, und wächſet in Savoyen, und denen anſtoſſenden Landen wild, wird aber in die Luſt-Gärten verſetzt, Hecken davon zu machen. Die **Hertz-Kirſchen** alſo genannt, weil ſie in der Geſtalt eines Hertzens wachſen, ſind von zweyerley Art, nemlich die ſchwartzen, und die rothen mit gelb vermengten. Die **Holländiſchen wohltragenden Kirſchen**, ſind ziemlich groß, lichtrother Farbe, und wachſen auf niedrigen Bäumlein, welche ſehr wohl tragen. Die **Kirſchen mit gefüllter Blüte**, werden auch die **Kirſchen mit doppelter Roſen-Blüte** genannt. Die **Mantel-Kirſchen**, führen dieſen Nahmen, weil ſie gröſten theils unter ihren Blättern, als unter Mänteln, bedecket hängen; ſie ſind braunrother Farbe, eines lieblichen Geſchmackes, und haben keine Steine. Die **Purgier-Kirſchen**, haben ſchmale Blätter, wie die Rhein-Weide, und öffnen den Leib mehr als die andern Kirſchen, ſind aber von keinem angenehmen Geſchmack. Die **Rheiniſche Kirſchen**, welche ſonſt auch **Amarellen** oder **Ammern** genennet werden,

werden, ſind den Farben nach dreyerley, nemlich gantz rothe, gantz gelbe und halbrothe und halbgelbe. Die Spaniſche Kirſchen ſind zweyerley Arten, als runde Spaniſche Kirſchen, welche dunckelroth oder ſchwärtzlicht ſind und eckigte, welche halb roth und halb gelb ſind. Etliche dieſer Spaniſchen Kirſchen werden ſo groß, daß ſie, ohne den Stiel, über zwey Qvintlein wägen. Die Traubel-Kirſchen, ſind alſo genannt, weil ihrer viel an einem Stengel ſitzen. Die Vogel-Kirſchen, ſind der Farbe nach zweyerley, nemlich rothe und gantz ſchwartze, beyderſeits aber klein und ſüß. Die ſchwartzen werden abſonderlich in Apothecken gebraucht, und aus denenſelben das bekannte ſchwartze Kirſchen-Waſſer gebrennet, auch ein Spiritus davon abgezogen, welcher eine kräfftige Haupt- und Hertz-Stärckung, und treffliche Artzney wider den Stein, Schlag, Schwindel, und fallende Sucht iſt. Die Welſchen Kirſchen oder Cornel-Kirſchen; die zweyträchtige Kirſchen, haben ihren Nahmen daher, weil, wenn die erſten im Junio reiff ſind, ſie noch einmahl zu blühen anfangen. Die lateiniſche Benennung Ceraſum, ſoll ſie von der Stadt Ceraſunte in dem Ponto gelegen, bekommen haben, weil von dorther die erſten Kirſch-Bäume der Römiſche Feld-Herr Lucullus nach Italien gebracht. Man pflegt die Kirſchen entweder friſch zu genieſſen, oder zu Kirſch-Suppen zu kochen, oder aus heiſſem Schmaltze zu backen, da man deren zwey bis drey zuſammen an den Stielen faſſet, in eine zubereitete Klare, wie etwa die zum Eiſen-Gebackens beſchaffen, tuncket, und alſo ſachte in gedachtes Schmaltz ſetzet, daß ſie fein röſch backen; einige Arten aber, vornemlich die ſauren, iſt man gewohnt in Zucker oder Eßig einzumachen, oder einen Syrup daraus zu bereiten, welche in allen hitzigen Kranckheiten denen Patienten zu einer ſonderbaren Labung dienen. Die ſchwartzen ſauren Kirſchen oder Weichſeln, wenn ſie recht zeitig, werden mit ſamt den Stielen ſanfft in der Obſt-Darre oder im Back-Ofen gedörret, können ſolcher Geſtalt lange Zeit aufbehalten, und gekocht, an ſtat eines Zugemüſes aufgeſetzt, oder bey gewiſſen Torten, Kloſſen und Gebackens gebraucht werden. Man pflegt ſie auch in Eßig einzumachen, und unter die Salate mit zu ſetzen, oder ein Mus daraus zu kochen, welches zu allerley Speiſen von Wildpret, Fiſchen und Backwerck dienet. Man zerſtoſſet ſie auch ſamt den Kernen, und bereitet einen Kirſch-Wein daraus, welcher den Magen ſtärcket, die Leber öffnet, und die Nieren reiniget. Sie geben einen guten Kirſch-Brantewein, wenn man ſie gantz und nur von den Stielen gereiniget in ein Glas oder anderes reines Gefäſſe thut, und mit einem kleinen Zuſatz von Würtz-Nägelein, Zimmet und Zucker verſiehet; auf eine Kanne werden zwey Pfund der gröſten Kirſchen, eben ſo viel Zucker, von dem Gewürtz aber iedes zwey Loth gerechnet, und alles fleißig durch einander gerüttelt, daß immer das oberſte zu unterſt komme; welcher Brantewein ſodenn eine gute Hertz- und Magen-Stärckung iſt, für böſer Luft bewahret, und das Bauch-Grimmen ſtillet. Was das Temperament der Kirſchen anbelanget, ſo haben die ſäuerlichen wohl das beſte, und dienen ſolche nicht allein zur Kühlung der erhitzten Leber, ſondern ſind auch dem Hertzen und Magen angenehm, und dienen am beſten nach der Mahlzeit zu eſſen; dahingegen die ſüſſen wäſſerigen und ungeſchmackten kalt und feucht, dem Magen beſchwerlich und am beſten vor andern Speiſen zu genieſſen. Beydes die ſüſſen und ſäuerlichen Kirſchen friſch genoſſen, öfnen den Leib, die getrockneten aber halten an, welches auch die gantz ſauren thun, wenn ſie noch friſch ſind. Die Spaniſchen oder ſauren Kirſchen werden folgender Geſtalt in Eßig eingemacht: Man nimmt nemlich derſelben ſo viel man will, und gieſſet einen guten ſtarken Wein-Eßig daran, daß er über die Kirſchen gehe, und läſſet ſie einen Tag und eine Nacht darinnen liegen, darnach ſeihet man den Eßig herab, und läſſet die Kirſchen in einem ſaubern Sieb abtrocknen; alsdenn miſſet man den Eßig, darinnen die Kirſchen gelegen, und nimmt auf ein Nöſſel oder Seidlein Eßig ein halbes Pfund Zucker, läſſet es zuſammen, iedoch etwas länger, als den Weichſel- oder Kirſchen-Safft ſieden, gieſſet es alſo heiß über die Kirſchen, und hebt es, wenn ſie genugſam abgekühlet, an einem kühlen und trockenen Ort auf. Man macht auch obgedachte Kirſchen auf nachſtehende Weiſe in Saft und Zucker ein: zu drey Pfund der ſchönſten und gröſten Kirſchen, (denen man, damit ſie deſto beſſer aus denen Einmach-Gläſern zu hebē, die Stiele halb abſchneiden muß), nimmt man zwey Pfund Zucker, thut ſolchen in abgekochten Kirſch-Safft, ie mehr aber deſſelben iſt, ie beſſer iſt es, beydes aber gieſſet man zuſammen in ein Einmach-Keſſelein, läſſet es auf einer gelinden Glut ſieden, und ſchäumet es immerdar mit einem ſilbernen oder höltzernen, aber keinem eiſernen oder kupffernen Löffel fleißig ab, bis es genug geſotten: Das iſt zu erkennen, wenn man ein Tröpflein davon auf einen Teller fallen läſſet, und ſolches fein rund bleibt, nicht zerflieſſet, ſondern röthlich iſt, wie ein Rubin. Alsdenn muß man die Kirſchen fein ſubtil und ſachte hinein legen und ein wenig ſieden laſſen, bis ſie anfangen zu börſten; ſo bald man dieſes vermercket, nimmt man ſie vom Feuer, läſſet ſie abkühlen und gieſſet alles zuſammen in ein Glas, iedoch daß der Safft über die Kirſchen weggehe, verbindet ſolches endlich mit Pergament, und läſſet es, ehe man es aufhebt, fünff oder ſechs Tage lang an der Sonnen ſtehen. Im Fall aber der Safft beginnen wollte anzulauffen, muß man das Unſaubere gantz herab ſchöpffen, den Safft ausgieſſen, wieder abſieden, und wenn er abgekühlt, alſo auf die Kirſchen, Weichſeln oder Amarellen gieſſen.

Kirſch-Baum, iſt derjenige Baum, welcher die vorher beſchriebene Frucht träget, und unter allem Stein-Obſt am höchſten wächſet. Er hat einen ſtarcken Stamm, eine gläntzende Rinde, länglichte gekerbte Blätter und weiſſe Blüthen, nach welchen die Kirſchen kommen. Im feuchten und ſandigten Erdreich ſtehet er lieber, als

im trockenen oder leimigten Grunde, kan auch
den Nord=Wind und Froſt beſſer als andere
Bäume vertragen. Die gemeinen Kirſch=Bäu=
me werden auf zweyerley Art, als von Kernen
und von der Brut oder von jungen aufwachſen=
den Kirſch=Bäumen gezeuget und fortgepflan=
zet, die andern aber wollen gepfropffet oder ocu=
liret ſeyn. Die Pfropffung in den Spalt iſt un=
ter allen für die Kirſch=Bäume die gemeineſte
und beſte, nur iſt dabey zu beobachten, daß man
das Marck an Schoſſen und Stämmen ſo viel
möglich verſchone, und den Zweig nicht zu ſtarck
ausbinde, weil der Kirſch=Baum ſo ſtarck wäch=
ſet, daß die Bänder, da ſie zu ſtarck angezogen,
leichtlich einſchneiden, dahero, wenn man ſiehet,
daß die Schoſſe ſchon etwas gewachſen, die Bän=
der um etwas aufgelaſſen werden müſſen, als
welches das Wachsthum dieſes Baumes mäch=
tig befördert. Bey Erwählung der Pfropff=
Reiſer muß man fleißig darauf ſehen, daß ſolche
nur Laub=Augen und keine Blüth=Knoſpen ha=
ben: Denn die unterſten Augen an den Pfropff=
Reiſern ſind meiſtentheils nur Blüth=Augen,
welche zwar gröſſer und runder ſind, als die
Laub=Augen, aber nichts taugen; die Laub=Au=
gen aber, welche kleiner, ſpitziger und länglich=
ter, ſind die beſten, und machen den Baum.
Man muß ſie nahe bey dem Boden pfropffen, ſo
bekommt der Zweig deſto ſtärckern Safft; man
mag auch etliche an die Winter= oder Mitter=
nachts=Seite pflantzen, ſo bekommt man deſto
ſpäter, und wenn die andern ſchon vergangen,
ihre Früchte zu genieſſen. Die ſchwartzen ſau=
ren Kirſch=Stämme ſind zum Pfropffen gantz
untüchtig, weil ihr Safft viel zu zähe iſt, und die
Reiſer darinnen erſticken. Die andern Wild=
linge aber ſind beſſer hierzu, weil ſie nicht nur
gröſſer wachſen, ſondern auch die Frucht liebli=
cher ſchmecket, als wenn man ſie auf ihre eigene
Stämme pfropffet. Man kan ſie ſowohl im
Herbſt, als im Frühling gegen das volle Licht
in einem irdiſchen Zeichen verpflantzen: Allein
in trockenen Orten iſts beſſer im Herbſt als im
Frühling. Die May=Kirſchen und Spani=
ſchen, wie auch die wohltragenden Holländi=
ſchen, köñen theils an die Spaliere oder Mauer=
Geländer gepflantzet werden, theils kan man
auch an die Hecken oder Qvartiere in gut gebau=
tes Erdreich umher ſetzen, ſo werden die Kir=
ſchen ein gut Theil gröſſer und beſſer, auch viel
lieblicher vom Geſchmack, als die, ſo im Gras
und ungebauten Boden ſtehen. Sie können
aber durchaus keinen Miſt vertragen, denn ſie
werden davon waſſerſüchtig, und die Rinde
ſchälet ſich vom Holtz, alſo daß ſie endlich gantz
und gar verderben; aber wenn man die Erde
herum fleißig aufhacket, und da der Grund zu
mager, demſelben mit friſchem guten Erdreich
zu Hülffe kommt, das gedeihet ihnen wohl und
tragen gerne davon. Sie wollen auch mit dem
Beſchneiden ſo viel möglich verſchonet ſeyn,
auſſer daß man ihnen inwendig das übrige un=
nütze Holtz abnehmen mag: doch muß man auch
darzu gar ſcharffe Meſſer gebrauchen, damit,
weil die äuſſere Rinde im Beſchneiden ſich ger=
ne von der innern abſchälet, welches ihnen am

Wachsthum ſehr verhinderlich iſt, beyde Rin=
den bey einander verbleiben, und den Safft deſto
beſſer an ſich ziehen mögen. Die Bauern und
Wintzer glauben, wie die Kirſchen blühen und
anſetzen, alſo thue auch der Wein und Roggen,
und wenn dieſe übel gerathen, ſeye es ein Vor=
bote, daß wenig Wein und Korn zu hoffen ſey.
Weil der Kirſch=Baum, wie obgedacht, ſehr
hoch wächſet, ſo thut man wohl, daß man ihm
den Gipffel abnimmt, denn ſolcher Geſtalt wird
er ſich nicht nur ſchön ausbreiten, ſondern auch
ſeine Frucht leicht zu überkommen ſeyn, die
widrigenfalls ſonſt nur denen Vögeln zu gute
kommt. Vornemlich ſetzen dieſem Baum die
Sperlinge ſehr zu; ſolche zu vertreiben, und
davon abzuhalten, hänge man etliche todte
Sperlinge oben auf dem Baum an eine hohe
Stange, oder ſetze eine ſogenannte Wind= oder
Klapper=Mühle auf den Baum, ſo werden ſie
ſich davor ſcheuen und davon bleiben. Sonſt
ſoll man vierzehen Tage zuvor, ehe die Frucht
roth wird, die Wurtzeln entblöſſen, und Mor=
gens und Abends ſelbige mit einem Maß
Waſſer begieſſen, ſo werden ſie weder faulen
noch wurmigt werden. Zerſtoſſene Kirſch=
Blätter in die Naſe gethan, ſtillen das Na=
ſen=Bluten. Aus der Kirſch=Blüthe wird ein
Waſſer gebrannt, welches in die Augen gelaſ=
ſen, denenſelben alle Flecken benimmt. Das
Gummi von dieſem Baum in Wein zerlaſſen
und genoſſen, iſt gut wider den Nieren= und
Blaſen=Stein. Die

Wilden Kirſch=Bäume werden in den Laub=
oder harten Gehöltzen gefunden. Unter allen
iſt der ſchwartze Kirſch=Baum einer von den al=
lernützlichſten: Denn er wächſet ſchneller da=
her, als ſonſt kein Baum, und kan gar wohl
zu Ober=Holtz gebrauchet werden. Er wird
ſehr ſtarck am Stamme, dergeſtalt, daß auſſer
den gemeinen Holtz=Nutzungen zum Brennen
und Verkohlen, auch Breter davon geſchnitten,
inſonderheit aber muſicaliſche Inſtrumenta da=
von beſſer als aus anderm Holtze gemacht wer=
den können. Er ſchickt ſich aber nicht allein
zu Ober= ſondern auch zu Schlag= und Unter=
Holtz, weil er, wenn er abgehauen, an der Wur=
zel und Stock wieder ausſchläget. Die wil=
den Kirſch=Bäume ſind leichtlich zu zeugen,
und wenn ſie einmahl gepflantzet, vermehren
ſie ſich bald ſelbſt, bekommen an der Wurtzel
hin und wieder Schößlinge oder Ausläuffer,
und breiten ſich weit umher aus, es hindert
auch nicht, wenn deren gleich viel beyſammen
ſtehen. Es iſt ihnen ferner aller Boden, und
Erdreich anſtändig, auſſer wo es gar zu naß,
und weil ſie wohl einwurtzeln, widerſtehen ſie
denen Sturm=Winden mehr als andere Bäu=
me, müſſen aber zu der Zeit, da die Früchte rei=
fen, in acht genommen werden, daß ſie weder
von denen Näſchern und Kirſch=Dieben, noch
von denenjenigen, ſo die Früchte ſammlen, be=
ſchädiget werden. An etlichen Orten laſſen ſie
die Kirſchen gantz treuge oder dürre auf den
Bäumen werden, ſchütteln ſolche hernach ab,
und ſammlen ſie ein. Sonſten leiden ſie nicht
viel Hauens, Schneidens oder anderer Beſchä=
digung

digung, ſtoſſen aber die unterſten und ſchädlichen Aeſte ſelbſt von ſich. Wo ſie beſchädiget oder verwundet werden, da kommt ein Hartz oder Gummi hervor. Die jungen wilden Kirſch-Bäume, auſſer demjenigen, ſo die gantz ſauren ſchwartzen Kirſchen träget, geben einen trefflichen Vortheil vor einen Gärtner, darauf er allerhand Garten-Kirſchen pfropffen oder peltzen kan, weil dieſe ſolcher Geſtalt nicht allein gerne bekleiben, ſondern auch geſchwinder wachſen, und viel gröſſer, wohltragender und dauerhaffter werden, als wenn ſie ihren eigenen Stämmen wären eingepfropffet worden. Von dem ſo genannten **Welſchen- oder Cornel-Kirſchen-Baum** ſiehe vornen.

Kirſch-Fincke, ſiehe **Kern-Beiſſer**.

Kirſch-Geiſt oder **Kirſch**-*Spiritus*, iſt ein aus denen ſchwartzen Vogel-Kirſchen durch die Deſtillation gezogener Geiſt, welcher eine kräfftige Hertz- und Haupt-ſtärckende Artzney und ſehr gut für den Stein, Schwindel und Schlag, auch wider die fallende Sucht iſt. Es wird aber derſelbe folgender Geſtalt zubereitet: Man nimmt ſchwartze Kirſchen, die gantz vollkommen zeitig ſind, thut die Stengel hinweg, und ſtöſſet die Kirſchen in einem Mörſel, daß alle Kerne zerquetſcht werden, ſchüttet es in einen verglaſirten Krug, vermachet denſelben wohl, und läſſet ihn in einem kalten Keller zwey Monat lang ſtehen, rühret aber inzwiſchen die geſtoſſenen Kirſchen alle Tage mit einem höltzernen Löffel um, und bindet den Krug iedes mahl wieder feſte zu; endlich brennt man es, wie einen Brantwein zweymahl aus. Auf eine andere Art wird der ſchwartze Kirſchen-Geiſt folgender Geſtalt gemacht: Man ſtöſſet ſchöne ſchwartze Kirſchen ſamt den Kernen auf das allerkleinſte, thut ſie in zinnerne Kannen, oder wohl glaſirte irdene Geſchirre, und läſſet ſie alſo neun Tage ſtehen; hernach brennt man es aus, und gieſſet das ausgebrannte Waſſer wieder auf geſtoſſene Kirſchen, und deſtilliret es abermahl; zum dritten mahl Ausbrennen werden keine Kirſchen mehr genommen, ſondern nur das lautere Waſſer, wie es zum andern mahl herüber gegangen, ausgebrennt, davon dann der Vorſchuß oder Vorlauff, als der beſte, das folgende aber, als der etwas ſchlechtere Spiritus ieder beſondes, ſo wohl als auch das letztere, welches nur ein gemeines Kirſchen-Waſſer iſt, in ein Glas gethan, und behöriger Orten aufgehaben wird.

Kirſch-Mus oder **Kirſch-Safft**, wird von denen ſauren Kirſchen oder Weichſeln alſo zubereitet; Man bricht denen Kirſchen alle Stiele ab, oder, welches beſſer iſt, wenn man ſie von den Bäumen abnimmt, bricht man nur die Kirſchen ab, und läſt die Stiele an den Bäumen bleiben, thut die Kirſchen zuſammen in einen Keſſel, ſetzt ſie übers Feuer, und läſſet ſie wohl durch einander kochen und prudeln, rühret ſie aber währender Zeit mit einem langen Koch-Löffel um, ſonderlich aber auf dem Boden, daß ſie nicht anbrennen. Hierauf gieſſet man ſie in einen groſſen Durchſchlag, und läſſet den Safft davon lauffen, welchen man abſonderlich in einen Topff oder Glas gieſſet, hernach drücket man ſie vollends mit Gewalt durch den Durchſchlag, daß ſie ein Mus werden, und thut ſolches wieder in den Keſſel, wirfft allerley gutes Gewürtze Zimmet, Nägelein, Zucker 2c. darein, und läſſet es wieder aufkochen, rühret es darbey immer mit um, damit es nicht anbrenne, bis es ſo dick wird als ein Mus. Etliche thun auf die letzte anſtat des Zuckers Honig hinein, und rühren es mit unter. Der gute ſaure **Kirſch** oder **Weichſel-Safft**, zum Abgieſſen und Einmachen dieſer Früchte wird alſo gemacht: Man nimmt vier Maaß zeitige von den Stielen entledigte Kirſchen oder Weichſeln, ſtöſſet ſie in einem ſteinernen oder anderen Mörſel, denn vier Loth Zimmet, und ein Qventgen Nägelein fein gröblich zerſtoſſen, und darunter vermiſcht, zwey Stunden verdeckt ſtehen laſſen, denn in einem irdenen Geſchirr auf einem röſchen Feuerlein einen Sud aufthun laſſen, und wieder zwey Stunden verdeckt ſtehen laſſen. Endlich druckt man es gar wohl durch ein Tuch, legt zwey Pfund Zucker darein, läſſet es noch drey ſtarcke Süde thun, und in einem irdenen Geſchirre abkühlen, da man denn den Safft in die dazu beſtimmten Gläſer füllet.

Kirſch-Vogel, ſonſt auch **Pyrolt** oder **Pyrole**, **Weyrauch-Vogel**, **Wittewald**, **Witwohl**, und von denen Oeſterreichern **Gugel-** oder **Kugel-Fihaus** genannt, iſt ein Vogel von ſo ſchönen Farben, daß er billig mit unter die ſchönſten Vögel gezählet wird. Bey dem Männlein iſt der Kopff und der gantze Leib oben und unten dermaſſen ſchön gelb, daß kein Mahler die Farbe höher bringen kan: Denn er ſiehet anders nicht aus, als ob er mit gelben Tulipanen-Blättern bekleidet wäre; der Schwantz aber iſt nicht durchgehends ſo gelb, ſondern etwas abfärbiger, iedoch ſo, daß das hochgelbe an vielen Orten ebenfalls hervor ſcheinet: Dabey hat er kohlſchwartze Flügel durch und durch, die zur gelben Bruſt und Rücken unvergleichlich ſchön ſtehen. Der Schnabel iſt wie Pfirſch-Blüth-Farbe, die Füſſe aber blaulicht. Das Weiblein hat auch etwas von der gelben Farbe, ſiehet aber nicht anders aus, als ein gelbes Band, welches von der Sonne ausgezogen und abfärbig worden; die Flügel ſind dunckelbraun, und der Schnabel kurtz. Von allem, was das Männlein ſchönes an ſich hat, ſiehet man an dem Weiblein nur einen Schatten. An Gröſſe gleichet dieſer Vogel einer Amſel, und iſt auch der Schnabel alſo geſtaltet: die Füſſe aber ſind kürtzer, und mehr denen Füſſen eines Baum-Häckleins zu vergleichen, welchem er an äuſſerlicher Stellung, ob er gleich keinen Baum hinauf lauffet, ziemlich ähnlich iſt. Es iſt einer von denen Vögeln, die am ſpäteſten bey uns anlangen, und am früheſten wieder hinweg gehen: Denn er kommt nicht ehe, als wenn das Laub ausſchläget, welches manches mahl erſt im May, vor der Mitte des Aprils aber niemahls geſchiehet, und ſucht alsdenn ſeinen Aufenthalt in Laub-Wäldern, oder auch wo Laub unter dem Tangel-Holtze ſtehet. Faſt den erſten Tag ſeiner Ankunfft macht er ſein Neſt von Wolle und Baſt, und hängt ſolches

recht verwunderns-würdig an einen Aſt zwiſchen einer Gabel mit Linden-Baſte bewunden an, als wie man einen Hand-Korb an die Hand oder Arm hänget, ſo daß der Wind das Neſt zwar hin und wieder ſchmeiſſen, aber doch nicht losbrechen kan. In dieſem verrichtet er geſchwind nach einander zwey Bruten, und bringet nach vierzehentägiger Zeit, iedesmahls drey bis vier Junge aus; gegen das Ende des Julii aber gehet er ſchon wiederum fort, und iſt alſo nicht gantzer drey Monate bey uns. Wer dieſe Zeit über einen haben will, der kan ihn anderſt nicht, als bey dem Neſt, oder mit dem Käutzlein, Feld-Baum und Leim-Spindeln bekommen. Auſſer denen Kirſchen, bey deren Zeitigung er ſich aus dem Wald hinweg begiebet, und auf die Kirſch-Bäume fället, weiß man ſeine übrige Nahrung nicht, vermuthlich aber nährt er ſich von einer gewiſſen Art Würme oder Laub, das er nicht ehe als im May finden, und zu Ende des Julii nicht mehr bekommen kan. Seine Speiſe, wenn man ihn hat, iſt ſo unbekannt, als dasjenige, was er drauſſen frißt, doch läſſet ſich zu Zeiten einer, wenn man ihm anfänglich nichts, als friſche Kirſchen giebt, zu Semmeln, welche in Milch geweicht, und mit gedörrten Ameis-Eyern vermiſchet werden, angewöhnen: dieſer Vogel wäre auch ſolcher Mühe und Koſten wohl wehrt, wenn er ſeine unvergleichlich ſchöne Farbe behielte: allein er verlieret ſie, und wird ſo balden abfärbig, wie ein von der Sonnen ausgezogenes Band. Wenn dieſer Vogel im Frühling kommt, fürchtet man alsdenn keinen Reiff mehr.

Kirſch-Wein oder Weichſel-Wein, wird folgender Geſtalt gemacht: Man nimmt wohlreiffe oder fleiſchigte Kirſchen oder Weichſeln, bricht ſie von den Stielen, und thut die Kerne daraus, zerſtöſſet dieſe in einem ſteinernen Mörſer abſonderlich, (denn wenn man ſie mit dem fleiſchigt- oder ſafftigen Theil zerſtöſſe, würde der Safft gar zu ſehr herum ſpritzen, und deſſen viel zu Schanden gehen), thut alsdenn beydes die Kirſchen und Kerne nebſt etwas Gewürtz-Nägelein und Zimmet in ein reines weiſſes leinenes Säcklein, hänget ſolches durch den Spund in ein Faß, und füllet das mit gutem Wein, oder hebet ein paar Kannen aus dem Faſſe, hänget hernach das Säcklein leer darein, und ſchüttet die Kirſchen mit den Kernen und dem Gewürtze ſachte hinein, (ſonſt bringet man es nicht durch den Spund, wenn es mit den Kirſchen angefüllet iſt) bindet es alsdenn oben zu, füllet darauf das Faß mit Wein wieder voll, und läßt es eine Weile darinnen hängen, ſo bekommet man einen ſchönen rothen Kirſch- oder Weichſel-Wein. Will man ihn ſüß haben, ſo kan ein Stücke Zucker dazu gethan werden; oder man kan eine Kanne, oder was auf einmahl ausgezapfft wird zu trincken, mit ein wenig Weichſel- oder Kirſch-Safft vermiſchen, ſo ſchmecket er noch lieblicher. Alſo kan man auch ex tempore aus weiſſen Wein rothen Kirſch-Wein machen, wenn man des Saffts ſo viel, als von nöthen iſt, darzu thut. Wenn man Kirſch- oder Weichſel-Wein machet, muß man guten ſtarcken Wein, aber keine groſſe Fäſſer, davon man lange trincket, darzu nehmen, denn er nicht wohl in die Länge dauren kan, ſonderlich wenn man geringe ſchwache Weine dazu nimmt. Etliche machen den Kirſch-Wein, um im Sommer denſelben friſch zu erhalten, alſo: Sie nehmen Aeſpene oder andere ausgeſottene reine Späne, machen damit in ein Fäßlein eine Lage auf den Boden, und darauf eine Lage abgepflückter wohlreiffer ſaurer Kirſchen, denn wieder eine Lage Späne, und abermahl eine Lage oder Schicht Kirſchen, und machen ſofort an ein Stratum ſuper Stratum, bis oben an, alsdenn ſchlagen ſie das Faß wieder zu, und füllen durch den Spund guten Wein darauf, ſo wird er in drey oder vier Tagen hell und klar, ſchmecket aber nicht wie voriger, ſo fein nach den Kernen, als wovon der Wein einen lieblichen Geſchmack und eine erſprießliche diuretiſche oder Harntreibende Krafft empfänget: Man kan unter die Kirſchen auch Muſcateller-Birne nehmen. Ein gewiſſes und bewährt erfundenes Experiment iſts, daß, wenn man im Frühling die jungen Schößlinge von dem zarten auskeimenden Laub der ſauren Kirſch- oder Weichſel-Bäume nimmt, etwan eine Hand voll, und ohngefehr ein paar Maaß rothen Wein darüber gieſſet, etwas Zucker darein wirfft, und über Nacht alſo ſtehen läſſet, ein wohlgeſchmackter und perfecter Weichſel- oder Kirſch-Wein daraus wird; und dieſes ſollen auch die Kerne, wenn ſie ausgewaſchen und geſtoſſen werden, leiſten können.

Kitt, Kütt, iſt ein auf beſondere Art und aus verſchiedenen Stücken zugerichteter Mörtel, deſſen man ſich zu feſter Verbindung und Zuſammenhaltung der Materialien, inſonderheit aber bey Ciſternen, Röhr- und Waſſer-Käſten, ſteinernen Wein-Bottichen und andern dergleichen Behältniſſen, welche Waſſer halten ſollen, ſehr nützlich bedienet. Man nimmt darzu Bolus, Hammerſchlag oder Zünder, der vom Eiſen fällt, wenn man es ſchmiedet, Glas und Bach-Kieß eines ſo viel als des andern, Ziegel-Mehl ſo viel, als alle die erſtgedachten vier Stücke zuſammen ausmachen, alles gepülvert, geſiebt und wohl unter einander vermiſcht. Wenn man dieſe Kitt zu Waſſer-Käſten, Ciſternen, Baſſins und dergleichen gebrauchen will, ſo macht man ſie mit Wein, oder in deſſen Ermangelung mit Eßig gar dünne an, rühret ungelöſchten gepülverten Kalch darunter, und wenn man will, auch etwas Eyerklar, iedoch nicht ehender, als wenn man eben die Kitt verarbeiten will. Wenn ſie ſo dick iſt, wie ein gemeiner Mörtel, daß ſie an der Mauer wie ein Kalchwurff kleben bleibet, ſo iſt ſie recht. Die ſteinernen von Leimen oder Töpffer-Erde gebrannten Waſſer-Röhren zuſammen zu kütten, nimmt man zweymahl ſo viel Pech, als obgedachten Pulvers mit einander geweſen, zerläſſet ſolches in einem eiſernen Topffe über einem Kohl-Feuer, thut ein wenig Nuß-Oel, wenn mans haben kan, oder, an deſſen ſtat, nur Lein-Oel, auch etwas Fett oder Schmeer, es ſey von was vor einem Thier es wolle, darunter; iſt dieſes nun mit dem Peche zergangen und fänget an zu kochen,

chen, muß man obgedachtes Pulver nach und nach einmiſchen, und ohne Unterlaß wohl einrühren, bis man ſiehet, daß es ſich am Rühr-Holtze Faden-weis, wie ein Terpentin aufziehet, und zur Probe ins Waſſer geworffen, gleich verhärtet; hernach wird es in ein irdenes glaſirtes Geſchirre, an deſſen Boden ein wenig Waſſer iſt, gegoſſen, und wenn es hart worden, zum Gebrauch aufgehoben. Wenn man dieſe Kitt brauchen will, muß man ſie erſtlich mit einem groſſen Hammer zerſchlagen, hernach über einem Kohlfeuer zergehen laſſen, und alſo warm verarbeiten, weswegen ſie auch, zum Unterſchied der folgenden, eine warme Kitt genennet wird. Die kalte Kitt präparirt man gleicher maſſen von oberzählten Pulvern, macht ſolche ziemlich dünne mit Nuß- oder Lein-Oel an, und menget ein wenig zerſchnittenes Werg von Hanffe, und ein wenig Bocks- oder Ziegen-Unſchlitt mit darunter; in dieſe dünne Kitt wird hernach ungelöſchter durchgeſiebter Kalch allgemach eingerühret, bis die Kitt weder an das irdene Geſchirr noch an das Rühr-Holtz ſich mehr anhänge, auch nicht an den Händen klebe, daß man, als mit einem Wachs, damit umgehen, und dieſelbe alſo kalt verarbeiten kan. Eine andere zu Holtz und verſchiedener anderer Materie in aller Witterung wohl daurende Kitte wird alſo zubereitet: Man nehme ein ſchön Stücke ungelöſchten Kalch, gieſſe in einem Geſchirr ein wenig Waſſer daran, daß er ſauſet und alſo abgelöſchet wird, daß er zerflieſſet und zu trockenem Mehl wird, welches aufzubehalten, und folgender Geſtalt zu verbrauchen. Wenn man nun 4 Loth ſchön weiß Roggen-Mehl unter 3 Loth gedachten Kalch-Mehls wohl unter einander gemenget, wird 4 Loth Lein-Oel darein gegoſſen, wacker umgerühret, und zu einem Teig immerzu gekneten, inzwiſchen aber noch 3 Loth gedachten Kalch-Mehles nach und nach darein geſtreuet, wenn es nun wohl abgekneten, wird drey Viertel Loth ſaubere Baumwolle, iedoch nur Fäslein-Weiſe darunter gekneten, dieſer Teig mit einem Prügel derb zerſchlagen, und immerzu noch in die 6 Loth Kalch-Mehl zum trocknen hinzu geſprenget, bis er endlich ſo ſtarck worden, daß er weder an den Prügel, noch weniger an den Händen kleben bleibet. Man kan aber dergleichen nicht viel auf einmahl machen, weil er balde erhärtet, doch läſſet er ſich etliche Tage in einem Keller erhalten, wenn man ſelbigen nur inzwiſchen mit was Lein-Oel anfeuchtet, und bisweilen durchknetet. In der Schmeltz-Kunſt brauchet man auch vielerley Kitte, die Gefäſſe zuſammen zu fügen und zu verſtopffen, ſo, daß nichts darzwiſchen dringe, oder die flüchtigen Geiſter daraus verrauchen können, ingleichen gebrochene Gefäſſe gantz zu machen, dieſe aber und dergleichen andere mehr, darzu auch diejenige zu zählen, worauf die Goldſchmiede ihre getriebene Arbeit verfertigen, ſind von denen ietzt erzählten und bey dem Bau-Weſen gebräuchlichen gantz unterſchieden.

Klaffter, ingleichen **Taſchen-Kraut**, heißt eine Art Unkrauts, das dem Korn ſeine Nahrung und Wachsthum benimmt, ſo, daß es keine rechte vollkommene ausgewachſene Aehren bringet, und folglich wenig in Scheffeln giebt. Dieſe Pflantze wächſt gerne in feuchten und kalten Boden, und da ſie aus ihrem eigenen Saamen ſich fortpflantzet, dieſer aber bey ſeiner Reiffe gar leichte ausfället, ſo vermehret ſie ſich ſehr, wo ſie einmahl an einem Ort eingewurtzelt, welches gar leichte auch auf dem ſonſt reineſten Acker, vermittelſt des Düngers geſchehen kan, wenn ſich ſelbiges mit darunter befindet. Das Kraut davon freſſen die Schaafe im Stroh ſehr gerne. Den Saamen aber dieſes Unkrauts achtet das Vieh gar nicht, ausgenommen die Pferde, und wenn er geſchroten, auch das Schwein-Vieh. **Bauhinus** gedencket im Gegentheil, daß, wenn dieſer von dem Vieh gefreſſen werde, ſelbiges häufig Läuſe davon bekomme. Dieſer Saame, wenn er unterm Korne mit gemahlen worden, macht nicht nur, daß das Brot gantz ſchwartz-blau ausſiehet, ſondern es bekommt auch dieſes noch den Mangel, daß es nicht recht aufgehet, und mehrentheils Waſſer-ſtriemich und ſchliffig wird, doch eſſen es die gemeinen arbeitſamen Leute gerne, indem es etwas ſüßlich ſchmecket; wer es nun unter dem Korne nicht leiden will, der kan ſelbiges, wie anderes Unkraut und Geringe am beſten daraus bringen, wenn er das Getraide etliche mahl durch die Korn-Fege und das Rade-Sieb lauffen läſſet: Iſt nun ja noch etwas in dem Saamen blieben, ſo kan dieſes, wenn es im Früh-Jahr blühet, vollends ausgejätet werden.

Klaffter, ſiehe **Claffter**.

Klang, iſt derjenige Flachs, deſſen Knoten von ſelbſten in der Sonne auffſpringen, daß der Lein-Saamen heraus fällt, wenn er geſiebet wird, und wird zum Unterſchiede des Droſches ſo genennet, da der Saame ausgedroſchen wird. Jener giebt den meiſten Saamen. Er ſoll auch länger wachſen, und eine zärtere Heekle, wie auch dünner Holtz am Halme haben.

Klapper, iſt ein Inſtrument von Silber, Blech, Holtz verfertiget, oder von Drat mit Corallen zuſammen geflochten, welches aus einem hohlen Knopff beſtehet, der an einem Stiel feſt gemachet, an welchem entweder kleine Schellen hängen, oder inwendig hinein gethan werden, um nicht nur mit dem Klang, wenn man ſelbiges beweget, die kleinen ſchreyenden Kinder zu ſchweigen, ſondern auch durch deren Vorhaltung, weil ſie gemeiniglich äuſſerlich bunt, oder doch ſonſt ausgezieret, zu beſänfftigen und ſtill zu halten.

Klapper-Roſen, **Flitſch-Roſen**, **Feld-Mag-Saamen**, **Korn-Mohn**, **Korn-Roſen** oder **wilder Mohn**, iſt ein faſt iederman be-

kanntes Gewächs, welches einen haarigen hohen Stengel, auf demſelben aber eine hoch=rothe Blume, gleich der einfachen Mohn=Blume hat, und im Felde unter dem Getraide zuweilen in ſolcher Menge wächſt, daß man meynet, das gantze Feld ſey mit dieſen rothen Roſen überzogen. Sie haben ihren beſondern Nutzen in der Artzney, indem ein Waſſer davon gebrannt, auch eine Tinctur, Syrup und Latwerge daraus zubereitet wird, welche alle die Hitze in Fiebern dämpffen, die Bräune und das Seiten=Stechen vertreiben, und wider die Schlafloſigkeit, dürren Huſten und alle hitzige Bruſt=Beſchwerungen dienlich ſind. Inſonderheit dienet auch das Waſſer, äuſſerlich die Hitze und Entzündungen zu lindern, den Brand von der Sonnen aus dem Geſichte hinweg zu nehmen, und die Hitze der Augen zu kühlen. Zu heiſſer Sommers=Zeit giebt der mit Klapper= oder Klatſch=Roſen=Safft angemachte Wein eine ſonderbare Kühl= und Labung.

Klapper=Stein, ſiehe Adler Stein.

Klare, nennet man in den Küchen eine jede mit etwas Mehl, Eyern, Milch, u. ſ. f. vermengte und gut gewürtzte Tütſche zu einem Eſſen. Es wird aber zu derſelben allezeit die ſchlechteſte Milch genommen, maſſen der Rahm und die gute Milch Fettigkeit an ſich hat, davon die Klare ſchwer wird, darum muß auch zu dergleichen allezeit, nebſt der ſchlechten Milch, Waſſer Wein und Weißbier genommen, und alles wohl unter einander gerühret werden. Man pfleget auch dieſelbe Klare zu ein und anderm Back=Werck mit zu gebrauchen.

Klatſchen, heiſſet nicht nur das gemeine Laſter, wenn ein Menſch alles dasjenige, was er nur von einer und der andern Sache gedencket, oder was etwa von einem andern davon gedacht und ihm offenbaret worden, ohne Unterſcheid einem iedem entdecket; ſondern man verſtehet auch hierunter alles unnöthige und langweilige Unterreden des liederlichen Geſindes, und anderer gerne müßiggehender Leute, weil eben dabey vielmahl unbedachtſam von Sachen geſprochen wird, darein dergleichen Perſonen zu reden nicht Urſache haben. Beyde Arten ſollen von einem klugen Haushalter unter ſeinen Leuten nicht verſtattet, vielweniger aber weder eine noch die andere von ihm ſelbſt ausgeübet werden, weil beyde wider die Regeln der Klugheit und der Billigkeit lauffen; denn es befördert ein Klätſcher mehr ſeinen Schaden, als daß er einen Nutzen dabey antrifft; er macht ſich verächtlich, und ziehet ihm zuletzt Verantwortung auf den Hals, zu geſchweigen, daß er die ihm ſonſt nützliche Zeit ſo gar unverantwortlich darbey verſchwendet und übel anleget.

Klauen, heiſſet man das geſpaltene hornichte Theil an den Füſſen des Rind= Schaaf= Schwein= und Ziegen=Viehes. Wenn ein Stücke Vieh einen Schaden daran bekömmt, darff man ſie nur zwiſchen den Klauen mit warmem Oel und Pech, ſo vorhero durch einander zerlaſſen worden, wohl ſchmieren. Schiefert und ſpaltet ſich das Horn an denen Klauen, ſo muß man ihnen dieſelben zuvor, mit Saltz, Oel und Wein=Eßig unter einander vermiſcht, bähen, darnach alt Schmaltz im neuen Pech oder Hartz zerlaſſen und darüber ſchlagen. Oder man ſchmieret ihnen das Gelencke unten am Fuß fünff oder ſechs Tage nach einander wohl damit, ſo erweichet und ermildert es das Horn, und nimmt die Schrunden weg. Wenn das Horn=Vieh Schaden und Schmertzen zwiſchen den Klauen hat, ſo ſoll man Schaafs=Fett ſchmeltzen, und daſſelbe ſo warm darauf gieſſen, als es leiden kan, und denn einen Lumpen darüber nähen; auch ſoll mans ein= oder zweymahl des Tages mit Manns=Harn waſchen, und mit Thran beſchmieren. Oder man miſchet Oel und Pech unter einander, und ſchmieret ſie damit. Das Klauen=Fett, welches aus denen Klauen des Rind=Viehes geſotten wird, iſt ſehr gut, die Schlöſſer an Thüren und Schieß=Gewehre mit einzuſchmieren, und brennet ſehr rathſam in Lampen.

Klauen=Steuer oder **Vieh=Steuer** heiſſet diejenige Auflage oder Steuer, ſo an einigen Orten von allerley Vieh bezahlet werden muß.

Klebe=Kraut, iſt ein wild wachſendes Kraut, welches ſeinen Nahmen daher bekommen, weil es aller Orten anklebt, dahero es auch von einigen kleine Kletten genannt wird. Es hat eine kleine Wurtzel, und viele zarte, lange, viereckigte und rauhe Stengel, um deren Knoten rings herum ſieben lange, ſchmale, rauhe Blätlein im Circkel ſtehen, und gleichſam einen Stern formiren. Seine Blüthen ſind ſehr klein, weiß, und iede in vier Theile zerſchnitten. Der darauf folgende Saamen iſt grau, in der Mitten ein wenig hohl, und faſt wie ein Nabel geſtaltet. Dieſes Kraut wächſt allenthalben an Wegen, Hecken und Zäunen, auch in Feldern, und iſt ein Feind aller Gewächſe, an welche es ſich hänget, und ſie zu Boden ziehet. Die auf den Alpen in Sennten oder Senn=Hütten wohnende Sennen, oder Schweitzeriſche Vieh=Hirten bedienen ſich dieſes Krauts, Haar und andere Unreinigkeit von der Milch zu ſcheiden. Der Safft von dem gantzen Gewächſe eines Qvintleins ſchwer mit Wein genommen, heilet die Biſſe gifftiger Thiere, in die Ohren geträufft, vertreibet das Wehethun der Ohren, (welches auch das von dieſem Kraut deſtillirte Waſſer thut) ingleichen das Seiten=Stechen, wenn man täglich drey= oder viermahl ein Qvintlein davon einnimmt. Die zerqvetſchten Blätter Pflaſter=weis übergeleget, ſtillen das Bluten der Wunden. Das Pulver vom gedörrten Kraut in die Wunden und Geſchwüre geſtreuet, heilet dieſelben; das friſche Kraut aber geſtoſſen mit Schmaltz in einem Tiegel geprägelt, und zu

einem

einem Pflaſter gemacht, zertheilet und vertreibet die Kröpffe.

Klebe-Netze, Klebe-Garn oder **Tage-Netze**, ſind eine Art ſubtiler von ſtarckem ungezwirnten und ungebleichten Garn, oder auch von Seiden geſtrickter Netze, welche bey Tage auf die darzu gehörige Furckeln geſtellet, und denn Abends, wenn es weder noch gar zu helle, noch allzu dunckel, bey ſtillem und heitern Wetter die Lerchen darinnen gefangen werden. Siehe **Lerchen-Netze.**

Klee, iſt ein bekanntes Kraut, und treffliches Vieh-Futter, welches auf Wieſen und in Gärten, auch auf Aeckern und andern graſichten Orten wächſet. Man ſäet ihn in die Brach-Felder und entkräfftete Wieſen, die man gerne verbeſſern will, denen ſeine Stoppeln, wenn ſolche nach beſchehenem Abmähen untergepflüget werden, eine ſehr gute Düngung geben. Er hat nach der Farbe ſeiner Blüthe unterſchiedliche Beynahmen, und ſind inſonderheit der **rothe** oder **braune, weiſſe** und **gelbe Wieſen Klee** bekannt. Unter allen denen Arten des Wieſen-Klees hat der ſogenannte **Spaniſche-Klee** wegen ſeines beſondern Nutzens in der Haußhaltung billig den Vorzug, weil er nicht nur vieles und treffliches Futter vor die Pferde und Rind-Vieh giebet, und öffter als einmahl des Jahrs abgemähet werden kan, ſondern auch etliche Jahre nach einander ſich ſelbſt beſaamet, und von ſeiner Wurtzel wieder hervor wächſt. Es giebt deſſen zweyerley Gattungen, davon die eine gelbe Blumen hat, welche zwar von groſſer Fruchtbarkeit, aber in unſern Gegenden Teutſchlandes noch nicht ſo bekannt iſt, als der mit rothen Blumen. Dieſer nun iſt es, von dem man allhier die bekannt gewordenen Umſtände, auf was für Art er nemlich gebauet, geſäet und genutzet werden könne und müſſe, zu des emſigen und hievon noch nicht unterrichteten Haus-Vaters Nutzen, mit einzurücken für ſo nöthig als dienlich erachtet. Das Land zu dieſem Klee-Saamen, wenn es zuvor nicht mürbe genug iſt, muß, wie ſonſt insgemein alles gute Land, ſo nicht gar zu ſandig iſt, und worein man Sommer-Getraide ſäen will, vor dem Winter wohl gepflüget werden. Hernach muß man es im Frühling zwey- bis dreymahl (denn ie öffter ie beſſer) von neuem umpflügen laſſen, damit das Land von allem Unkraut und Wurtzeln fein rein, mürbe und los gemachet werde, geſtalt der Klee in keinem feſten Lande, ſondern allein in mürben und loſen oder luckern Aeckern recht wachſen will; wie denn das auch die Urſache iſt, warum der Klee in dergleichen Feldern, oder in Heide- und Sand-Ländern beſſer als in fett- und dichtem Boden, ſo nicht genugſam mürbe gemacht iſt, zu gerathen pfleget, weil ienes lucker und mürbe, dieſes aber insgemein ſteiff und feſte iſt, darinnen ſich die Klee-Wurtzeln nicht recht ausbreiten, und alſo auch nicht gehörig treiben können. Nur iſt mit dahin zu ſehen, daß in dürren Jahren der Acker Feuchtigkeit genug behalten, oder in Ermangelung deſſen in etwas, doch nicht zu viel gewäſſert werden möge. Beym Ausſäen muß der Säemann die Hand nicht voll nehmen, noch wie ander Korn einſtreuen, ſondern man muß ihn nur zwiſchen drey Finger nehmen, und wie den Rüb-Saamen ſäen; worbey denn noch zu mercken, daß auch etlicher Orten Futter-Korn oder Wick-Futter, das iſt, Wicken und Gerſten, auch etwas weniges an Haber durch einander gemenget, vorher ins Land geſäet, und, nachdem daſſelbe darauf zweymahl geeget, ſofort auch der Klee-Saame hinein geſtreuet, und das Land ſodenn wiederum zweymahl übereget werde; ſo muß auch der Acker vorhero ſehr wohl und fett gedünget, der Dung wohl mit dem Acker vermenget, und mit Pflügen durchgerühret, aber kein Pferde-Miſt dazu genommen werden: Denn ſonſt die Pferde den Klee nicht gerne freſſen wollen, ſondern allein mit kurtzem Küh- oder Schweine-Miſt, welcher, ie kürtzer er iſt, ie beſſer und vorträglicher ſolcher dem Wachsthum des Klees ſeyn wird. Man muß auch um gedachten Wick-Futters oder Futter-Korns willen, und damit der Klee durch die Nacht-Fröſte nicht verdorben werde, den Klee-Saamen nicht zu frühe, ſondern etwan acht oder vierzehen Tage vor dem erſten May verbeſſerten Calenders ſäen. Wird er ſonſt ſpäter um Pfingſten, oder wohl gar um Johannis geſäet, wie viele thun, ſo kan es auch nicht ſchaden, ſonderlich wenn das Land ſauer und wäſſerigt iſt. Wenn denn gegen die Erndte das Futter-Korn oder Wick-Futter grün abgemähet und verfüttert worden, ſo fängt auch allgemählig der Klee an hervor zu wachſen, davon man doch den erſten Sommer wenig gebrauchen kan. Es muß aber beſagtes Wick-Futter nicht zu lange wachſen, ſondern wenigſtens abgemähet werden, ehe die Aehren herfür ſchieſſen, damit der Klee Lufft bekommen und wachſen könne, welches, wenn es in Acht genommen wird, kan man das Futter-Korn den erſten Sommer noch einmahl abmähen, da ſich denn ſchon etwas Klee mit findet. Zum drittenmahl aber muß im erſten Jahre nichts gemähet werden, es wäre denn ein recht fruchtbarer Sommer, und warmer Herbſt, daß er vor dem Winter ein wenig wieder wachſen könne. Im Anfang des Winters, wenn die Erde hart gefroren, muß man den Klee wohl mit Miſt zudecken, welches ihn vor der Kälte beſchützet und anbey dünget. Im Frühling, ſo bald es ein wenig abgetreuget, harcket man dasjenige, was an Stroh und dergleichen auf dem Klee liegen geblieben, wieder herab, und ſchneidet oder mähet den Klee, ſo offt er wieder gewachſen, welches öffters in fruchtbaren Jahren vier oder fünff mahl in einem Sommer geſchehen kan. Weil dieſer Klee ziemlich geil, als wird er von den Pferden nicht geachtet, ehe er nicht fein groß iſt, und ſeine Blumen hat; den Schweinen aber ſtehe

het er ſehr wohl an, wenn er noch jung und weich iſt, und wird von ihnen ſehr gerne gefreſſen. Wer nun ſeine Pferde, Ochſen oder Kühe im Sommer damit füttern will, der ſchneidet den Klee auf einer Futter-oder Häckerlings-Banck kurtz, und miſchet ihn mit Stroh-Häckſel, ſo viel oder wenig, als es einem beliebet, welches die Uibung ſchon weiter lehren wird. Vor die Pferde, damit ſie im Sommer nicht zu dünnleibig werden, miſchet man auch trockenes Heu darunter, wenn man den Klee nicht klein ſchneiden will. Wenn man auch im Sommer den Klee in einer Häckſel-Lade klein ſchneidet und trocknet, kan man zu Winters-Zeit ſolchen unter den von Stroh geſchnittenen Häckerling miſchen, und die Pferde damit füttern, wie an vielen Orten gantz gemein iſt. Damit man aber auch bey der Art des Saamens bleibe, läſſet man jährlich im Frühling einen Ort unabgeſchnitten ſtehen, und wenn die Blumen dürre oder reiff ſind, mähet oder ſchneidet man den Klee-Saamen ab, leget ihn an einen trockenen Ort, und klopffet den Saamen aus zum Gebrauch. Wenn der Klee nicht mehr folgen will, welches nach Verflieſſung dreyer, oder zum höchſten vier Jahren zu geſchehen pfleget, alsdenn kan man auf das Land, wo der Klee geſtanden, Lein-Saamen ſäen, da denn überaus ſchöner Flachs zu wachſen pfleget, ohne daß das Land im geringſten gedünget werden darff. Unter dem kleinen braunen Wieſen-Klee wird zuweilen vierblätteriger gefunden, welcher von dem gemeinen Mann zu allerhand Aberglauben gemisbrauchet wird. Der **Hopffen-Klee** hat gelbe Blumen, welche wie Hopffen-Blüthe ausſehen. Der **Biber-Klee**, davon an ſeinem Orte bereits Meldung geſchehen; der **Geiß-Klee**, **Gülden-Klee** oder **Leber-Kraut**; der **Haſen**-oder **Katzen-Klee**; der **Sauer-Klee**; der **Stein-Klee**; der **Schnecken-Klee**; der **Raupen-Klee**, iſt unter beſagten Benennungen beſchrieben zu finden. Der **Igels-Klee** iſt von des letztern Art, auſſer, daß die Knöpflein, darinn der Saame liegt, nach den licht-gelben Blumen ſtachlicht und gleich einem Igel rauch werden. Alle dieſe Gattungen Klees müſſen im April geſäet werden, und wollen guten feuchten Wieſen-Grund und genugſame Sonne haben. Unter die zaſerigen Winter-Gewächſe gehören der **Hertz-Klee**, der **Leber-Klee** mit gefüllten Blumen, der **Americaniſche Klee** mit langen Blättern, und der **vierblätterige Klee**, deſſen Blätter oben ſchwartz-braun, und gemeiniglich vier, offt auch mehr beyſammen ſtehen. Dieſe müſſen durch Zerreiſſung der Stöcke vermehret werden. Sonderlich iſt der ſogenannte Spaniſche Klee ein ſchönes Futter-Kraut. Nur will er guten Boden haben, und ziehet das Land aus. Hiervon iſt in der oecon. Fama, ſo auch unter dem Nahmen des oeconomiſchen Zehenden wieder aufgeleget, im 1 Stück, eine feine Abhandlung, auch hat D. Künhold in der oeconomia experim. davon gehandelt.

Kleeber oder **Kleiber**, werden diejenigen Leimen-Arbeiter genennet, welche das Kleebwerck fleißig zu tractiren wiſſen. Es beſtehet aber vornemlich ihre Verrichtung darinnen, daß ſie den Leim zum Kleebwerck einweichen, wohl durchtreten, damit die groben Steine herauskommen, gut friſch Stroh kurtz hacken, und ebenfalls ordentlich darunter treten; wenn ſie nun die Fugen in die Balcken gehauen, das Holtz darnach geſchnitten, geſpalten, zugeſpitzet und nach den ausgemeiſelten Fugen gehauen, werden von ihnen die Stacken ausgekleebet, geſtrichen und gleich gemachet. Sie pflegen ihren Gehülffen, die ſie als Meiſter angenommen haben, auch täglich einen Groſchen abzukürtzen. Von einem Felde in einer Wand auszukleben, wenn es zu doppeln, bekommen ſie 8 bis 10 Pfennige, auch wohl vor groß und klein einen dem andern zu Hülffe aufs höchſte einen Groſchen; von gewundenem Eſtrich oder einem Windel-Boden vor die Elle auch einen Groſchen, vor eine Wellerwand anderthalb Ellen dicke bis fünf Ellen hoch, wie auch eine Ruthe, ſo acht Ellen lang gerechnet, 30 Groſchen bis auf 36 Groſchen. Von einer Fluhr-Wand, die acht Ellen lang, viertehalb Ellen hoch, fünf Viertel breit oder dicke, bekommen ſelbige die Helffte, das iſt 15 bis 18 Groſchen.

Kleebwerck, heiſſet man, was entweder gantz von Leimen mit untermengtem Stroh gebauet wird, dergleichen die um Höfe und Gärten auf dem Lande gezogene Fluhr-und Weller-Wände, davon auch vieler Orten gantze Häuſer erbauet anzutreffen, ingleichen die Back-Oefen ſind, oder es heiſſet auch dasjenige Kleibwerck, wenn die von Holtz abgebundenen Wände und Decken eines Hauſes, Stalles, Scheune, Rauch-Kammer und dergleichen mit kleinem Holtze ausgeſtacket, und mit Leimen, der gleichfalls vorhero mit Stroh wohl durchgearbeitet ſeyn muß, dicht, und der äuſſern Seiten des Holtzes gleich verſchmieret und ausgekleibet wird; welche Arbeit entweder einfach, ſo nur auf einer Seite das Kleebwerck mit der Flucht der höltzernen Wand fortgehet, oder man nennet es doppeln, wenn eine Wand auf beyden Seiten beleget und ausgekleebet wird. Wenn die Stack-Höltzer mit Kleibwerck umwunden, und die Balken alſo damit ausgefüllet werden, nennet man dieſes einen **Windel-Boden**. Die beſte Zeit hierzu iſt im Majo und Junio, weil der Leimen in dieſen beyden Monaten balde trocknet, und nicht leichtlich reiſſet; ſolte es aber in kaltem Wetter vorgenommen werden müſſen, kan das Waſſer zum Einmachen warm genommen werden. Es muß aber der zu dieſer Arbeit gehörige Leimen im alten Monden gegraben werden, denn ſo man ihn im neuen oder wachſenden Monden graben läſſet, ſollen die Grillen oder Heimen ſich gerne darinnen zeugen und hecken,

Kleeden, ſiehe **Gleden**.

Kleid, heiſt bekannter maſſen im weitläuftigen Verſtande alles dasjenige, was zu Bedeckung des menſchlichen Cörpers, oder auch eines gewiſſen Theiles von demſelben dienet, folglich pfleget man nicht nur ſo gar das äuſſere Geburts-Häutlein, mit welchem ein ungebohrnes Kind im Mutterleibe umgeben, und rund herum an der Nachgeburt hangend zu finden iſt, ein Kleidgen zu nennen, ſondern es gehören in dieſem Fall auch hierzu alle Bedeckungen des Hauptes und die Bekleidungen der Füſſe; inſonderheit aber verſtehet man ſonſt unter einem Kleid nur die Stücke, womit man den Leib, Kopff und Füſſe davon ausgenommen, zu bedecken pfleget. Dieſe ſind demnach erſtlich Mannes-Weibes-und Kinder-Kleider; hiernächſt aber werden ſie ihrem Gebrauch nach auch eingetheilet in Ober-und Unter-Kleider; in Sommer-und Winter-Kleider; in nächtägliche und Feyer-Kleider; in Jagd-Reiſe-und Trauer-Kleider u. a. m. Endlich ſind ſie auch unterſchieden nach den Nationen und Völckern, ſo daß ein Spaniſches anders, als ein Frantzöſiſches, und dieſes wieder anders als ein alt Deutſches u. ſ. f. ja auch unter dieſen diſtinguiret ſich ein ieder Stand der Perſonen von dem andern. Ein Haus-Vater und Haus-Mutter ſollen ſich und die Ihrigen nicht über ihren Stand, noch nach einer ieden leichtſinnigen Veränderung der Moden, ſondern ſo, wie es der Wohlſtand und die Nothwendigkeit erfordert, reinlich kleiden, geſtalten es ein Zeichen der Leichtſinnigkeit und eines unachtſamen Gemüthes iſt, wenn man entweder etwas ſonderliches und ungemeines in Kleidern ſucht, oder keine Reinlichkeit noch Wohlſtand beobachtet; dahingegen, wenn man mit einem reinlichen und wohlanſtändigen Kleide aufziehet, ſolches ein Zeichen ſo wohl eines innerlich wohlgeordneten Gemüthes, als auch eines äuſſerlichen Fleiſſes der Erbarkeit iſt. Bey einer Haushaltung wird vor einen beſondern Wortheil gehalten, wenn man dasjenige im Hauſe wohlfeiler und dauerhaffter kan machen laſſen, was man bey Krämern, Kauff-und Handwercks-Leuten ausnehmen und theuer bezahlen müſte. Solchemnach läſt ein ſorgfältiger Haus-Vater und vernünfftige Haus-Mutter ihre Wolle, Flachs, Bock-Ziegen-Schaaf-und Kalb-Felle dergeſtalt zubereiten und verarbeiten, daß ſie ſolche zu ihrer und der Ihrigen Bekleidung nützlich anwenden können. Die ſaubern Kleider ſollen in denen Kleider-Käſten oder Schräncken, und damit ſie keine Runtzeln kriegen, oder ſich abliegen, lieber aufgehenckt, als über einander geleget, nicht weniger, wenn dieſelben um der Motten, Schaben und Feuchtigkeit willen bey warmen Sommer-Tagen ausgelüfftet worden, hiernächſt wieder ordentlich zuſammen geleget und an ihrem behörigen Orte verwahret werden. Die Kleider vor denen Schaben zu verwahren, ſoll man Campher in Tüchlein einbinden und in den Kaſten oder Schranck unter dieſe an etlichen Orten hinlegen, daß der Geruch davon durchaus geſpüret werde. Etliche nehmen welſches Nuß-Laub, dörren es ſauber, und legen es unter die Kleider, oder gedörrten Wermut, oder im erſten Frühling gegrabene Baldrian-Wurtzel, oder auch Wein-Raute, Farren-Kraut oder Stab-Wurtz ꝛc.

Kleider-Bürſte, ſiehe **Kehr-Bürſte**.

Kleine, die Bauren heiſſen die Aehren und Stürtzeln, welche ſich von den Garben abgerühret und abgebrochen haben, oder mit den Dreſch-Flegeln abgeſchlagen, und von dem ausgedroſchenem Getraide abgerechet worden, das Kleine, ſo von ihnen fleißig zuſammen gehalten und den Wagen-Roſſen gegeben wird, ſiehe **Abrechling**. Was bey denen Köchen das Kleine von der Gans und dem Haſen genennet werde, iſt unter dieſen Worten zu finden.

Kleine Kletten, ſiehe **Klebe-Kraut**.

Kleine Magd, ſuche **Magd**.

Klein-Encke, ſiehe **Encke**.

Kleinjährig, wird vom harten und feſten Holtze geſagt. Siehe **Jahre**.

Klein-Knecht, ſiehe **Encke**.

Kleiſter, wird zum Unterſcheid des Leimes, der aus Leder, und was dieſe Art hat, geſotten worden, diejenige faſichte Materie genennet, welche man aus Mehl oder Stärke durch das Waſſer und Sieden alſo auf verſchiedene Art zubereitet, daß ſie nicht von einander fället, und diejenige Sachen, ſo man damit beſtrichen, feſt auf einander gedrucket, wohl zuſammen hält.

Klemmen, iſt eine in Spanien gewöhnliche Art die Pferde zu caſtriren. Suche **Wallachen**.

Kleppel, **Klöppel**, iſt ein nach der Chur-Sächſiſchen Jagd-Ordnung fünff Viertel Ellen langes, und in der Runde eine Viertel Elle dickes Stücke Holtz, ſo denen Jagd-und Forſt-Ordnungen zu folge ein ieder, der auf dem Lande Hunde hält, und ſolche nicht an Ketten leget, ingleichen die ihrem Handel nachgehende Fleiſchhauer oder Metzger, ſowohl als die Hirten und Schäfer ihren Hunden anhängen ſollen. Die ungekleppelten Hunde werden von denen Jägern und Forſt-Bedienten, wenn ſie ſolche auf der Refier antreffen, todt geſchoſſen, diejenigen aber, denen die Hunde gehören, mit der in gedachten Ordnungen darauf geſetzten Strafe angeſehen. An vielen Orten ſind die Unterthanen verbunden, dergleichen Klöppel bey denen Forſt-Meiſtern oder Ober-Förſtern zu löſen.

Kleppel, heiſſen auch diejenigen Inſtrumente von Holtz, Horn und dergleichen glatt gedreheten Materie, vermittelſt derer allerley Spitzen, Canten, Zäckgen, Schnüre und dergleichen mehr nach einer gewiſſen Ordnung oder vorgeriſſenem Muſter über einem

Kleppel-Küſſen aus Zwirn, Garn, Gold- oder Silber-Fäden auf das künſtlichſte zuſammen geſchlungen oder geflochten werden. Die Art und Weiſe aber, da unter vielfältiger Fortſteckung und Umſchlingung der Fäden um die Nadeln, die faſt unzähligen Veränderungen in einem ſchönen Muſter heraus gebracht werden, heiſſet man das Kleppeln.

Klepper, Reit-Klepper, iſt ein Pferd mittelmäßiger Taille, welches zum Reiſen, Hetzen, Baitzen und dergleichen Verrichtungen gebrauchet wird. Hierzu pfleget man zwar wohl die Land-Pferde, und aus denen Geſtütten die geringſten, oder auch Ungariſche Pferde zu nehmen; weil aber dieſe letztern nur in der Ebene dienen und dauren können, in böſen tiefen Wegen aber bald erliegen, ſo werden die Siebenbürger und andere in gebirgigten Orten gefallene und erzogene für beſſer und dauerhaffter gehalten, weil ſie in die böſen Wege beſſer taugen. Die Zelter und Paß-Gänger, wie man ſie insgemein nennet, ſind wohl bequem für das Frauenzimmer und alte Leute; ſind aber beſſer einen kurtzen Weg zu verrichten, als auf eine weite Reiſe, nicht allein weil ſie mit ihrem ſchnellen Dreyſchlag die andern neben ihnen gehenden Pferde, die nur im Trab oder halben Galopp folgen müſſen, abmatten; ſondern auch, weil ſie, wenn ſie müde werden, gerne einreichen, ſtoſſen und ſtraucheln, ja wohl gar aufs Maul fallen. Alſo wird ein Pferd, das einen guten Land-Schritt gehet, ein lindes Maul hat, und nicht ſcheu iſt, vor den beſten Klepper gehalten. Da muß nun ein Reiſender gute Aufſicht haben, damit ſeinem Pferde, am Beſchläge, am Zeuge, am Futter und an der Wartung nichts abgehe; zuletzt wenn das Pferd bald in das Qvartier kommt, ſoll man es nicht ſtarck erhitzen, oder wenn dieſes ja geſchehen, nicht gleich darauf ſtille ſtehen, ſondern ehe es in Stall kommet, noch einige Zeit herum führen laſſen; hiernächſt iſt auch zu mercken, wenn man in die Herberge kommt, daß man es vorhero wohl abkühlen laſſe, ehe man es abſattle, füttere und träncke, fleißig zu den Eiſen ſehe, ob ſie feſte liegen, ihnen zur Nacht fleißig einſchlage, die Müdigkeit auszuziehen, die Schenckel mit warmem Wein oder Bier gegen den Haaren waſche, mit reinem Stroh ſauber abtrockne, und endlich den Klepper fleißig und rein füttere. Wenn man zu Mittags-Zeiten einkehret, ſoll man demſelben bisweilen Brot in Wein oder Bier geweichet zu freſſen geben. Hätte das Pferd ohngefehr unterweges ein Eiſen verlohren, ſoll man mit einem ſcharffen Meſſer das Horn um und um wohl beſchneiden, und alles unebene und ſchiefferigte glatt und gleich machen, ſo wirds demſelben nicht ſchaden, wird ſolches auch den Huf nicht vertreten, bis man an eine Schmiede gelanget. Wenn man bey weichem Schnee-Wetter ſtarck reiſen muß, und der Schnee ſich einballet, ſo eine groſſe Verhinderung giebet, ſoll man Unſchlitt zwiſchen das Eiſen und die Hüfe einräumen, oder die Füſſe oder Hüfe innen- und auſſenwendig wohl mit ſchwartzer Seiffe reiben, ſo wird ſich deſſelben Tages kein Schnee einballen.

Klette, iſt ein bekanntes wildes Kraut, welches gerne an dürren und magern Orten auf Feldern und Wieſen wächſet. Sie wird eingetheilet in die groſſe und kleine Kletten. Die groſſe Klette, ſo auch Roß-Klette genennet wird, hat hohe, runde, weiß- und etwas braunlichte Stengel, lange und ſehr breite oben ſchwartz-grüne, unten aber Aſchenfarbne Blätter. Die Stengel haben viel Neben-Zweige, an denen die Kletten-Knöpffe mit vielen gebogenen Häcklein, womit ſie ſich an die Kleider hängen, wachſen. Dieſe Knöpffe blühen lichtbraun-roth. Der Saamen iſt lang und grauer Farbe. Die Wurtzel ſchlecht, lang, auswendig ſchwartz und inwendig weiß. Die zarten Stengel von den jungen Blättern werden im Frühling zur Speiſe gebrauchet; und auſſer den gewöhnlichen Salaten kan man auch im Frühling die Stengel von den groſſen Kletten nehmen, die groſſe äuſſere Rinde hinweg thun, und das übrige wie einen Spargel abbrühen, darnach in Eßig, Oel und Pfeffer wohl einmachen. Man kan ſie auch warm in Butter kochen. Die friſchen Blätter übergeleget, ziehen die Feuchtigkeit aus geſchwollenen Füſſen, heilen alte Schäden, löſchen die Hitze, und lindern die Geſchwulſt. Das Kraut und die Wurtzel friſch und grün zerhacket und in Butter gekocht, geben eine herrliche Brand-Salbe ab, welche offt übergeſchmiert, die vom Feuer verbrannten Glieder bald wieder heilet und den brennenden Schmertzen geſchwinde ſtillet. Die Wurtzel mit Zucker eingemacht oder candirt, iſt ein treffliches Mittel wider den Stein und rothe Ruhr; mit Saltz geſtoſſen und übergeleget, heilet ſie den wütenden Hunds-Biß; die Wurtzel friſch geſtoſſen, oder in Waſſer geſotten und als ein Pflaſter übergeleget, lindert die Schmertzen der Glieder, und heilet die Verrenckungen; in die Laugen gethan, und den Kopff damit gewaſchen, machet ſie das Haar wachſen. Die Schäfer pflegen denen huſtenden und Lungenſüchtigen Schaafen, die Wurtzel klein zerſchnitten, unter ihr Futter mit zu gebrauchen. So ein Vieh ſiech iſt, oder ſonſt Gebrechen an der Lungen hat, ſoll man ihm Kletten-Wurtzel, Wohlgemuth, Baldrian und Entzian unter dem Futter zu freſſen geben. Aus der Wurtzel wird ein Waſſer gebrennt, welches den Schweiß befördert, und in gifftigen Kranckheiten, ſonderlich aber wider die Peſt mit groſſem Nutzen gebrauchet wird. Wenn man ſolches Waſſer aus dem Kraut und der Wurtzel doppelt deſtilliret, (welches im Monat May oder zu Ende des Auguſt-Monats geſchehen ſoll) ſo hat man ein trefliches Mittel wider das Podagra; man wärmet es nur ein wenig auf dem Kohlfeuer, tuncket ein zart leinen Tuch

darein.

darein, und ſchlägt es über die Podagriſchen mit ſchmertzhaffter Entzündung und Geſchwulſt gekränckten Glieder, ſo wird der Schmertz in wenig Stunden ſich verlieren, und dem Patienten bald wieder auf die Füſſe geholffen ſeyn. Die

kleine Klette, ſo man auch **Bettler-Läuſe**, **Spitz-Klette** oder **Igels-Klette** nennet, hat einen Ellenbogen hohen, fetten, eckigten, und mit vielen Tüpffelein beſprengten Stengel. Es iſt aber nicht mit Klebe-Kraut, ſo auch kleine Klette heißt, zu verwirren, davon der Artickel Klebekraut nachzuſehen. Von jenem ſind die Blätter den Melden-Blättern etwas gleich, lind, weich, Aſchen-Farbe und zerkerbt, am Geſchmack der Garten-Kreſſe ähnlich; die Frucht iſt rund, in Gröſſe einer kleinen Oliven, ſtachlicht wie ein Igel, und hängt ſich an die Kleider. Die Wurzel iſt roth und zäſericht. Dieſes Kraut wächſt gerne auf allen Hof-Stäten, hinter den Zäunen, wie auch auf den Brach-Aeckern, und hat faſt alle Tugenden der groſſen Klette; abſonderlich aber dienet die Wurtzel für die Krätze und alle Unreinigkeit der Haut; der Saamen in Wein, oder, welches noch beſſer, in Aqua vitæ eingenommen, iſt ſehr gut wider den Stein, dergleichen Wirckung auch das Kraut nebſt der Wurtzel hat, wenn man ſolche zur Zeit, da die Kletten blühen, friſch ausnimmt, in Wein ſiedet und davon trinckt.

Kletten-Stange, iſt beym Vogelfang eine lange Stange, welche man, im Früh-Jahr die Grienitze, Creutz-Vögel oder Krumm-Schnäbel; im ſpaten Herbſte aber Gimpel oder Blut-Fincken, Zeißige und Meer-Zeiſige mit Leim-Spindeln darauf zu fangen, gebraucht. Dieſe Stange, die ohngefehr neun bis zehen Ellen hoch ſeyn ſoll, gehet unten auf einem in der Erde feſt gemachten Stock in einem Gewerbe, daß man ſie auf eine nicht weit davon ſtehende Gabel niederlegen und wieder aufrichten kan; oben an die Spitze der Stangen wird eine Gabel mit drey Zacken gebunden, und in ſelbige, vermittelſt gebohrter Löcher, ohngefehr zwantzig bis vier und zwanzig Leim-Spindeln geſtecket, welche wie kleine Aeſtlein hervor gehen. Weiter unter dieſer Gabel an der Stange iſt ein grüner Buſch angebunden, und in ſelbigem ein paar Vogel-Häuſer mit Lock-Vögeln angehänget; unten etwan Manns-hoch von der Erden ſtehet noch ein dickerer Buſch, in welchem ebenfalls etliche Vogel-Häuſer hangen. Wenn nun obgedachte Vögel vorbey ſtreichen, und die Lock-Vögel hören, fallen ſie gantz willig an, und ſonderlich die Meer-Zeiſige in groſſer Menge, da man denn die Stange niederläſſet, und was nicht ſelbſt herunter fällt, von denen Leim-Spindeln abnimmt, die Spindeln abputzet oder neue einſtecket, und die Stange wieder in die Höhe richtet.

Kleyen, heiſſen die klein gemahlenen, und vermittelſt des Beutels von dem Mehl abgeſonderten Bälge des Getraides, als Weitzen, Korn ꝛc. welche man in einer Haushaltung gar nützlich gebrauchen kan, indem man ſolche denen kalbenden Kühen, Sog- und Abſetze-Kälbern, Schweinen und Ferckeln, Gänſen ꝛc. unter das Futter oder Geträncke zu mengen, und dadurch ihren Wachsthum zu befördern pfleget. Von vier Scheffeln Getraide rechnet man einen Scheffel Kleyen, welchen man nebſt dem Mehle aus der Mühle zurück bekommen muß.

Kleyen-Bier, ſiehe Coſent.

Kliebel-Kleppel, iſt ein groß Stücke Holtz, vermittelſt deſſen, indem es von dem Qvendel an immer weiter fortgerücket wird, das Zünd-Loch durch die daran gelegt geweſene Scheite in dem Kohlen-Meuler formiret wird. Siehe Kohle.

Klippfiſch, ſiehe Stockfiſch.

Kliſtier oder **Cliſtier**, iſt eine Einſpritzung in den Affter-Darm, um damit den Leib zu eröffnen. Die Materie iſt entweder abführend oder linderend, oder ſtärckend. Es muß dieſelbe nicht zu heiß ſeyn. Man braucht eine Kliſtier-Spritze darzu. Warm Waſſer und Saltz iſt ſchon ein Kliſtier. Sonſt hat man viele andere Compoſitiones. Man hat auch beſondere Mutter-Kliſtiere in Mutter-Beſchwerden.

Klobe, iſt ein gewiſſes Gebünde im Flachs, welches zwölff Käuten oder Reißten in ſich hält. Dergleichen Kloben Flachs werden jährlich viel tauſend aus Mähren nach Schleſien und Sachſen gebracht, aber nicht nach dem Gewichte, ſondern nach dem Geſichte zu ſechzehen bis zwantzig Groſchen, auch wohl vor einen Reichsthaler die Klobe verkaufft, und in langen, kurtzen, und Mittel-Flachs eingetheilet.

Kloben, iſt ein höltzernes Inſtrument, womit man allerhand kleine Vögel, inſonderheit aber die Meiſen zu fangen pfleget. Es beſtehet ſolches aus zweyen langen, der Länge nach dergeſtalt ausgegrabenen Stecken, daß die Höhe des einen Stecken ſich in die ausgegrabene Tieffe oder geſtoſſenen Faltz des andern gantz genau hinein füge. Unten werden beyde Stecken etwas zugeſchnitzt, und hierauf in ein rundes vom Tiſcher oder Drechsler hierzu bereitetes Holtz geſtoſſen, wobey ſich beyde Theile von einander ſperren. Hierauf verſiehet man beſagte zwey Theile des Klobens mit ſtarken Schnürlein, womit ſie ſo genau zugezogen werden, daß ſie auch ein Haar feſt halten mögen. Kommt nun die Meiſe oder ein anderer kleiner Vogel auf einen ſolchen zubereiteten und zum Loch der Hütten hinaus gereckten Kloben, ſo ziehet der Vogelſteller zu, fängt den Vogel bey den Klauen, und ziehet ihn zur Hütten hinein. Dieſe Hütte, welche eine

Kloben-Hütte, oder weil man ſolche mehrentheils zum Meiſen-Fang gebrauchet, eine Meiſen-Hütte genennet wird, muß von grünen Sträuchern, und nach Beſchaffenheit des Orts, entweder im Wald auf der Erden, oder

daſelbſt

daſelbſt in die Höhe auf drey nicht weit von einander ſtehende groſſe Bäume, oder auch ohnweit einem flieſſenden Waſſer, wobey viel Weiden anzutreffen, erbauet werden: Denn bey Weiden-Büſchen halten ſich die Meiſen beſonders gerne auf, zumahl ſo ein Wald nicht weit davon abgelegen iſt. An etlichen Orten bedienen ſich die Vogel-Fänger einer Hütten, die nicht feſt gemachet iſt, und ohne Mühe und Beſchwerlichkeit kan fortgetragen werden. Selbige iſt ſo wohl mit leichten Stangen- und Latten-Holtz zuſammen gefüget, als mit grüner Wachs-Leinewand überzogen. Höret man den Vogel von ferne ſingen, ſo wird die Hütte mit dem Kopfe aufgehoben, und ſo man ohnweit dem Ort und Stand des Vogels kommt, wieder abgeſetzet, der Kloben zu dem deswegen durch die Hütten gemachten Loch hinaus geſchoben, und auf den Vogel ſolchergeſtalt gelauret. Der Weydemann hat einen oder mehr Lock-Vögel bey ſich, nebſt zweyen von kleinen Gäns-Beinlein oder auch nur von Federkielen verfertigten Meiſen-Pfeiflein, deren eines höher, das andere gar um ein weniges niedriger geſtimmet ſeyn muß, mit dieſem letzteren macht er der Meiſen gemeinen Ruff, mit dem erſten aber bisweilen, iedoch ſeltener ihr Geſchrey, das die Weyd-Leute und Vogelſteller Zizippee nennen, nach. Wenn nun die ſtreichenden Meiſen dieſen Ruff hören, fliegen ſie alſobald der grünen Hütte zu, und weil ſie keine beqvemere Stelle ſich nieder zu laſſen finden können, ſetzen ſie ſich unbedachtſam auf den halb aufgethanen Kloben, daß ſie mit denen vordern oder der hintern Zähen in die Klufft oder Spalte des Klobens eingreiffen. So bald der Weydemann oder Vogelſteller dieſe angekommene Gäſte mercket, ziehet er das durch den Kloben gehende Schnürlein an, und klemmet der Meiſen ihre Zähen ſo feſte, daß ſie nicht ausreiſſen mag, zuckt ſie aber alſobald durch das Fenſterlein oder Loch zu ſich in die Hütten, und die andern Meiſen ſind ſo thöricht, daß ſie dieſen Betrug nie mercken, ſondern ie mehr die andern, ſo gefangen und gewürget werden, ſchreyen, ie begieriger und blinder fliegen ſie zu.

Kloben, iſt auch die Art eines höltzernen Hebzeuges, das aus einer Scheiben beſtehet, die ſich um einen Nagel oder Boltzen in einer Flaſche bewegen läſſet, darüber ein Seil, ſo in einer auf der äuſſerſten Fläche der Scheiben halb weit runden eingedreheten Tieffe lieget, gezogen und vermittelſt deſſen eine daran gehangene Laſt fortgezogen werden kan.

Kloben-Holtz, ſiehe **Holtz**.

Klöppel, ſuche **Kleppel**.

Klöſſe, Knöpflein, Knötlein, ſind runde aus allerhand Fleiſch, Fiſchen, Semmeln, Mehl, Hefen und Gewürtz in beliebiger Gröſſe bereitete Bälle oder Küglein, welche hernach gar geſotten oder in Butter gebacken, und theils beſonders in einer Brühe aufgeſetzet, theils an gemiſchte Eſſen, Potages und dergleichen verbrauchet werden. Bey ihrer Zubereitung iſt vornemlich darauf zu ſehen, daß ſonderlich das Fleiſch, ſo man darzu nimmt, genugſam klein gehacket, ſie aber ſelbſt wohl gewürtzet und fein lucker gehalten, auch ſodenn mit einem Rühr-Löffel, ſo viel möglich, rund geformet werden, welches ein geſchickter Koch gar leichte werckſtellig zu machen weiß. Zu denen aus Fleiſch zu bereitenden wird ein derbes Stücke genommen, alle Häutgen nnd das Geädere davon geſchnitten, und dieſes ſodenn nebſt etwas Nieren-Talg gantz klein gehacket. Hierauf ſchläget man einige Eyer daran, und miſchet in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel darunter, das Gewürtz darzu iſt Saltz, Ingber, Pfeffer und Muſcaten: wenn dieſes alles nun wohl durch einander gerühret, und die Klöſſe gehörig formiret, kochet man ſie in etwas Fleiſch-Brühe, und will man dieſes darzu ein wenig dicklicht haben, wird etwas Mehl daran gebrennet. **Die Klöſſe aus Fiſchen** machet man folgender Geſtalt: Es wird von dem Fiſche, z. E. dem Hecht, wenn er gehörig geſchuppet und vorbereitet, entweder gleich ſo roh, oder nachdem die Helffte davon abgeſotten, alles Fleiſch abgelöſet und von den Gräten geſammlet, auch mit einem Schneide-Meſſer beydes ſo rohes als abgeſottenes gantz klein geſchnitten, hierzu thut man eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, etwas gerührte Eyer, nebſt Saltz, Ingber und Muſcaten, ſtöſſet es gantz klar in einem Mörſer ab, alsdenn macht man die Klöſſe und verfähret ferner damit alſo, wie man ſie zu verſpeiſen gedencket, entweder allein in einer Brühe, oder zu Potages, Ragouts und dergleichen. **Klöſſe aus getrockneten Kirſchen oder Pflaumen** bereitet man alſo: Es wird dieſes Obſt zuvörderſt ſauber gewaſchen, und in etwas Waſſer weich gekocht; nach dieſem thut man die Kerne davon, reibet das Fleiſch fein klar, miſchet geriebene und in Butter geröſtete Semmel darunter, ſchläget ein paar Eyer dazu, würtzet dieſes alles mit Nelcken, Zimmet, Citronen-Schalen und vielem Zucker, formiret aus dieſer Maſſe Klöſſer, beſtreuet ſie ein wenig mit Mehl, und bäcket ſolche fein röſch aus Schmaltz. Zuletzt ſeihet man die Brühe, darinnen zuerſt das Obſt gekocht, durch einen Durchſchlag im Tiegel, gieſſet etwas guten Wein darzu, würtzet es mit nur gedachter Würtze, ſetzet die gebackene Klöſſe dahinein, und läſſet ſie noch ein wenig kochen. **Käſe-Klöſſe** werden dergeſtalt verfertiget: Man miſchet unter guten friſchen Qvarck nach Gutdüncken etwas Mehl, ſchläget 2 bis 3 Eyer daran, ſaltzets ein wenig, thut etwas Saffran nebſt einem halben Pfund zerlaſſene Butter darzu, und machet dieſes alles mit guter Milch zu einem Teig, aus dieſem formiret man alsdenn die Klöſſe, ſetzet ſelbige in eine mit Butter wohl beſtrichene Brat-Pfanne, und bäckt ſie darinnen im heiſſen Ofen. **Semmel-Klöſſe** bereitet alſo: Man nimmt ein ziemlich Theil geriebene Semmel,

mel, ſchläget einige Eyer darein, leget ein halb Pfund Schmaltz darzu, würtzet dieſes mit Saltz und Muſcaten, wircket es wohl unter einander zu einem ſteiffen Mus, formiret daraus die Klöſe, und kochet ſie endlich im Waſſer oder Fleiſch-Brühe gehörig ab; beym Anrichten beſtreicht man eine Schüſſel mit Butter, thut die Semmel-Klöſe daran, gießt ein wenig von der Brühe daran, ſtreuet etwas Muſcaten darüber und decket ſie mit einer andern Schüſſel zu, daß ſie noch ein wenig dämpffen, ſ. i. g. Oder man macht geriebene Semmel mit gutem Rahm an, ſchläget einige Eyer darein, würtzet es mit Saltz und Muſcaten, rühret etliche Meſſerſpitzen Mehl darunter, daß es ein ſtarcker Semmel-Teig werde, alsdenn formiret man daraus die Klöſe, bäcket ſelbige aus heiſſem Schmaltz fein Gold-gelb, ſollen dieſe nun fein auflauffen, ſo ſetzet man gute Milch zum Feuer, wirffet die heiß gebackene Klöſe dahinein, und läßt ſie darinnen eine weile kochen. Dieſe Klöſe richtet man endlich in eine Schüſſel an, und gieſſet darüber entweder eine gute Wein- oder Rahm-Soſſe. Die gemeinen Klöſſe beſtehen aus einem Teig von Mehl mit oder ohne geriebene Semmel und Eyer darunter, wenn ſie gut werden ſollen, würfflich geſchnittene und in Butter geröſtete Semmel, oder gar auf eben ſolche Art geſchnittenen Speck gemenget, dieſe werden in geſaltzen Waſſer, Schincken-Brühe und dergleichen gekocht und alſo verſpeiſet.

Klopffen, werden die gevorſchlagte, das iſt ohnaufgebunden zu beyden Seiten abgedroſchene oder vielmehr nur ausgeklopffte Garben genennet, welche man nachgehends noch einmahl anzulegen, aufzubinden und völlig auszudreſchen pfleget.

Klopffen, iſt eine Arbeit, ſo mit dem Flachs und Hanff vorgenommen wird, da dieſelben, nachdem ſie entweder in der Flachs-Darre bey der Hitze des Feuers, oder an der Sonnen abgedörret worden, mit runden Schlägeln tapffer geſchlagen und abgeklopffet, und alſo zur folgenden Arbeit, nemlich zur Breche, vorbereitet werden.

Klopffen oder Lähmen, iſt eine Art die Pferde zu wallachen, wenn man nemlich diejenigen Saamen-Adern, welche von denen Nieren in die Geilen gehen, entweder durch einen gewiſſen Werckzeug gantz abzwickt, oder mit einem höltzernen Hammer tödtet und zerqvetſcht. Dieſe Art wird vor ſchmertzlicher und gefährlicher als der Schnitt gehalten, iſt aber doch in Spanien ſehr gebräuchlich.

Klopff-Hengſt, heiſſet ein auf nächſt vorher beſchriebene Art behandelter Hengſt, oder Pferd männlichen Geſchlechtes. Dieſe Klopff-Hengſte ſcheinen gantz zu ſeyn, und nennen die Spanier ſolche Cavallos fabios, witzige Pferde, weil ſie, wie alle Wallachen, nicht ungeſtüm und tobend, ſondern ſtill und ſittſam ſind. Sie achten des Trabens nicht, wie die Hengſte pflegen, ſondern gehen einen ſanfften guten Schritt, auch einen ſtätern Galopp als ein Hengſt, wiehern aber doch ſo muthig als ein Hengſt.

Klopff-Jagen, iſt eine Art ohne Hunde und Gezeug zu jagen, wenn man in geſchwinder Eil und auf bedürffenden Fall etwas Wildpret haben will; es geſchiehet ſolches in Feld-Höltzern und Büſchen, wenn von denen zutreibenden Bauren mit Klappern oder Stecken an die Sträucher, durch Dickigte und Behältniſſe, gantz ſachte ohne groß Geſchrey geklopffet und getrieben wird; dagegen ſich ihrer etliche mit fertigem Gewehr wider den Wind an einen Paß anſtellen müſſen, um daſelbſt alles, was man anſichtig wird, klein und groß zu ſchieſſen.

Klos, heiſſet auch ein von fetter leimigter oder thonigter Erde feſt zuſammen haltender Klump. Dieſe ſoll ein fleißiger Haus-Vater in ſeinen Feldern, ſo er zur Saat geackert, ſorgfältig zerſchlagen, damit ſie der ausgeſäeten Frucht nicht nachtheilig ſeyn mögen, und er ſich um ſo viel mehr einer beſſeren Erndte inskünfftige getröſten könne.

Kloſter-Beere, ſiehe **Stachel-Beere.**

Klotz, wird insgemein ein Stücke von einem gefällten ſtarcken Baume genennet, woran die Aeſte und Schale oder die Rinde abgeräumet; inſonderheit aber heiſſet man einen **Bret-Klotz** dasjenige Stücke Holtz, ſo 7, 8 und mehr Ellen in die Länge hält, und meiſt der untere glatte Theil eines Baums darzu genommen wird, von der Wurtzel angerechnet bis an den Ort, da die Aeſte angehen.

Klufe, nennen einige eine **Stecke-Nadel.**

Klufft, heiſſet an einem und anderen Orte eine Feuer-Zange. In der Erde und auf Bergwercken aber heiſſet Klufft eine Oeffnung und Zertheilung des Geſteines oder Felſens, die wie ein weiter und enger Spalt oder Schrock ausſiehet.

Klumps-Kohl, ſiehe **Kohl.**

Kluppen, ſuche **Hämmeln.**

Knaben-Kraut, ſo wird bisweilen auch das Kraut fette Henne genennet, (ſiehe dieſen Articel) davon iſt aber unterſchieden das eigentliche

Knaben-Kraut, Stendel Wurtz, denn das iſt ein wild wachſendes Kraut, deſſen man unterſchiedliche Gattungen hat, welche ſich ſowohl denen Wurtzeln als Blumen und Blättern nach ſehr von einander unterſcheiden. Etliches hat bey der Wurtzel ſechs, ſieben, auch mehr geſtreiffte lange fette und glatte, bisweilen oben auch mit roth-ſchwartzen Flecken bemahlte Blätter. Sein Stengel wächſt drey qver Hand hoch, und trägt oben am Gipffel im April und May Purpur-braune und wenig geſprengte Blumen, wie eine ausgeſpitzte Aehre. Es gewinnet zwey runde und länglichte Wurtzeln in der Geſtalt zweyer Oliven, deren eine höher hängt, härter und voller, die andere aber niedriger, weich und rundlicht iſt. Um ſolcher Wurtzeln willen wird dieſes Kraut auch Hunds-Hödlein genannt. Das Weiblein iſt kleiner, und dem nur beſchrie-

beſchriebenen Männlein faſt in allen Stücken gleich, hat wohlriechende Blümlein, welche Purpur-roth, Leib-farb, oder auch wohl weiß, und ein wenig mit Purpurfarbnen Flecklein beſprenget ſind. Ein ander Geſchlecht des Knaben-Krauts, oder der Stendel-Wurtzel, hat Blätter, den Lilien-Blättern nicht ungleich, jedoch ſchmäler und mit vielen braun-rothen Flecken beſprenget; es gewinnet einen runden und glatten Stengel, auf deſſen Gipffel bräunlicht-weiſſe und wohlriechende Blumen erſcheinen. Das gröſte Knaben-Kraut oder die Bergſtendel-Wurtz, welche ſonſten auch **Händlein-Wurtz** genennet wird, weilen die Wurtzel bey nahe die Geſtalt einer Hand mit fünff Fingern hat, treibet einen ohngefehr drey qver Hände hohen Stengel mit weißlichten Blumen, die gleichſam eine Aehre formiren, und eines lieblichen Geruchs ſind. Alle dieſe Arten wachſen auf feuchten Bergen und Wieſen, in Thälern und Wäldern, auch Dörfern; wenn man ſie findet und einpflantzen will, ſollen ſie nicht vorhero erſt trocknen, ſondern man mag ſie ſogleich an feuchte und ſchattigte Oerter des Gartens, wo guter Grund iſt, wieder einſetzen, da ſie ſich denn ſtattlich verbeſſern. Man will, daß die zwey Oliven-förmige Wurtzeln jährlich umwechſeln, und wenn heuer die eine welck und weich iſt, und die andere hart und vollkommen, ſo werde das folgende Jahr die erſte hart und völlig, und die andere welck. Die Orchis ſerapia, oder das Serapiſche Knaben-Kraut, wird unter allen andern am höchſten gehalten; rings um ihren Stengel bringt ſie einen Strauß weißlichter Blumen herfür, welche dieſe ſonderbare Eigenſchafft an ſich haben, daß ſie des Tages nicht riechen, des Nachts aber einen ſehr angenehmen Geruch von ſich geben. Sie wird von der Wurtzel fortgepflantzt, liebet gleich denen andern eine gute fette Erde, Schatten und Feuchtigkeit, und muß fünff Finger breit tieff, und eben ſo weit von einander geſetzet werden. Das Knaben-Kraut ſtärcket vornemlich den Magen, die natürlichen Kräffte, und erwecket die Mannheit. Dahero pflegen einige die gröſſere harte Wurtzel in ſtarcken Wein zu legen, und davon zu trincken, andere laſſen ſie an die Speiſen thun, oder genieſſen ſie mit Ziegen-Milch zerrieben, noch andere nehmen ſie in Zucker eingemacht, oder bedienen ſich der daraus bereiteten ſo genannten Alamode-Lattwerge. Das Waſſer, ſo von dieſem Kraut gebrannt, ſoll gut wider die Mund-Fäule ſeyn, den Magen ſtärcken und die Gelbe-Sucht vertreiben.

Knack-Wurſt, ſiehe **Wurſt**.

Knaul, oder **klein Wegtritt**, ſuche **Wegtritt**.

Knauel, wird auch der vielfältig mahl bald nach einer runden, bald nach einer eckigten Form über einander gewundene Faden Zwirn, Garn und dergleichen genennet, wie ſolcher in einer Haushaltung zu verſchiedenen Dienſten angewendet wird.

Knebel, iſt ein kurtzer, an dem einen Ende zugeſpitzter runder Prügel oder Kleppel, ohngefehr einer Elle lang, deſſen man ſich zur Erndte-Zeit bey Aufbindung des geſchnittenen oder gehauenen Getraides in die Stroh-Seile bedienet.

Knebel, heiſſet auch das an einigen Arten der Ketten, als **Bruſt-Halfter-Hemm-Ketten**, u. ſ. f. am Ende befindliche Qver-Stücke, welches durch einen Rincken geſteckt, daſelbſt die daran hangende Kette verknüpffet; es wird auch dergleichen von Holtz an gewiſſen Riemen des Pferde-Zeuges gebraucht, z. E. an den Bauch-Gurten, und dienet ſtat einer Schnalle. Ein ſolcher Knebel wird auch an die Fang-Eiſen zur Bären- und Schweinen-Jagd, ohngefehr einer guten Spannen weit hinter die Spitze befeſtiget, daher auch dieſes Inſtrument den Nahmen eines **Knebel-Spieſſes** bekommen.

Knebeln, iſt eine Erndte-Arbeit, da nemlich derjenige, ſo zum Aufbinden des Getraides beſtellet iſt, die zuſammen gelegten oder geharckten Garben mit dem Stroh-Seil bindet, und vermittelſt des Knebels raitelt und feſte machet.

Knebel-Spieß, iſt eben dasjenige, was bey der Jägerey ein Fang-Eiſen genennet wird. Siehe **Fang-Eiſen**.

Knecht, hieß ſonſt überhaupt eine Perſon, männliches Geſchlechts, die ſich entweder mit erzwungenem oder freyem Willen zu denen Dienſten eines andern, um von ihm nur Lebens-Unterhalt zu erlangen, dergeſtalt mit allen ſeinen Kräfften widmete, daß er dabey ſeiner eigenen Beqvemlichkeit oder eigenem Erwerb gäntzlich oder zum Theil entſagete, und ſich dem Willen und Befehl ſeines Herrn gäntzlich und auf immer unterwarf, der folglich alſo von ſeinem Herrn mit dieſem Rechte auch einem andern überlaſſen werden konte. Das hieß ein Leibeigener, ein eigener Knecht, oder ein eigentlicher Knecht, der gekauft, gefangen, oder gebohren, oder durch freye Einwilligung ein ſolcher werden kunte. Bey verſchiedenen Völckern, ſonderlich aber denen Römern iſt dieſes Recht öffters wider die Natur ausgezogen worden. Sonſt aber iſt es in ſeiner Maaſſe dem göttlichen Rechte auf ietzt gedachte Weiſe nicht zuwider, vielweniger gegen das Chriſtenthum. Gleichwohl gab man ſolches ehemahls aus allerhand Urſachen vor, und ſchaffte die Leibeigenſchaft meiſtentheils ab, dadurch aber hat man das Land mit Bettlern, Müßiggängern und ungezogenem Geſinde angefüllet. Und nach dieſem hat das Wort Knecht einen andern Verſtand bekommen. Denn wenn man ſolches nicht etwan im weitläufftigen Verſtande, oder aus Höflichkeit und ſeine Unterthänigkeit oder nur Ergebenheit redneriſch anzuzeigen brauchet, ſo heiſt es nicht einmahl einen Menſchen überhaupt, der da auf gewiſſe oder unbeſtimmte Zeit dienet, und dafür Beſoldung oder Lohn bekommt. Denn viele Die-

ner

net und Bediente ſind, und heiſſen nicht im engen Verſtande Knecht: Sondern es iſt eigentlich ein Knecht eine freye männliche Perſon, ſo als ein Dienſt-Bote, vermittelſt eines auf beſtimmte Zeit gerichteten Mieth-Contracts ſeiner Hände Arbeit treu und redlich einem Herrn zu allerhand geringer Arbeit bey dem Ackerbau, der Vieh-Zucht oder aber andern Wirtſchaffts-Geſchäfften gegen einen gewiſſen Jahrlohn, Eſſen, Trincken und Schlaff-Stelle vermiethet, nach dieſem aber wieder frey, über dem aber ſeinem Herrn zwar in Dingen, die das Haus-Weſen, die Haus-Zucht und ſeine Arbeit betrifft, nicht aber ſonſt in andern Dingen unterworffen, auch nicht eben verbunden iſt, von ſeinem Herrn harte Züchtigung und Strafe zu erdulten, es wäre dann, daß der Herr zugleich ſeine weltliche Obrigkeit, oder deshalb in denen Policey-Geſetzen der Herrſchafft eine gewiſſe Macht zur Haus-Zucht eingeräumet wäre. Es wäre aber zu wünſchen, daß ſolches an allen Orten geſchehe, damit man das liederliche und ungezogene Geſinde beſſer im Zaum halten könte. Solcher Mieth- und Lohn-Knechte ſind vielerley, und auch öffters in einer Wirtſchafft viele. Es kan aber die Anzahl der Knechte in einer Haushaltung oder Wirtſchafft ſo genau nicht vorgeſchrieben werden: Denn nachdeme ſie viel oder wenig Arbeit und Verrichtungen haben, nachdem muß man auch mehr oder weniger in Beſtallung nehmen. Auf groſſen Gütern und Edel-Höfen hat man Acker-Knechte, (Fuhr- oder Pferde-Knechte), ſo an vielen Orten den Nahmen Encken oder Aenken (welche letztere Schreibart von einigen, wegen des Alt-Teutſchen Urſprungs dieſes Wortes, für beſſer gehalten wird) führen, alſo daß bey ſechs Acker-Pferden, wo nemlich der Meyer, Hof- oder Schirrmeiſter mit zweyen Encken ſind, davon der eine, welcher zugleich des Hof- oder Schirrmeiſters beyde Pferde mit füttern, putzen und warten muß, der Ober- oder Groß-Encke, der andere aber der Unter- oder Klein-Encke genennet wird. Wo man acht Pferde hat, hält man noch einen Mittel-Encken. Bey einem ſtarcken Bau-Weſen, und wo man dabey noch andere nöthige Fuhren, als Bier-Fuhren und dergleichen hat, wird auch wohl noch zu ein paar Pferden ein Bau-Knecht gehalten, welcher iedoch bey ermangelnder anderer nöthigen Arbeit mit denen andern Knechten zu Felde ziehen, und die nöthigen Acker-Dienſte mit verrichten muß. Uiberhaupt iſt dieſer Unterſcheid in Benennung der Pferde-Knechte, auſſer was den Hof- und Schirrmeiſter anbetrifft, nicht viel nutz, weilen dadurch dergleichen Purſche ſich einbilden, als ob ſie nur zu dieſer oder jener Arbeit abſonderlich beſtellet werden, und andere ihnen anbefohlne Arbeiten zu verrichten, Schwierigkeit machen: Denn ein Knecht iſt und bleibt ein Knecht, der allerley Dienſte, ſo in der Haushaltung vorkommen, ohne Ausnahme zu leiſten ſchuldig. In Miethung der Knechte hat man vornemlich darauf zu ſehen, daß man, wo möglich, bekannte Knechte dinge oder miethe: vor gar fremden und unbekannten Knechten, Land-Läuffern und Streinern aber ſich hüte; daß man nie zwey oder drey Brüder zugleich in eine Haushaltung dinge oder miethe, weil nicht allein wenig Friede und Verträglichkeit zwiſchen ihnen zu hoffen, ſondern auch allerley Untreu, Unfleiß, Partiten, Betrügerey und Schaden von ihnen zu befahren iſt; und endlich, daß man für alten ausgearbeiteten Knechten ſich hüte: weil ſie gemeiniglich ſtutzig und unwillig ſind, ſich nicht gerne einreden laſſen, und alles beſſer als die Herrſchafft ſelbſt wiſſen und verſtehen wollen. Vor allen aber ſoll man auf der Knechte vortheilhaffte Griffe und Betrügerey in Fütterung der Pferde fleißige Aufſicht haben, auch ſonſten emſig darob ſeyn, und zuſehen, daß die Pferde nicht überladen, übertrieben, geſchlagen, geſtoſſen, geworffen, oder ſonſt von den Knechten übel tractiret und behandelt werden. So ſoll man auch die Knechte täglich anhalten, daß ſie zu rechter Zeit früh auf ſeyn, und wenn ſie ſich ſelbſt zuvor gewaſchen und gereiniget haben, die Pferde ſtriegeln und füttern, auch ſonſten ihre gehörige Arbeit friſch und hurtig verrichten. Von allem Geſchirr, das die Knechte brauchen, ſoll der Schirrmeiſter Rechenſchafft geben, und ſo viel ihm nebſt den Knechten zu thun möglich, ſollen ſie ſelbiges zu beſſern, auszuflicken, brauchbar zu machen und zu erhalten, ſich angelegen ſeyn laſſen. Es ſollen aber zuförderſt ſowohl Schirrmeiſter als Knechte gottesfürchtig, fromm, erbar, nüchtern, beſcheiden, verſtändig, arbeitſam, friſch, wacker, freudig, beherzt, ſtarck, getreu, fleißig, emſig, vergnüglich und demüthig, nicht aber halsſtarrig, ſtolz, mürriſch, zänckiſch, verdroſſen und unerträglich ſeyn; der Pferde und Ochſen, oder was ihnen ſonſt vor Vieh anvertrauet wird, bey Tage und bey der Nacht treulich und fleißig warten, dieſelbigen lieb haben, nicht überkollern und überpoltern, ſie nicht unnöthig ſchlagen, oder ihnen fluchen, oder ſonſten ſtoſſen, werffen, und ſich wild und feindſelig gegen ſie erzeigen, ſondern ſie vielmehr alſo gewöhnen und abrichten, daß ſie auf ſeine Spitz-Ruthen, Peitſchen oder Geiſſel-Knallen, Geſchrey, Stimme und Zuſprechen mehr denn auf groſſes Schlagen, oder Kollern und Fluchen geben. Sie ſollen ihre Pferde oder Ochſen mit keiner gröſſern und ſchwerern Arbeit, denn das ſie erleiden und ziehen mögen, überladen; ſie alle Morgen, und bisweilen, da es die Nothdurfft erfordert, auch zu Mittag, ſonderlich im Sommer ſauber ſtriegeln: auch zu rechter Zeit und gewiſſer Stunde, wenn ſie nemlich ſchon etlicher maſſen ausgeruhet und verſchnauffet haben, dieſelben träncken; ihnen die Ohren, Mähne, Füſſe und Schenckel ſauber halten, ſolche zum öfftern mal im Sommer, mit friſchem Brunnen-Waſſer, Bier, Wein oder Wein-Drüſen, oder aber, wenn ſie einen Fuß vertreten haben, mit Urin oder Nacht-Waſſer waſchen, und ihnen über Nacht mit Küh-Miſt einſchlagen, auch da ſie ſich erhitzet oder überfreſſen haben, zu Nachts das Maul mit Wein-Eßig und Saltz aus-

auswaſchen. Ein ſorgfältiger Pferd- oder Ochſen-Knecht ſoll ferner ſeinen Pferden oder Ochſen kein Heu fürwerffen, kein Futter zu freſſen geben, keine friſche Streu untermachen, er habe denn alles vorher wohl ausgeſchüttelt, geſäubert und fleißig geſchwungen. Er ſoll fleißige Aufſicht und Sorge für ſein Roß- und Wagen-Geſchirr haben, und wenn etwas daran zerbricht, zerreiſſet, zertrennet, oder ſonſt ſchadhafft wird, ſolches entweder ſelbſt wieder auszubeſſern wiſſen, oder ohnverzüglich dem Schirrmeiſter zur Ergänzung übergeben, wie er denn auch im Nothfall ein Eiſen aufzuſchlagen, zu nageln und zu hefften, verſtehen, nicht weniger gute Wiſſenſchafft von der Roß-Artzney haben ſoll, und leichtlich zu erkennen, was die Urſach ſey, wenn etwan die Pferde hincken, an ihren Füſſen und Hufen ſchadhafft worden, oder ſonſten aufgeſtoſſen. Benebſt ſoll er auch gute Sorge tragen, wenn ſeinen Pferden die Hüfe wachſen, oder ſie den Huſten haben, daß er ſie warm und fleißig zugedeckt halte. Alle Abends und Morgens ſoll er ſeine Pferde oder Ochſen fleißig beſichtigen, ob die Pferde recht beſchlagen, ob ſie nicht vertreten, geſtoſſen, geriſſen oder ſonſt beſchädiget, daß man bey Zeiten Rath ſchaffe oder fernerem Schaden vorkomme. Er ſoll auch den Pferden die Hüfe und den Ochſen die Klauen zu ſäubern wiſſen; die Stutten oder Mutter-Pferde nicht nur beſonders in einen Stall einſperren, ſondern auch beſonders in einen Wagen ſpannen, oder in einem beſondern eigenen Zuge arbeiten laſſen. Krancke und breſthaffte Pferde oder Ochſen (auſſer denen, die nur von der harten Arbeit laß und müde, oder gedruckt worden, oder etwan einen Schenckel verrenckt oder vertreten haben), ſoll er von andern geſunden Pferden und Ochſen gleichfalls abſondern, und beſonders in einen Stall oder Ort ſtellen, damit nicht andere davon angeſtecket werden. So aber ein Pferd irgend einen heimlichen Tück oder Untugend an ſich hat, ſoll er vor allen Dingen dahin bedacht ſeyn, wie er ihm ſolches möge abgewöhnen: Denn wenn ein Pferd, entweder ſcheu, furchtſam oder ſtutzig iſt, oder ſich nicht will zum Vortheil begeben und aufſitzen laſſen, oder etliche ſondere Orte ſcheuet, ſoll er ihm einen kleinen Stein an das Ohr hängen, und wo ſolches nicht helffen will, ihm die Augen blenden, oder mit einer brennenden Fackel oder Stroh-Wiſch hinter ihm herwiſchen, und den Hintern damit ſtopffen. Wenn ein Pferd allzumuthig iſt, und ohne Unterlaß viel ſchreyen und wiehern will, ſoll er ihm gleichfalls einen durchlöcherten Stein an das Ohr binden. Welches ſich aber pfleget in die Höhe zu bäumen oder aufzulehnen und auf die Seiten zu ſpringen, dem ſoll er, doch mit Manier und Beſcheidenheit, die Spitzruthen um den Kopff und zwiſchen die Ohren meſſen, auch die vordern Füſſe damit ſchmeiſſen. Legt es ſich denn gerne nieder, ſo rücke er ihm geſchwind den Zaum in die Höhe oder zurücke, und ſchmeiſſe tapffer darauf. Iſt aber ein Pferd ſonſt unbändig, daß es übel zu beſchlagen, oder allzu muthwillig in dem Stalle, ſoll er ihm ein rundes Kieſel-Steinlein in das eine oder in beyde Ohren legen, das Ohr in die Hand faſſen, und es ihme hart zudrücken, ſo wird es ſo ſtill und ſanfftmüthig als ein Lamm ſtehen. Ein Pferd- oder Ochſen-Knecht ſoll auch allezeit ſein Bett und Lager in dem Stall haben, damit, wenn etwan ein Pferd oder Ochs jähling kranck oder los wird, die Pferde ſich in die Halffter verwickeln, einander ſchlagen, beiſſen, ſtoſſen oder ſonſt verletzen, man alſobald bey der Hand ſey, und bey Zeiten wehren, helffen und retten könne. Das Licht ſoll er in dem Stall-Leuchter oder Latern fleißig verwahren, und an keinen beſorglichen Ort ſtellen, ingleichen des Toback ſchmauchens in dem Stalle oder auf dem Hofe, auſſer der Geſinde-Stube ſich allerdings enthalten. Des Abends ſoll er iederzeit die Pferd-Geſchirr und Zeuge oder was auch zu den Ochſen gehöret, ſauber und ordentlich, iedes an ſeinen gewiſſen Ort hängen und legen, damit man Morgens früh alles und iedes bey der Hand habe, wenn man wieder einſpannen und aufs Feld fahren will, daß man dergeſtalt an der Arbeit nichts verſäume oder verhindert werde. Iſt des Tages über etwas zerriſſen, zerbrochen, oder ſonſt ſchadhafft worden, ſoll er es noch des Abends, ehe er ſchlafen gehet, ausbeſſern, und wieder zurecht machen, oder ein anders an die Stelle ſchaffen, ſonſten kan man des Morgens nicht fertig werden, und es will hernach den gantzen Tag nichts recht von ſtatten gehen. Den Stall ſoll er im Sommer alle Tage reinigen, des Nachts aber die Streu von friſchem Stroh machen; auch endlich mit dem Futter nicht ungetreu umgehen, noch ſolches heimlich verkauffen, und hernach die Pferde, welchen man es bald anſiehet, wenn ſie böſe und ungetreue Wärter haben, Mangel leiden laſſen. Damit auch die Knechte den Haber nicht ſo leichte auf die Seite bringen und verpartiren können, ſoll der Haus-Wirt, Verwalter, Hofmeiſter oder Vogt, wenn die Knechte das Futter für die Pferde holen, ſelbſten mit in den Stall gehen, und den Haber unter den Häckerling ſchütten und mengen laſſen. Endlich ſoll ein Haus-Herr ſeinen Korn-Boden, Speiſe-Kammer, Scheuern und andere Oerter, da er ſeine Victualien und Vorrath innen hat, damit die Gelegenheit ſeine Knechte nicht zu Dieben mache, wohl verſchloſſen halten, auch ſeinen Knechten weder eine allzu groſſe Gemeinſchafft mit denen Mägden, noch auch daß ſie des Abends langſam nach Hauſe kommen, in den Schencken oder Wirts- und Brantewein-Häuſern herum lauffen, über die Zeit den Täntzen beywohnen, oder ihres Gefallens aus- und einſchleichen können, nicht verſtatten, ſondern ſolche Misbräuche zu verhüten, das Haus und Hof zu gewiß beſtimmter Zeit zuſchlieſſen, und denn niemand mehr (ohne erhebliche Urſachen) aus- oder eingelaſſen werden.

Der Haus-Knecht iſt gleichſam der Scherwenzel in einer Haushaltung, und wird zu Haus und auf dem Felde zu allen vorfallenden Verrich-

richtungen gebrauchet, ſo von denen andern Knechten nicht verſehen werden können, als: Für die Pferde den benöthigten Heckerling zu ſchneiden, und das Heu zu binden, den Hof reine zu halten, Holtz zu ſpalten, beym Brauen zu helffen, die Fröhner zu beſtellen, zu ſäen, das Heu von den Wagen abzuſtechen, beym Einführen auf der Panſe zu ſeyn, Korn zu wenden, der vorhandenen Fohlen und Tauben zu warten u. d. g. m. Einem Schirrmeiſter werden jährlich nächſt der Koſt in hieſigen Gegenden zum Lohne gereicht zwantzig bis vier und zwantzig Gülden Meißniſcher Wehrung; einem Ober- oder Groß-Encken achtzehn, neunzehen bis zwantzig Gülden; einem Mittel-Encken und Bau-Knecht ſechzehen bis achtzehen Gülden; einem Klein-Encken vierzehen bis ſechzehen Gülden; einem Haus-Knecht ſechzehen, achtzehen bis neunzehen Gülden; einem Ochſen-Knecht achtzehen Gülden. Wo man Zwang-Knechte hat, fällt auch nach eines jeden Orts Gewohnheiten, das Lohn um etliche Gülden geringer. Ein Knecht iſt auſſer der bedungenen Zeit und wider ſeines Herrn Willen aus dem Dienſt zu treten nicht befugt, hingegen wenn er ſeine Dienſte zu verſehen ohne ſeine Schuld durch Kranckheit oder ſonſt gehindert wird, mag ihme das Lohn und der Unterhalt auch nicht abgekürtzet werden. Man hat im übrigen auch Brau- Holtz- Hirten- Schaaf- und andere beſondere Knechte.

Knickicht, was es in Anſehung der **Land-Wehr** ſey, davon ſiehe dieſes Wort. Sonſt aber deutet man damit eine Eigenſchafft eines Menſchen an, welcher auf eine ſehr geitzige, harte und unbillige Art im Bedingen der Waare oder Arbeit oder auch anderer Ausgabe ſeinem Nächſten von dem, was er haben ſoll, immer mehr abdringet, abbricht und abknicket, als welches insgemein durch langes Handeln, Einwenden, Tadeln, Bitten, Betteln, Schmälern und Verzögern ſeines Schluſſes von Knickern oder knickerichten Leuten geſchicht. Indeſſen iſt doch auch gewiß, wie ſich dieſes Laſter öffters vor die Tugend der Sparſamkeit mit ihrem Vater dem Geitz ausgiebt, ſo muß ſich auch öffters die wahre Sparſamkeit, Behutſamkeit, Bedächtigkeit und Hauswirtlichkeit, mit dem Nahmen eines knickerichten Weſens von denen belegen laſſen, die nichts als ihren Gewinn und Eigennutz auch mit des Nächſten Schaden ſuchen, nach übermäßigem Gewinn trachten, die Freygebigkeit oder wohl gar die Verſchwendung an andern ungemein loben und lieben, wenn ſie ſolche genieſſen, ſich ſelbſt aber nicht nur vor der letzten, ſondern auch vor der erſten ſehr hüten, und ſonderlich gerne mit nichts oder weniger oder ſchlechter Arbeit viel verdienen wollen. Denn dieſe nennen diejenigen, die ihnen nicht alles geben wollen, was ſie fordern, auch knickerichte Leute. Ein Haus-Wirt, der ſonderlich denen Anfällen dieſer Mißgeburten der Tugend und verlarvten Laſter ausgeſetzet iſt, nimmt ſich alſo vor beyden billig in acht.

Knie, heiſſet derjenige Theil eines Menſchen und deſſen Beinen, da das obere dicke Bein und das Schien-Bein zuſammen ſtoſſen. Dieſes Gelencke bedecket ein noch anderes dickes rundes Bein, welches die **Knie-Scheibe** heiſſet; doch iſt dieſe nicht durchgängig bey den Füſſen der andern unvernünfftigen Thiere anzutreffen, ſondern nur bey einigen und zwar bey den vierfüßigen an den vordern Schenkeln zu finden.

Knie-Büſche, nennt man ſolche Wälder und Höltzer, wo die Bäume verſauern, kurtz und ſtruppicht bleiben, krumm und niedrig wachſen. Es kommt von ſehr ſauern, kalten und hagern Gegenden, und wenn Wind und Schnee noch dazu kommt, ſo die jungen Bäume zu Boden drücken, her. Ein ſolches Holtz nennt man ſonderlich im Ertzgebirge und Vogtlande kniebüſchig.

Knoblauch, iſt ein Küchen-Gewächſe, und der ſchärffſte unter allen Lauchen. Man hat deſſen vielerley Arten, wie ſelbige in *Loniceri* Kräuter-Buch p. 421. beyſammen anzutreffen; zu denen gemeinen **Knoblauchen** aber werden ſonderlich gezählet der **Hunds-Knoblauch**, wächſt gerne in den Wein-Gärten; der **Wald-Knoblauch**, der in gantz feuchten und finſtern Wäldern wächſet, und **Acker- oder Feld-Knoblauch**, deſſen Blätter breiter und höher als des erſten: **Lachen-Knoblauch**, ꝛc. von denen allen ſeines Orts Meldung geſchehen. Er hat Blätter, die zu beyden Seiten ſcharff und etwas ſchmäler ſind, denn der gemeine Lauch. Der Stengel iſt rund, glatt und hohl, an deſſen Gipfel Blumen und Saamen, wie an der Zwiebel geſtaltet, hervor kommen; die Wurtzel iſt aus vielen Zäen oder Kernen zuſammen geſetzet, deren bisweilen auf die dreyßig zwiſchen denen dünnen Häutlein verſchloſſen ſind. Der Knoblauch wird zwar wegen ſeines ſtarcken und durchdringenden Geruchs und Geſchmacks von vielen gehaſſet, iſt aber nichts deſto weniger, ſo wohl wegen ſeines Gebrauchs in der Küche, wie er denn in Moſcau, Pohlen auf vornehmen Tafeln anzutreffen, als auch ſeines herrlichen Nutzens in der Artzney, nicht aus den Gärten zu verbannen. Er bedarff keinen ſo ſonderbar zugerichteten Grund; wenn dieſer nur mürbe iſt, und bey dürrer Zeit genetzet wird, ſo iſt der Knoblauch ſchon vergnüget, und ſtincket nicht ſo ſehr, als wenn er trocken aufwächſet. Seine Vermehrung geſchiehet durch die Zäen, deren man die gröſten und auswendig an den ſchönſten Häuptern oder Wurtzeln herum hangenden entweder im Martio oder April oder zu Ende des Herbſts zwey Zoll tieff, und drey oder vier Zoll von einander Reihen-weiſe in die Erde einſetzt, die übrigen kleineren Zäen aber entweder in die Küche oder zur Artzney gebraucht. Die Spitze muß im Stecken in die Höhe kommen, und kein anderer Saamen, was es auch ſey, darunter vermiſchet werden. Viele wollen, daß der im wachſenden Monden gepflantzte Knoblauch wider anderer Wurtzeln Gewohnheit viel beſſer gedeyen, und mercklicher, als gewöhnlich, ſich ergröſſern ſolle; hingegen der im abnehmenden Monden eingeleget worden,

bekomme einen ſchwächern Geruch und kleinere Häupter. Er erfordert keine beſondere Pfleg- und Wartung, als daß er durch den Frühling und Sommer mehrmahlen will gejätet und von allem Unkraut geſäubert ſeyn, weil er nicht gerne andere Gewächſe neben ihm leidet. Wann er wohl gewachſen, ſo wird er um Johannis zuſammen geknüpfft, oder wie in einen Knoten geſchlungen, damit er, wie die Zwiebeln, deſto mehr in Häupter und nicht ins Kräutig wachſen könne. Auf Galli wird er im Abnehmen des Monden ausgehoben, und die Häupter ſogleich an die warme Sonne gelegt, damit die übrige Feuchtigkeit davon ausdünſte, und man ſolche hernach deſto länger unverfault erhalten kan; wenn die Häupter unbedeckt auf Stroh geleget werden, halten ſie ſich gleichfalls lang, etliche binden ſie Büſchelweiſe zuſammen und hängen ſie an einem ſchattichten trockenen Orte auf, andere aber hängen ſie eine Zeitlang in den Rauch, wiewohl dieſe letztern ſodenn zum Verſetzen untauglich werden. Der widrige Geruch des Knoblauchs kan durch Zerbeiſſung wenigen Zimmets, Würtz-Nägelein, Anis- oder Fenchel-Körner, oder durch einen friſchen Apffel gemäßiget und vertrieben werden. Denen ſowohl zu Land als zu Waſſer reiſenden Perſonen, Acker- und andern auf dem Feld und in Höltzern arbeitenden Leuten als Schnittern, Mähdern, Holtzhauern und dergleichen, welche viel trocken Brot eſſen, und viel unrein- und ungeſundes Waſſer, oder ander ſchädliches Getrände trinken, bekommt er für andern wohl; hingegen ſollen ſich Leute, die hagere, hitzige Naturen haben, und ſchwangere Frauen ſeiner enthalten. Der Knoblauch erwärmet und trocknet den kalten und feuchten Magen, eröffnet die Verſtopfung, zertheilet die Winde und zähe Feuchtigkeit im Leibe, iſt auch gut wider den Stein, Harn-Winde und Bauch-Würme, nicht weniger wider das Fieber und die Peſt, ingleichen wider die Stiche gifftiger Thiere und wütiger Hunde Biſſe innerlich und äuſſerlich zu gebrauchen. Wenn man Knoblauch im Waſſer ſiedet, Morgens und Abends die geſchwollene Beine damit ſchmieret, ſo ziehet er die Geſchwulſt aus. Knoblauch in ein nicht gar vollgefülltes Faß Wein gethan, und an die Sonne geſtellet, macht den Wein zu Eßig. Denen Hünern, die den Zipff oder Pips haben, die Zungen damit gerieben, curirt ſie. So iſt auch der Knoblauch ein Ingrediens bey vielen Roß- und Vieh-Artzneyen. Hieher gehöret auch der heut zu Tage in unſern Gärten ziemlich bekannte Roquembole, welches eine Gattung Knoblauchs iſt, die bey weitem nicht ſo ſcharff, ſtarck und beißig als der gemeine, iedoch aber bey nahe ſo kräfftig, und zu denen Speiſen ſehr angenehm zu gebrauchen, auch eben ſo, wie der andere Knoblauch gepflanzet, gewartet und ausgehoben wird.

Knoblauch-Kraut, ſonſt auch **Wald-Knoblauch** genannt, iſt ein Kraut, welches gerne in den Auen, auf Wieſen und feuchten Angern, auch in feuchten Höltzern wächſet und glatte Blätter, gleich der Meliſſe hat. Der Stengel, welcher im guten Grunde ziemlich hoch ſchieſſet, bringt weiſſe Blumen, darauf folgen kleine Hörnlein und ein kleiner ſchwartzer Saame darinnen. Das Kraut in den Händen gerieben oder geroſtet, giebt einen Geruch und Geſchmack, wie Knoblauch von ſich, iſt aber ſchwächer und lieblicher; man kan mit Zucker und Eßig eine Salſe, auf die Tafel zum Gebratenen zu genieſſen, davon bereiten. Wenn die Kühe, welche dieſes Kraut ſonderlich lieben, auf der Weide dergleichen freſſen, ſo kan man es gar mercklich an der Milch ſchmecken. Die Wurzel hat gleichen Geruch mit dem Kraut; iſt einer warmen und trockenen Eigenſchafft. Inwendig gebraucht, zertheilt ſie die zähen und groben Feuchtigkeiten, eröffnet alle Verſtopffungen, und befördert die Dauung. In einem Clyſtier gebraucht, bringet es in der Colic und Nieren-Wehe groſſen Nutzen, lindert die Schmerzen und zertheilt die Winde. Die Blätter heilen die Schäden der Schenckel, wenn ſie friſch übergeleget werden. Knoblauch-Kraut neben Scabioſen, Iſopen, Ehrenpreis, Alant-Wurzel und Bruſt-Beerlein in einem zugedeckten Topff in Waſſer gekocht, auf die letzte ein paar Löffel voll Honig dazu gethan, und alſo oft ein Glas voll davon warm getruncken, löſet den Schleim von der Bruſt, erleichtert den ſchweren kurtzen Athem, und vertreibet den langwierigen Huſten. Wider den Brand und andere faule Schäden: Nimm im April oder May friſch Knoblauch-Kraut, laſſe es einen Tag liegen, mache es klein und preſſe den Safft heraus, gieſſe Oel über den Safft und halte ihn in wohl vermachten Gläſern zum Gebrauch auf. Den zu Pulver geſtoſſenen Saamen dieſes Krautes auf zwantzig bis dreyßig Gran ſchwer bisweilen genommen, löſet und treibet den Schleim von der Bruſt, eröffnet die verſtopfften Krös-Adern, reiniget die verſchleimten Nieren und Mutter, treibet die Würmer aus, curiret die Gelb- und Waſſerſucht, und ſteuret dem Abnehmen bey Jungen und Alten. Das Pulver von dem gedörrten Kraut und Saamen, wie auch den Safft mit den Heil-Salben vermiſcht, und täglich über die faulen und garſtigen Geſchwäre, und wenn ſelbige ſich auch ſo gar zu einem Krebs anlaſſen ſollten, geſchlagen, reiniget und ſäubert dieſelben, und befördert ſie zur Heilung. Das Pulver des Saamens, oder der ausgepreßte Safft des Krauts in die Naſen gezogen, macht ein wenig nieſend, ziehet viel Materie aus, und reiniget alſo das Gehirn.

Knocke, ſiehe Raute.

Knödel, ſuche Holtz-Birn.

Knötlein, ſiehe Klöſſe.

Knollen, ſuche Erd-Aepffel, wo die groſſen rothen Aepffel ſo genennet werden. Allein ſonſt braucht man ſolches von allem dem, was ungeſtalt, höckerig, grob und zuſammen gewachſen iſt. Z. E. ein ſolcher Knollen Holtz. Ja einen groben Menſchen, der keine Zucht hat, nennet man einen groben Knollen Gleichniß-weiſe.

Knollichte Gewächſe, ſiehe Blumen.

Knorpel, iſt eine weiſſe ſchlipfrige Art eines

noch

noch weichen Knochens, welches ſich am meiſten an den äuſſerſten Enden der Knochen eines Cörpers befindet und ſich biegen läſſet. Er hat alſo, wie dieſe keine Empfindlichkeit, und dienet hauptſächlich darzu, daß die Beine um ſo viel beſſer beweget werden können. Daß aber der Knorpel der Urſprung der Beine, iſt daraus gantz klar abzunehmen, weil bey den jungen Thieren z. E. in dem Kalb-Fleiſche mehr Knorpel anzutreffen als im ausgewachſenen, dergleichen das Rind-Fleiſch. Da nun auch bey denen Kindern die Gebeine mehr aus Knorpeln beſtehen, als wenn ſie erwachſen; ſo hat man daraus leicht zu ſchlieſſen, woher ein junges Kind ſo gar leicht lahm, ungeſtalt und kröpelich durch Verwahrloſung (ſiehe **Kinder-Wärterin**) gemachet werden könne, wiewohl auch auſſerordentlicher Weiſe etliche Knorpel ſich bisweilen in Beine verwandeln, die doch natürlicher Weiſe Knorpel hätten bleiben ſollen.

Knoſpe, ſiehe Auge.

Knoten, heiſſet man bey dem Leine die Saamen-Hülſen, darinnen dieſer aufbehalten wird, weil ſolche in der Form kleiner Knöpffe anzuſehen.

Knoten, heiſſet auch an einem Faden diejenige Verſchlingung deſſelben, da man ihn nemlich als eine Schlinge rund gebogen hält, das Ende dahin durchſtecket, und ſodenn ihn zuſammen ziehet, wie die Nähderinnen gewohnt, dergleichen an das Ende eines Fadens zu machen, daß er bey dem Nähen nicht durchfahre. Man pfleget wohl gar den Faden doppelt zu nehmen, und ſolcher Knötgen ſehr viele, wie auch gantz dichte eines an das andere, ja auch wohl über einander, vermittelſt eines darzu verfertigten Inſtruments, ſo ein Schifflein heiſſet, zu ſetzen, woraus hernach allerley Arten von Frantzen, Trotteln, Qvaſten u. ſ. f. zu Vorhängen verfertiget, oder ſonſt mancherley gantze Muſter auf gewiſſe Arten der Kleider und Decken damit genehet werden.

Knoten heiſſen auch die Abſätze und Knoten an denen Halmen des Strohes von Korn, Weitzen, Gerſten ꝛc. welche Knoten, wann ſie unter der Erden liegen, machen, daß ſich das Korn ſehr beſtöcket und ein Körnigen viel Hälmer treibet, folglich reichere Frucht trägt. Denn ieder Knoten in der Erde treibt einen neuen Halm. Der Hr. Baron von Wolf bauet alſo auf das tieffe Säen die Vermehrung des Getraides aus dieſem Grunde. Nur gehöret alsdenn mehr Arbeit, folglich mehr Zeit und Leute zur Zubereitung des Ackers. Daran fehlt es aber bey uns, daß wir nicht 30, 60 und 100 fältige, ſondern kaum 6, 8, 10 fältige Frucht erndten. Auch heiſſen Knoten die Abſätze an den Weinſtöcken, wo ſich ſeine Augen anſetzen, und daher wird dasjenige Holtz, ſo blaß ſiehet, ſolche Knoten mit Augen hat und alſo zum Fortpflantzen dienet, **Knot-Holtz** genennet.

Kobalt iſt ein Mineral von vielerley Arten, ſonderlich iſt derjenige ſehr nützlich, daraus die blaue Farbe von vielerley Sorten und auch die blaue Stärcke gemacht wird. Doch davon ſuche man mehrers in Berg-Büchern und Lexicis, ingleichen im allgemeinen Kauf- und Handels-Lexico, zu Leipzig von Herrn Heinſio verlegt.

Kobe, ſuche Schwein-Stall.

Kobel, ſiehe Hüner-Stall.

Kobolt, welches ſo viel als ein Betrüger oder Schmeichler bedeutet, iſt ein vermeintlicher böſer Geiſt, davon abergläubige Leute vorgeben, als ob er in Häuſern und Ställen ſeinen Aufenthalt habe, daſelbſt ſo am Tage, wie die Geſpenſter des Nachts, ſein Geſchäffte treibe, und entweder nützliche Dienſte thue, oder allerley Schabernack und Verdruß darinnen anrichte, nachdem ihme von denen Innwohnern, Knechten und Mägden gut oder ſchlimm begegnet werde. Ob nun wohl gantz ausgemachet, daß die allermeiſten Umſtände, welche der gemeine Mann von dem Kobolt zu erzählen weiß, auch nicht einmahl einen rechten Schein einer Wahrheit haben; ſo iſt doch ſo viel gewiß, daß der Teuffel unaufhörlich den Menſchen zu betrügen beſchäfftiget, und dannenhero am allererſten diejenigen, welche boshafftiger Weiſe GOtt und deſſen Verehrung hindan ſetzen, durch mancherley ungegründete Einbildung zu äffen geſchickt und willig ſey, damit er die abgöttiſchen und abergläubiſchen Menſchen von GOtt und dem Vertrauen auf ihn ab- und zu einem Vertrauen auf ſich oder ein ſolch Ding verführe, oder doch verleite, aus der Ordnung GOttes zu treten, die da haben will, daß ein Menſch durch Beten und Arbeiten ſeine leibliche Nothdurfft ſchaffen ſoll. Dahingegen aber verführet er dadurch die Menſchen, auf Müßiggang, aller Laſter Anfang, zu verfallen, da ſie in der Einbildung beſtärcket werden, der Kobolt richte ihre Geſchäffte vor ſie aus. Ob der böſe Geiſt dazu vermögend? ob er deswegen einen Leib annehmen oder vielmehr ſein Leibliches in einer gewiſſen Figur ſichtbar machen könne? oder ob dieſe Kobolte Mittel-Geiſter und eine beſondere Art unſichtbarer, vernünfftiger Geſchöpffe ſeyn? ob von dergleichen Kobolt-Geſchichten auf die Hexerey zu ſchlüſſen und deswegen ein Bündniß mit dem Satan voraus zu ſetzen? und dergleichen Fragen gehören hieher nicht, um ſolche zu unterſuchen oder zu erörtern; zumahl unſere Erkänntniß vom Reiche der Geiſter und denen unſichtbaren Geſchöpffen überhaupt ſehr ſchwach und geringe iſt. Wir müſſen uns deswegen nur mit Vermuthungen behelffen, und überdem mit einer ſchweren Menge der Gelehrten Meinungen dabey plagen. Ein guter Haus-Wirt bleibe nur fein in der rechten Chriſtlichen und vernünfftigen Ordnung und Einfalt, wie ſolches hin und wieder in dieſem Wirtſchaffts-Buche angewieſen wird, ſo hat er alle dieſe Kobolt-Fragen nicht nöthig, da ſie mehr curieus als nöthig und nützlich, ſonderlich heut zu Tage ſind, nachdem unter uns die Ausſchweiffungen der Hexen-Proceſſe von ſelbſten, bey einem heitern Lichte der Wah-

heit, aufgehöret haben, deswegen es ſonſt noch wohl nützlich ſeyn können, wenn man ſich um dieſe Sache ein wenig mehr bekümmerte. Allein nun kan man es andern Arten von Gelehrten überlaſſen, und als ein Haus-Wirt ſein nach dem nützlichen und nöthigen in ſeinem Stande fragen.

Koch, heiſſet zwar insgemein eine iegliche Perſon, welche durch die Erfahrung erlernet, wie mit denen Speiſen in der Küche umzugehen, daß ſie vermittelſt der daran gehörigen Gewürtz und anderer Zubereitung ſowohl einen guten Geſchmack bekommen, als auch eine gute Nahrung geben mögen. Inſonderheit aber verſtehet man darunter einen in dieſer Kunſt alſo erfahrnen ſonderlichen Menſchen, der nicht nur eine gute Erkänntniß von der Natur und Eigenſchafft derer ſo vielen und mancherley Arten der Speiſen beſitzet, ſich auf die niedlichen Bißgen wohl verſtehet, und eine kluge Wahl unter ihnen anzuſtellen weiß; ſondern auch nach der Vorbereitung eine iede Art insbeſondere auf gar verſchiedene Manier bald auf dieſe bald auf eine andere Weiſe wohlſchmeckend, und darneben zierlich zuzubereiten und auszuputzen geſchickt iſt. Er muß demnach vollkommen mit dem Kochen, Sieden, Braten und Backen umgehen, und darinnen nach eines ieden Gefallen, Veränderung machen können. Bey einem groſſen Hof-Etat hat man dreyerley Köche, den **Mund-Koch**, der die herrſchafftliche Tafel beſorget, den **Ritter-Koch**, der die Marſchalls-Tafel und Cavaliers mit Speiſen verſiehet, und den **Unter-Koch**, der die geringe Hof-Bediente ſpeiſet. Ja man hat auch Neben-Reiſe-Feld-Köche.

Koch-Buch, wird diejenige Beſchreibung genennet, darinnen eine Anleitung gegeben werden ſoll, wie dieſe und jene Speiſe nicht nur am gewöhnlichſten vorzubereiten, das iſt, ehe es geſotten, gekocht oder gebraten werde, wie ſolche zu ſaubern und zu verlangtem Nutzen zuzuputzen ſeyn, ſondern auch wie ein iedes nach ſeiner Art, theils auf das beſte und ſchmackhafftigſte, durch gute Gewürtze, Soſſen, Brühen und dergleichen zuzubereiten, theils ſchlecht und gemein, doch beydes weich, mürbe und ſaftig zuzurichten; wie allerhand Torten und Paſteten zu backen; gantze Aufſätze und aus mancherley Speiſen beſtehende Trachten wohl zu ordiniren, und diejenigen zuſammen zu nehmen, die ſich ihren Eigenſchafften nach zuſammen ſchicken, und was dergl. m. Die meiſten, auch die gröſten Bücher, ſo von der Koch-Kunſt geſchrieben worden, handeln zwar meiſt von der Art und Weiſe, wie nemlich die Speiſen wohlſchmeckend und niedlich zuzurichten, weil aber der Geſchmack und der Appetit der Menſchen, dem doch durch dieſe Kunſt eine groſſe Gefälligkeit erwieſen werden ſoll, ſehr unterſchieden; zu dem auch die einmahl überhand genommene Wolluſt, täglich darinnen eine Aenderung trifft, wie in der Mode der Kleidung, am allermeiſten aber die Landes-Art darbey einen Wechſel hält; alſo hat man wohl keinen vollſtändigen Unterricht ſich von dergleichen Büchern zu verſprechen. In dieſem Buche iſt man bemühet geweſen, bey der Beſchreibung einer ieglichen Speiſe erſtlich ihre Eigenſchafft, und was dem zugehörig, zu erzählen, hierauf anzuführen, wie ſolche zum Küchen-Gebrauch vorzubereiten, das iſt, zu reinigen und zuzuputzen, nach dieſen aber auch anzuweiſen, wie ſelbige auf verſchiedene theils Frantzöſiſche, theils Engelländiſche, theils auf andere gute und von delicaten Mäulern approbirte Manier ſowohl, als auch ſonſt auf gantz gemeine einmahl eingeführte Art zuzurichten, und hierauf wohl garniret und ausgeputzet, endlich auf den Tiſch zum erwünſchten Genuß aufzutragen ſey: Dieſemnach finden auch hierinne diejenige, welche mit den Speiſen umzugehen haben, und deshalber eine und andere Nachricht davon zu wiſſen begehren, obgleich nicht ein vollſtändiges Koch-Buch, dennoch eine gute Anleitung hierzu, welche ihnen viel Nutzen ſchaffen kan, wenn durch eigene geſchickte Einrichtung nach den gegenwärtigen erfordernden Umſtänden die Sache vorgenommen wird. Man hat eine ungemeine Menge Koch-Bücher. Der Herr von Rohr in ſeiner Haushaltungs-Bibliotheck erzählet derſelben ſehr viele. Die Frau D. Schellhammerin hat zu Kiel 1697 und 99, die Fr. Wolley einen vollkommenen Koch, zu Hamburg 1674, die Frau Egerin zu Leipzig 1706 dergleichen heraus gegeben. Und an *Elsholtii* neuem Tiſch-Buche iſt auch zum Anhange der Frantzöſiſche Koch, Conditor und Becker zu finden. In dieſem Lexico iſt auch die Koch-Kunſt iederzeit mitgenommen worden. Man kan aber auch noch hinzu ſetzen das zu Leipzig bey Herrn Gleditſchen heraus gekommene Frauenzimmer-*Lexicon*. Der immerwährende Erfurtiſche Frauenzimmer-Calender handelt davon gleichfalls. Viele beſondere Nachrichten, ſonderlich von einer Fürſtlichen Küche, kan man auch in des Fürſtl. Sachſen-Weymariſchen und hernach Schwartzburgiſchen Hof-Secretarii Bornemanns Haushaltungs-Magazin, der unter dem Nahmen Bannormen ſolches heraus gegeben, finden.

Koch-Löffel oder Rühr-Löffel, iſt ein langſtieligter platter, von Holtz geſchnitzter Löffel, womit man die kochende Speiſen herum rühret, damit ſie nicht anbrennen.

Koch-Löffel-Blech oder Rühr-Löffel-Blech, iſt ein viereckigtes durchlöchertes meßingenes oder verzinntes Blech, worinnen die Koch- oder Rühr-Löffel in denen Küchen ſtecken.

Koch-Ofen, wie ſehr nöthig es ſey, endlich einmahl auf die Holtz-Erſparung zu dencken, das iſt unter denen beſondern Artickeln hin und wieder erinnert worden. Es wird aber niemand leugnen, daß inſonderheit durch unſere Koch-Herde, worauf in offenen Feuern gekochet wird, ein ungemeiner Aufwand des Holtzes geſchehe, indem die meiſte Hitze ohne Gebrauch zur Seiten und zum Schorſtein hinaus flieget. Man hat zwar durch blecherne Schir-

me

me und auch Schirm-Mauern, ingleichen durch allerhand angebrachte Oefgen und Löcher im Herd bey einigen Dinaen auf die Menage zu ſehen angefangen; Die Frantzöſiſchen Köche, die ſonſt in Anſehung derer Koch-Materialien viel Verſchwendung treiben, wiſſen doch in dieſem Stück gantz feine Koch-Herde, it. Caſtroll- und Kohlen-Koch-Feuer zur Menage anzugeben. Allein das meiſte und größte wird doch in offenem Feuer gekochet und gebraten, und jene Neben-Feuer müſſen doch noch abſonderlich gehalten werden, folglich hat man viele Feuer zugleich nöthig, wenn man vielerley kochen, braten, ſieden, backen, wärmen ꝛc. will. Man hat daher auf allerhand Arten derer Koch-Herde, oder vielmehr auf die Erfindung eines ſolchen Koch-Ofens gedacht, darinne man 1) die Hitze zuſammen in verſchiedenen Graden, und ſo lange, als man will, behalten und brauchen, und 2) mit einem Feuer a) verſchiedene Töpffe mit warmen Waſſer erlangen, b) etliche Caſtroll-Löcher verſehen, c) alles kochen, d) braten, e) backen und f) welken könne. Herr Leutmann in ſeinem Vulcano famul. hat einige angegeben. Sie leiſten aber dieſen vielfachen Nutzen nicht. Allein man findet hin und wieder in groſſen Küchen bey Höfen oder in öffentlichen Wayſen-Häuſern und groſſen Haushaltungen auf dem Lande, eine gantz einfältige Art von Koch-Oefen, welche dieſes alles leiſten, und dabey man wenigſtens die Helffte des Holtzes und der Kohlen jährlich erſparet. Es iſt dergleichen Koch-Ofen auf dem Gräflichen Reuſſiſchen Schloſſe zu Ebersdorff und in dem daſigen Wayſen-Hauſe zu finden, wo man das Modell noch beſſer nehmen kan, als es zu beſchreiben und im Riß abzubilden iſt. Doch wollen wir einige Nachricht von einem ſolchen Ofen geben. Es wird 1) etwan eine Elle tieff ein Loch in die Erde gegraben, ſo drey bis viertehalbe, ja vier Ellen lang, und zwey bis drittehalb, ja drey Ellen breit, nachdem man den Ofen groß anlegen will. Der Boden dieſer Grube wird 2) mit Ziegel-Steinen belegt, und dienet zum Aſchen-Herd. Hierauf mauert man 3) den erſten und den eigentlichen Feuer-Herd vermittelſt eines Gewölbes, in deſſen Mitte ein Roſt von eiſernen Stäben kommt, damit die Aſche in den erſtgedachten und mit Platten belegten Aſchen-Herd fallen könne, wozu vorne unter dem Ofen-Loche, welches auf den Feuer-Herd aufgeſetzet wird, ein beſonderes Loch iſt, dadurch man die Aſche herausziehen, ja auch den Zug der Lufft befördern kan. Es darf aber dieſer Aſchen-Kaſten und Herd kaum eine halbe Elle hoch in ſeiner Hohlung ſeyn. Hierauf wird der Feuer-Herd, wie gedacht, auf allen vier Seiten umſchloſſen, und vorne mit einem Ofen-Loche verſehen, auch ſo hoch, oder etwas höher in ſeiner Höhlung, als ohngefehr ein gemeiner Herd von der Erden an hoch iſt, formiret. Uiber dem Ofen-Loche gehet 4) ein Rauch-Loch heraus. Vor dem Rauch-Loch aber iſt ein Camin und Schlauch in die Höhe geführet, worein der Rauch gehet, und entweder gleich in die Feuer-Mäuer kommt, oder, welches noch beſſer iſt, über den Ofen hin geführet, damit der Rauch circulire, und alsdenn erſt in den Schorſtein, oder gleich hinaus zur Seiten durch die Wand ohne Feuermäuer geleitet wird. Man hat alſo zu dieſen Koch-Herden, eines Theils eben keine groſſe Feuer-Mäuer, wie ſonſt zu unſern Küchen nöthig, und überdem auch nicht ſo leicht Feuers-Gefahr zu beſorgen. Nur müſſen, wenn der Rauch-Gang über den Ofen hinter bis zum Rücken, und auch da wohl noch erſt an den Ofen herunter und wieder hinauf geführet wird, hin und wieder Steine eingeſetzet werden, die man heraus nehmen, den Schlot aber reinigen kan. Dieſes iſt alſo der untere Feuer-Kaſten mit ſeinem Ofen-Loch, Raum-Loch und Fang. Auf der einen Seite nun, z. E. der lincken, wenn man vorne bey dem Ofen-Loche ſtehet, und daſſelbe anſiehet, werden 5) in die Seiten-Wand gleich 2, 3, 4 eiſerne Töpffe zum Waſſer halb und auf dem Feuer-Herd ſtehende ſo eingemauert, wie man die kupffernen oder irdenen Blaſen in die Stuben-Oefen bey denen Bauern mauert. Ja man kan auch hinten in der Wand dem Ofen-Loch gegen über ſolche Töpffe anbringen. Denn man braucht verſchiedenes gekochtes oder nur warmes Waſſer. Jedoch iſt es beſſer, wenn man dieſe Hinter-Seite ſparet, um die Zug-Löcher, dadurch eine mäßige Hitze zu denen Caſtroll-Löchern gehet, von dem Herde hinauf zu führen. Denn die Löcher zu denen Caſtrollen ſelbſt werden 6) in einem Abſatz hier hinten an dem Ende der Höhe des Feuer-Kaſtens gar füglich angebracht. Solchergeſtalt iſt der Feuer-Kaſten mit dem, was unten und zur Seiten dabey anzubringen, mit Fleiß gantz einfältig, damit es ein ieder verſtehe, beſchrieben. Nun ſchreiten wir zu ſeiner Bedeckung. Dieſe geſchicht 7) in der Breite anfänglich nur halb, vermittelſt einer eiſernen Platte, a) welche in der Stirn- und Hinter-Wand ſowohl als der Seiten-Wand zur rechten Seite aufliegen, und wohl eingefaſſet werden muß, damit ſie, ſonderlich wenn ſie etwan ſpringet, nicht ſo ſehr aus einander getrieben werden konne. Auf der lincken Seite (man verſtehet allemahl, wenn man vor dem Ofen-Loche mit dem Geſichte ſtehet), liegt dieſe Platte nicht auf der Mauer auf. Denn ſie iſt nur halb ſo breit, als der gantze Feuer-Herd oder Kaſten breit iſt. Daher wird hier eine ſtarcke eiſerne Stange erfordert, ſo der Länge lang durch den Ofen gehet, worauf dieſe ziemlich ſtarcke eiſerne Platte, weil ſie unmittelbar über der Flamme iſt, und viel ausſtehen muß, ruhet, und damit dieſelbe, die auf ihrer lincken Seite oder Kante, ſo auf keiner Mauer auflieaet, Perpendicular der Länge des Ofens nach aufzuſetzende anderweitige, etwan eine und eine halbe Elle breite, und ſo lang, als der Ofen iſt, ſich erſtreckende, iedoch etwas dünnere, in die untere Platte einzulaſſende Platte b) an dieſem

dieſem Ende vermittelſt des darunter liegenden Eiſen-Stabes deſto beſſer tragen könne. Dieſe beyden Platten ſind die koſtbarſten Stücke dieſes Koch-Ofens, können aber, wenn man ſonderlich im Anfange behutſam damit umgehet, und ſich vorſiehet, daß, wenn ſie ſehr erhitzet, nicht etwan kalt Waſſer darauf geſchüttet werde, und ſie alſo nicht, wie bisweilen mit denen eiſernen Platten in Stuben-Oefen geſchicht, ſpringen, ungemein lange gebrauchet werden. Im übrigen macht die Platte ſub a) nun den eigentlichen Koch-Herd, der hinten zur lincken Seite durch die Platte b) vorne an der Stirn-Wand über dem Ofen-Loch und hinten durch die ferner aufzuführende Ofen-Mauer verſchloſſen iſt. Zur rechten Seite aber iſt der Stand des Kochs vor dem Koch-Herde, und da macht man in der Mitte eine eiſerne Stange mit Haſpen, und hänget zwey blecherne Thüren hinein, dergeſtalt, daß man den Koch-Herd auch hier verſchlieſſen kan. Ja man kan ihn auch ſeiner Länge nach, nach Belieben durch ein Blech in zwey Theile unterſcheiden, und damit man in einem Theile eine etwas ſchwächere Hitze habe, ſo kan man den Theil der Platte nach der Hinter-Mauer zu (die der Stirn-Mauer gegenüber ſtehet) mit dünnen Ziegel-Steinen und Leim beſonders bedecken laſſen. Wo dieſer Koch Herd durch die Thüren verſchloſſen werden kan, läßt man 8) ein kleines Gewölbe ſchlieſſen, damit ſolchergeſtalt auf dieſe Mauer, darein die Gewölbe-Oeffnung gebracht wird, nebſt der nun weiter zur lincken Seite von denen Waſſer-Töpffen an aufzuführenden Haupt-Mauer des Ofens, diejenige ſtarcke blecherne Platte c) zu beyden Seiten ruhen könne, welche den Koch-Herd ſowohl als den Feuer-Kaſten nun das erſtemahl, folglich den gantzen Ofen auf allen Seiten bedecket, als welches durch die eiſerne Platte a) nicht geſchahe. Dieſe Platte c) darf nur von ſtarckem Blech ſeyn, und werden überdem in die Breite etwan vier eiſerne nicht gar zu ſtarcke Stäbe über den Ofen darunter geleget, damit ſie in der Mitten nicht ſo leicht gebogen werden könne. Dieſe Platte c) berühret auch das Feuer ordentlicher Weiſe nicht unmittelbar. Denn eines Theils iſt der Koch-Herd mit ſeiner Platte zwiſchen ihr und der Flamme, und unter dieſe wird das Feuer meiſtentheils gemacht, andern Theils aber iſt ſie in Anſehung der nicht bedeckten Höhlung des Feuer-Kaſtens, da die Platte a) nur halb darüber gehet, doch viel weiter von der Flamme entfernet. Will man ſie aber ja, iedoch in weiterer Entfernung, davon berühren laſſen, wenn man etwas geſchwinde Hitze zum Braten brauchet, ſo darf man nur das Feuer unten auf dem Feuer-Herde etwas breiter machen, oder mehr nach der lincken Seite zu ſchieben. Denn da die Platte a) nicht ſo breit als der Feuer-Herd iſt, ſo ſchlägt alsdenn durch den übrigen Raum die Hitze unmittelbar an die Platte c). Eben dieſe Platte iſt nun 9) der Herd zum Brat- und Back-Ofen, welcher abermahls in zwey Theile kan unterſchieden, hiernächſt aber nicht allzu hoch, nemlich am höchſten kaum drey Viertel hoch im Lichten mit einem dünnen Gewölbe bedecket, die Oeffnung aber auf die lincke Seite des Ofens gemachet, daß ſolche vorne abermahl, wie der Koch-Herd mit blechernen Thüren verſchloſſen werden kan. In der Mitte der Länge des Ofens iſt ordentlicher Weiſe in allen dieſen Behältniſſen die ſtärckſte Hitze, iedoch noch Unterſcheid, daß die Flamme den Herd unmittelbar oder mittelbar nahe oder entfernet berühret, weil das Feuer im Feuer-Herde in die Mitte des Ofens ordentlich gemachet wird. Allein im Brat-Ofen wird im Vördertheil der Breite des Ofens die Hitze ſtärker als hinten ſeyn. Auf beyden Seiten der Länge nach aber iſt die Hitze viel ſchwächer. Und ſolchergeſtalt kan man alle Grade der Hitze finden, wie man ſie bey dem Kochen, Braten und Backen braucht. Eben eine ſolche gelinde Hitze kommt auch unter die Caſtrollen. Nun iſt noch 10) übrig, diejenige Stäte oder den Herd, worauf man nach und nach etwas welken kan, anzubringen. Solches geſchicht nun auf der dünnen Decke des Brat-Ofens gantz zu oberſt. Daher der Ofen oben mit einem Sims eingefaſſet, der Boden mit Horden beleget, oben aber nur eine breterne Decke auf den Sims geleget wird. Woferne der Schlauch des Camins vorne am Ofen-Loche über den Ofen hinter geführet wird, ſo geſchicht ſolches vermittelſt eines Bogens, alſo daß der Welck-Boden und Sims des Herdes nicht berühret wird, ja auch Platz übrig bleibet, allerhand auf die breterne Decke des Koch-Ofens von irdenen Gefäſſen zu ſetzen. Man wird aus dieſer verhoffentlich ſehr deutlichen Beſchreibung des Ofens, den Fig. 3 in der XXI Tab. vorſtellet, ſehen, wie profitabel ein ſolcher Koch-Ofen ſey. Allein er kan auch kleiner, als hier das Maaß angenommen iſt, oder auch groſſer gemachet werden, nachdem viel zu kochen ſeyn möchte. Daran liegt nichts. Je kleiner er iſt, je weniger Holtz erfordert er, und deſto weniger koſten die Platten. Die Köche wollen zwar nicht gar zu gerne daran, weil ſie dergleichen nicht gewohnet ſind. Daher ſie meiſtentheils viele Schwierigkeiten machen. Allein man muß ſich daran nicht kehren. Das iſt die gemeine Art bey allen guten Sachen, daran die Leute nicht gewohnet ſind. Eine ſo genannte Koch-Parade ſcheinet zwar der Ofen nicht in einer Prunck-Küche zu machen, wie man denn auch kein Feuer ſiehet, und wenig Rauch gewahr wird. Allein man kan ihn auch mit Zierath verſehen, wenn man will. Ja es wird auch leichte ſeyn, unter dem Koch-Herde Oeffnungen in den Feuer-Herd zu bringen, ſolche zu öffnen und zu ſchlieſſen, folglich dadurch auch unmittelbar ans Feuer etwas zu ſetzen. Solche Aenderungen und Verbeſſerungen ſind leicht zu erfinden. Und wer ihn noch ſimpler haben will, kan auch den Brat-Ofen weglaſſen, it. die Caſtrollen, u. ſ. f.

Koch-Zettel, ſiehe **Küchen-Zettel**.

Kockel-Körner, Coccel-Körner, ſind dunckel-braune aus Egypten und Malabaren zu uns kommende Körner, mit einer runzeligen Haut, und wo ſie am Stiel gehangen, wie Nieren geſtaltet, ſo groß wie Erbſen, und eines bittern Geſchmacks. Sie werden zu einer verbotenen Fiſcherey gebraucht, und von böſen Leuten, mit Campher und faulem Käſe, zu Pillen gemacht, und ins Waſſer geworffen, da denn die Fiſche, welche dergleichen verſchlingen, dergeſtalt davon betäubet werden, daß ſie in die Höhe ſchwimmen, und ohne Mühe mit den Händen gefangen werden können.

Köder, Queder oder Querder, heiſt dasjenige, was an einen Angel-Haacken geſtecket, oder in eine Fiſch-Reuſſe, Hamen, Kaſten oder Garn-Sack geleget wird, um die Fiſche damit anzulocken, und folglich zu fangen. Dergleichen ſind zum Angeln die Regen-Würmer, Bohnen in bloſſem Waſſer geſotten, allerhand kleine Fiſche, Fröſche, (ſonderlich wenn die abgeſchundene Hinter-Viertel in Rindern-Unſchlitt gebraten worden) Hewſchrecken, Grillen oder Heimen, groſſe Fliegen, Ochſen-Hirn, Mehl-Würmer, Leber von Rindern, ſtinckendes Aas, womit man gemeiniglich die Barmen ankodert, und an die Angel-Haacken machet. Hiernächſt ſind auch zum Angeln folgende eines ſehr groſſen Nutzens: als Regen-Würmer in einem neu-verglaſurten Topffe acht Tage in die Erde geſetzt, denn Campher mit Honig vermengt, die gedachten Würmer darinnen gewälgert, und an die Angel geſtecket, Widder- oder Hammel-Fleiſch in Honig geſotten, und denn dieſes mit altem Menſchen-Harn temperiret, in Stücken zerſchnitten, und an die Angel-Haacken gehencket. Item: Alten Käſe mit weiſſem Brot und Milch zu einem Teige gemacht, Küchlein daraus formiret, ſolche dürre werden laſſen, und denn an die Angel gemacht. Man nimmt auch Hunds-Leber darunter, wiewohl dieſe Leber auch alleine von denen Fiſchen geliebet wird. So macht auch rohes Kalb-Fleiſch mit Gerſten, Weitzen, Honig und Waſſer abgeſotten, einen unvergleichlichen guten Angel-Köder. Ein beſonders guter Karpfen-Köder an die Angel zu ſtecken wird folgender Geſtalt zubereitet: Man nimmt nemlich einen Reiger, und zwar, wo es mit Gelegenheit ſeyn kan, das Männlein, rupfft ſolchen, zerhackt und zerſtöſſet ihn. Dieſen zerſtoſſenen Vogel thut man in ein Glas, und ſetzt es vierzehen Tage bis drey Wochen in warmen Miſt, da denn das Fleiſch binnen ſolcher Zeit gantz verweſet, und ein öhlichtes Weſen hinterläßt. Wenn man nun dieſes Oel oder ölichte Subſtanz in dem Glaſe findet, ſo bindet man ſolches auf das allergenaueſte zu, und verwahret daſſelbe an einem nicht allzu warmen Ort, damit es nicht evaporiren oder ausdünſten möge. Will man nun fiſchen, ſo kan man weiche Broſamen von weiſſem Brot, auch geſtoſſenen Hanff-Saamen nehmen, ſolche mit Reiger-Oel wohl unter einander kneten, kleine Kügelein vier oder ſechs Erbſen groß daraus machen, die Angel-Schnure nahe bey der Angel damit beſtecken, und wie ordentlich geſchiehet, damit angeln. Ein anderer guter Angel-Köder zum Karpffen-Fang iſt, wenn man ein Pfund Hanff-Saamen, aus dem ſchon das Oel gepreſſet worden, nimmt, und darzu entweder zwey Untzen von einer Mumie, (ausgedorrten und an der Sonne getreugten Menſchen-Fleiſch) oder nur Menſchen-Fett, zwey Untzen Schweinen-Schmaltz, zwey Untzen Reiger-Oel, zwey Untzen Honig, ein Pfund Broſammen von altgebackenem weiſſen Brot, und vier Gran Biſem thut. Aus dieſer Maſſa knetet und machet man, nach voriger Manier, Kügelein, und wenn ſie etwan wegen allzu vieler Flüßigkeit nicht zuſammen halten wolten, kan nur noch mehr Hanff-Saamen darunter genommen, und der Teig feſter gemacht werden. Die Unkoſten an dieſem Köder ſind im geringſten nicht zu ſcheuen, indem die Karpffen, weil ſie ſolchen vor allen andern ungemein lieben, denſelben ſchon bezahlen werden. Sonſten dienet auch zur guten Nachricht, daß der Karpffe zu gewiſſer Jahrs-Zeit ungemein heißhungerig, alle Köder ohne Unterſchied anfället; dannenhero er ſonderlich nach ſeiner Laich-Zeit, (welche im Majo und Junio geſchiehet), im Julio und Auguſto leicht mit Bohnen, ſo im bloſſen Waſſer geſotten, oder auch nur mit Regen-Würmern zu fangen iſt. Auf andere Fiſche macht man die Köder zum Angeln noch auf verſchiedene Weiſe: Man nimmt nemlich Käſe und Würmlein, oder die kleinen Waſſer-Schnecklein, ſo bey dem Waſſer wohnen, und auch Häuslein auf ihnen tragen, ingleichen das Gelbe von dreyen Eyern, dieſe Stücke ſtöſſet man unter einander als einen Teig, und miſchet noch etwas Saffran darunter; wenn man denn angeln will, ſo ſtecket man davon einer Erbſen groß an die Angel in einem reinen Tüchlein. Oder es wird Haſen-Fleiſch zehen oder vierzehen Tage in Honig gelegt, und hernach an die Angel geſtoſſen. Etliche nehmen auch Kichern und faulen Schaaf-Käſe, machen Kügelein daraus, und ziehen ſie durch Lohr-Oel, und ſtoſſen ſie alſo an die Angel. An die Nacht-Schnüre werden auch Regen-Würmer, Plötzen und andere dergeichen Köder gemacht. Die Köder, ſo in denen Reuſſen, Hamen und Garnen zu gebrauchen, ſind unterſchiedlich; Denn etliche nehmen Haus-Wurtz, und thun ſolche hinein; oder binden eine von Bocks-Blut, Back-Ofen-Leimen und Honig gemachte Kugel in einem Tüchlein in die Reuſſen. Item Weitzen-Kleyen zwey Theil, Honig zwey Theil, Gerſten ein Theil, und mit Waſſer, ſo viel als nöthig, Kugeln daraus gemacht, und da hinein gelegt, worinnen man gerne Fiſche fangen will. Oder Gerſten-Mehl und Rinds-Leber, Bocks-Blut und Wein-Hefen unter einander gemiſcht.

gemiſcht. Etliche nehmen nur ſtinckende Ziegen-Milch: Oder auch Unſchlitt von einem Ziegen-Bock, geſtoſſene Bohnen und Baldrian zu Küchlein gemacht, und in die Reuſſen gethan. Einen Löffel voll Reiger-Schmaltz und einen Löffel voll Honig zuſammen wohl gepregelt, bis es zähe wird, denn noch etwas Saffran darunter gethan und in die Reuſſen gehänget. Man ſchmieret auch Hände und Füſſe damit, wenn man fiſchen gehet. Senff-Körner, einen Fuß von einer Wieſel, den gelben Saamen aus einer Roſe, und rothe Schnecken zuſammen in Rindern-Unſchlitt geröſtet, und in die Reuſſen, Hamen oder Garn-Säcke gehänget. Wenn man den Geruch dieſer Anköderung ſtärcker machen will, darff man nur ſtinckendes Aas darzu nehmen, ſonderlich in denen Waſſern, wo ſich Barmen aufhalten, welche ſich, wo ſie von dieſem Köder den Geruch bekommen, häuffig einſtellen werden. Wenn man viele Schmerlen, Gründeln, oder andere kleine Fiſchlein fangen will, darff man nur etliche Stücken Lein-Kuchen, welche von dem Lein-Oel übrig bleiben, in die Reuſſen, Hamen oder Garne thun, ſo werden ſich alldorten ſehr viele Fiſche von dergleichen kleinen Gattung fangen. Man kan auch zu einem guten Köder in die Reuſſen rc. nehmen ein junges ſchwartzes Huhn, das noch nicht geleget hat, ſolches erſticken, und denn, nachdem die Federn abgerupffet, mit zwey rothen Schnecken ſo lange ſieden laſſen, bis ſich die Beine ſelbſten vom Fleiſche ablöſen. Dieſes Huhn ſamt aller Zugehör wird in einen wohl vermachten Topff gethan, und acht Tage an die Sonne geſtellet; wenn dieſe Zeit verfloſſen, kan man den Topff eine halbe Stunde aufgemacht an die Lufft wieder bringen. Nach dieſem nimmt man eine gute Hand voll wohl geſotten- und verſchäumter Gerſte, und thut ſie zu den andern Ingredientien in den Topff, welche ſich denn mit einander alſo verzehren, daß das Uiberbleibſel einem bloſſen Teige gleich ſiehet. Dieſen Teig nun kan man in die Reuſſen, Hamen und dergleichen ſtecken, da man mit Vergnügen erfahren wird, wie ſich die begierigen Fiſche eingeſtellet, und in ziemlicher Anzahl gefangen haben. Groſſe Brenn-Neſſeln mit Haus-Wurtz-Safft benetzet, in die Reuſſen gehencket, locket die Fiſche häuffig darein. Man nimmt auch Hanff-Saamen, und ſchneidet die Knöpflein ab, weil er noch in der Milch iſt; dieſer wird gedörret, kleine zerſtoſſen, und in einem mit Hartz und Wachs vermachten Glas zum Gebrauch aufbehalten. Hat man nun den Köder nöthig, ſo nimmt man ein halb Pfund gedörrten Rogen von einer getreugten Schleye, dieſen ſtößt man klein, und thut alsdenn ein Pfund rohen Speck darzu, welche zwey Stücke wohl mit einander temperirt und vermiſchet werden müſſen, zu dieſem ſchüttet man von dem Hanff-Pulver ſo viel, als zu einem Teige genug ſeyn mag: von dieſem Teige nimmt man ſo viel als nöthig und hängt es in die Reuſſen, Hamen rc. Oder Bären-Schmaltz, Honig, Kühe-Koth, eine Hand voll Korn, ſolches zerlaſſen, unter einander gemenget, Küchlein daraus gemacht, und dürre werden laſſen, und ſolche in die Reuſſen gethan. Ein guter Köder wird auch aus Knoblauch, Wohlgemuth, Schaafs-Fett, Thymian, dürren Roßmarien, Roſinen oder Weinbeerlein und Wein zubereitet, und wird eines ieden, nachdem man viel oder wenig machen will, genommen. Dieſe ietzt benannte Stücke muß man alle wohl unter einander ſtoſſen, kleine Kugeln daraus machen, und in den Fluß, darinnen man fiſchen will, werffen. Folgender Köder, ob ſchon bey deſſen Zubereitung einiger Aberglaube mit unterzulauffen ſcheinet, ſoll faſt alle Köder übertreffen. Man nimmt dazu Brantewein-Hefen, ſo bey dem erſten Brand aus einer neuen Brantewein-Blaſe übrig und zurücke geblieben, das Blut von einer ſchwartzen Ziege, und Mehl von Winter-Gerſten, dieſe drey Stücke muß man wohl unter einander miſchen, und mit einer Lunge von einer ſchwartzen Ziege wohl zerhacken. Wenn nun dieſe Stücke ins Waſſer mit dem Angel, oder in der Reuſſe hinein gelaſſen, oder aber bloß ins Waſſer geworffen werden, und gleich mit dem Wurff-Garn dahinter drein, ſo beſchlieſſet man eine Menge groſſer und kleiner Fiſche. Es dienet auch nachſtehender Köder trefflich hierzu: Wenn man nemlich vier Blätter Celtiſchen Spica-Nard, ein Blat von Calmus-Wurtzel-Kraut, Selerie einer Bohnen groß, Kümmel, ſo viel als man mit drey Fingern halten kan, und eine Hand voll Anis nimmt, und ſolche Species zu Pulver machet. Von dieſem Pulver ſtreuet man etwas auf wohlgereinigte, und in einem kleinen Geſchirre wohl zerquetſchte Regen-Würmer, und bereitet einen Köder daraus, welchen man denn zur Angel, Garn, Hamen und Reuſſen gebrauchen kan. Viel Aale in den Fiſch-Reuſſen zu fangen: Nimmt man alt Fürnen-Schmeer, thut es in eine Pfanne, rühret es mit wilden Müntz-Kraut, thuts darnach in ein Tüchlein, und henckets in die Reuſſen. Man kan auch nur bloſſe Hefen von einem Wein-Faß nehmen, und in die Reuſſen thun, ſo gehen die Fiſche auch gerne hinein. Für die Krebſe ſind die Hinter-Viertel von geſtreifften Fröſchen, oder Fiſch-Gedärme in Hanf geröſtet, ein ſehr guter Köder. Wer ein mehrers hiervon zu wiſſen verlanget, und ſonderlich vor eine und die andere Art Fiſche den Köder zu erfahren begehret, darnach ſie am meiſten zu gehen pflegen, der findet fernern Bericht davon bey dem Colero in ſeinem Haus-Buch p. 644 ſeqq.

Köffeley, iſt der beſondere Nahme, womit die Betrügerey und Dieberey der Schäfer beleget wird.

König, ſiehe Bienen-König.

König, wird dasjenige Merckmahl genennet, welches die Mähder oder Schnitter in dem

Felde

Felde da zu machen pflegen, wo ſie die Erndte anfangen; und beſtehet gemeiniglich darinnen, daß ſie auf einem Hauffen die Halmen zuſamt den Aehren ſtehen laſſen, und oben dieſelben in einen Büſchel zuſammen binden.

Königlein, ſiehe **Caninichen**.

Königlein, ſuche **Zaun=König**.

Königs=Blume, iſt ein ausländiſches Gewächſe von prächtigem Anſehen und vortrefflichem Geruch, welches urſprünglich aus Oſt-Indien, und zwar eigentlich aus China zu uns gebracht worden. Die Staude, worauf dieſe Blume wächſet, ſiehet faſt wie eine Hollunder=Staude, die Blume ſelbſt aber einer Roſe, oder noch beſſer einer groſſen gefüllten Mohn=Blume gleich. Sie hat breite Blätter von einer weißlicht mit Purpur vermengten Farbe; es giebt auch gantz rothe und andere, ſo gantz goldgelber Farbe ſind. Bey heiſſen Sommer=Tagen muß man die Blumen abſonderlich zudecken, damit ſie nicht Schaden leiden. Um Jacobi fänget es an zu blühen, es dauret aber eine bedeckte Blume kaum drey Tage, und eine unbedeckte kaum einen oder zwey Tage. Das curiöſeſte an dieſem Gewächſe iſt, daß an einem Zweige nicht nur drey oder vier Blumen wachſen, iede allein, ſondern auch, daß noch darneben Blumen von dreyerley Farben daſelbſt anzutreffen ſind. Wenn eine Blume ausgeblühet, ſo kommet wieder eine andere. Die Knöpffe, daraus dieſelben entſtehen, ſind länglicht, faſt wie die gefüllten Granaten=Blumen=Knöpffe; ſie haben aber nicht ſo harte Hülſen, ſondern ſind gantz weich und zart, und gehen gemeiniglich in zweyen Tagen auf. Es will eine gute mit verfaulten Weintreſtern, oder in Ermangelung derſelben mit Wein=Reben=Aſche, und ein wenig Sand vermengte Holtz=oder Weiden=Erde haben. Den Sommer über kan man es mit laulichtem Waſſer aus einem Graben oder Faſſe, darein abgeſchabtes Leder oder Horn gelegen, fleißig begieſſen; vor Winters aber mag man daſſelbe zeitlich in ein warmes Gemach ſtellen, und dann und wann, ſo es die Noth erfordert, mit erſtgedachtem Waſſer begieſſen. Wenn man es aus dem Gewächs=Hauſe wieder in den Garten bringet, muß es bereits wohl warm ſeyn, und fleißig an die Mittags=Sonne geſtellet werden; daneben kan man es wie einen Roſen=Stock beſchneiden, und ſonſten reinigen. Die Vermehrung dieſes Gewächſes, geſchiehet durch die Neben=Schoſſe, welche, wenn ſie Wurzeln haben, in vollem Mond ab, und in vorgedachte Erde, ſo tief als ſie zuvor geſtanden, eingeſetzet werden.

Königs=Kertze, Kertzen=Kraut, Himmels=Brand, auch **Woll=oder Wull=Kraut** genannt, iſt ein Kraut, welches gerne auf wüſten und ungebaueten Plätzen, in ſteinigt=und ſandigem Boden wächſet, und in das **weiſſe** und **ſchwartze**; item auch in das **Weiblein** und **Männlein** abgetheilet wird. Die **weiſſe Königs=Kertze** oder das **weiſſe Wull**=Kraut, bekommet viele breite groſſe Blätter wie der Alant, iedoch ſind ſie linder und weicher, darzu weiß, Aſchen=Farb, grün und wollicht. Der Stengel iſt dick, und um und um mit Blättern bekleidet, welche ie höher ſie an dem Stengel hinauf ſtreichen, ie kleiner und ſchmäler ſie ſind. Oberhalb den Blättern erſcheinen die Goldgelben, bisweilen auch weiſſe, wohlriechende Blumen, rings um den Stengel bis oben aus. Eine iede Blume iſt, wie ein kleines Röslein geſtaltet. Nach der Blüthe folgen runde haarige Bollen oder Knöpflein, voll kleines Saamens. Der Stengel iſt mit ſeinen Blumen, wie eine ſchöne leuchtende Kertze anzuſehen, dahero es auch den Nahmen Königs=Kertze und Kertzen=Kraut erhalten. Die Wurtzel iſt ziemlich lang, holtzigt, eines Fingers dick, ſchwärtzlicht, und eines herben und ſtrengen Geſchmacks. Das **Königs=Kertzen=Männlein**, hat runde mit weiſſem Mehl überzogene, anderthalb Ellen hohe Stengel. Die unterſten Blätter werden offt eines Schuhes lang, und einer Hand breit, auch noch breiter, ohne Stiele, ſind wollicht, und am Umkreis ein wenig zerkerbt. An den Gipffeln der Stengel, formiren die zuſammen gedrungene, und auf kurtzen Stielen ſtehende bleichgelbe Blümlein gleichſam eine Aehre. Die **ſchwartze Königs=Kertze** bringet hohe, geſtriemte, Purpur=färbigte, und wenig haarigte Stengel; kleine und auf Purpurfarbenen Stielen ſitzende, etwas gekerbte, ſtinkende, und nicht ſonderlich wolligte Blätter, den Salbey=Blättern an Geſtalt gleich, aber gröſſer. An den Gipffeln der Stengel kommen etliche kleine Saffran=gelbe Blumen, mit Purpur=farbenen Zäſerlein, nach denenſelben aber der Saamen, wie an denen zu erſtbeſchriebenen gemeinen Königs=Kertzen. Dieſes Kraut zertheilet, lindert und erweichet, und wird dahero nebſt denen Blumen zu Umſchlägen und Clyſtiren, auch als ein heilſames Mittel wider die güldene Ader gebrauchet. Das Kraut getrocknet, zu Pulver gemacht, und in die Wunden geſtreuet, verzehret das wilde und faule Fleiſch. Wenn ein Pferd vernagelt worden, ſo zerknirſche man nur Königs=Kertzen=Kraut zwiſchen zweyen Steinen, und ſchlage es demſelben um. Ingleichen ſo ein Pferd ſich in einen Dorn geſtochen hätte, ſoll man nur dieſes Kraut in Waſſer ſieden, und den Schaden fleißig damit waſchen. Aus den Blumen wird ein Oel und Geiſt oder Spiritus präpariret, aus dem Kraut aber ein Waſſer gebrennet, welche in verſchiedenen hitzigen Zufällen innerlich und äuſſerlich wohl zu gebrauchen ſind.

Königs=Kraut, ſiehe **Hirſch=Klee**, welcher auch ſo genennet wird.

Königs=Lilie, ſuche **Kayſer=Krone**.

Königs=Roſe, ſiehe **Päonien=Roſe**.

Köpffen, heiſſet bey denen groſſen Weiden=Bäumen die oben um den Stamm herumſtehende Zweige abhauen. Siehe **Weid**

Körbel, ſiehe **Kerbel**.

Körbel, ſind Körbgen, welche wie die Reuſſen in das Waſſer geſetzet werden, um Fiſche zu fangen. Sie dürfen nur zu gewiſſen Zeiten gebraucht werden.

Körbel=Macher heiſſen in Zittau die Korb=Macher, als welche daſelbſt eine beſondere Innung haben. Siehe **Korb=Macher**.

Körnen, wird ſonderlich von dem Getraide geſaget, wenn es nach dem Milchen in die Körner ſetzet, oder keimet.

Köthe oder Schranck, iſt ein groſſes, mittelmäßiges oder kleines, auf allerhand Art und Façon mit Fachen unterſchiedenes Behältniß, worein man Wäſche, Kleider, Speiſen ꝛc. zu verſchlieſſen, und in ſelbigen zu verwahren pfleget. Solchem ihrem Gebrauch nach, werden ſie **Kleider=Köthen, Speiſe=Köthen, Wäſch=Köthen** ꝛc. genennet. Sie ſind entweder ſchlecht von Tännen= oder Fichtenen Bretern gemacht, oder auch mit Nußbäumenen oder anderm ſaubern Holtz fourniret und ausgeleget, lackiret oder gebeitzt, werden mit einem Wachs=Lappen gebohnet und abgerieben, damit ſie hell und glänzend ſehen.

Köthe, Kotte, heiſt das unterſte Gelencke am Pferde=Fuß, ſo zwiſchen dem Schienbein und Huf iſt. Wenn ein Pferd die Köthe verſtaucht oder ausgeköthet (ausgekürtet) hat, ſo ſtehet es vornen auf den Zähen, und die Köthe gehet ihm aus und ein; dafür nehmet ein Pfund klein geſtoſſenen Lein=Saamen, ein halb Pfund Honig, und ein halb Stübchen Eßig, laſſets mit einander ſieden, daß ein Teig daraus werde, ſchlagets warm auf einen Haſen=Balg, bindets dem Pferd auf den Fuß, ſo warm ihr es an der Hand leiden könnet, und laſſet es alſo ſtehen, bis den dritten Tag; wird es nicht beſſer, ſo bindet friſches darauf, und das thut ſo lange, bis es heilet. Wenn aber dem Pferd das Hincken nicht vergehen will, ſo ſchmieret es mit Lohr=Oel und Althee, bindet ihm gemeldeten Teig fein warm wieder über den Fuß, und haltet den Huf feucht mit Einſchlagen, und Horn=Salben. Oder nehmet Honig ſammt dem Roos, röſtet Weizen=Kleyen, machet es zuſammen, und leget es dem Roß alſo warm auf. Oder nehmet einen guten Theil Fünff=Finger=Kraut, ein Nöſſel Wein, und einen guten Klumpen Butter, eines Gans=Eyes groß, laſſet es zuſammen ſieden, bis das Kraut weich wird, alsdenn bindet es dem Gaul um die Köthe, ſo warm es ſeyn kan, des Tages etliche mahl nach einander, ſo wird dem Pferde gerathen. Oder nehmet Brunnkreß, Haus=Wurtz, zerlaſſene Butter, als ein Gans=Ey groß, laſſet es in einem Topff zuſammen wohl ſieden, und reibet erſtlich das Pferd alle Tage zweymahl, und verbindet es nachgehends, ſo warm es zu erleiden, damit. Alle Morgen ſoll man das Pferd eine Stunde oder ein paar auf das Feld gehen laſſen, und darnach wieder reiben und verbinden. Wenn die Köthen der Pferde durch die Arbit geſchwollen, iſt das beſte Mittel, ein Theil Nuß=Oel mit zweyen Theilen Brantewein zu vermengen, und acht oder zehen Tage Abends und Morgens die Köthen damit zu ſchmieren. Oder nehmet Rauten, hacket ſie, laſſet ſie mit Wein ſieden und zu einem Teig werden, damit ſie in Form eines Pflaſters um die Köthe herum könne gebunden werden. Item, gekocht und mit Bohnen=Mehl vermiſchtes Cappes=Kraut, wird gleiche Wirckung haben. Oder Lein=Kuchen, Honig, Wein, Bier und Eßig zuſammen zu einem Brey gekocht, und hernach warm übergeſchlagen. Die Schenckel ſind bisweilen bey den Köthen aufgelauffen und geſchwollen, welches von allzulanger Ruhe herkommt, darzu inſonderheit die dicken mit Fleiſch beladenen Pferde geneigt ſind. Dafür iſt das beſte und geſchwindeſte Mittel, daß man zwey Drittel Lauge von Reb=Holtz=Aſche, und ein Drittel Weinſtein=Saltz unter einander miſche, die Köthen, oder auch andere geſchwollene Oerter damit waſche, und hernach mit der Aſche, ſo auf dem Boden lieget, beſtreiche.

Kötner, ſiehe **Coſſat**.

Koſent, ſuche **Coſent**.

Koffer=Garn oder Sack=Garn, iſt ein länglicht=rundes beqvemes Garn zum Fiſch=Fang, davon die Ehre der Erfindung denen Franzoſen gebühret. Es wird daſſelbe mit ſechzehen Maſchen oder Schmaſen angefangen, anbey in der andern Reihe allemahl bey der vierten Schmaſen eine eingeſetzet, und dieſes wird in allen Reihen continuiret, auf daß diejenigen eingeſetzten iederzeit gerade auf die, ſo in der vorigen Reihe zugegeben worden, paſſen müſſen. Wenn das Garn anderthalb Schuh oder drey Viertel Elle lang, ſo dürffen keine Maſchen mehr eingefügt werden, ſondern es muß gerade fortgeſtrickt ſeyn, bis auf zwey Schuh, oder eine Elle. Da alsdenn eine Oeffnung zu machen, welches auf folgende Art geſchehen kan. Man ſtrickt nemlich an dieſem Garn wieder zurücke, wie ſonſt die ungeſchloſſenen Netze gemachet werden, bis an diejenige Maſche, wo die Strick=Ordnung geändert worden, alsdenn wieder zurücke, und dieſes wird bey Erreichung des vorigen wieder angefangen, bis es ohngefehr einen Schuh austräget. Darauf wird wieder, wie zuerſt bey anderthalb Ellen oder drey Schuhen lang mit ſechzehen Maſchen angefangen, welche ſieben Schuh oder viertehalb Ellen das gantze Koffer=Garn, ohne die zween Eingänge austragen. Wenn die zwey Eingänge ſollen gemachet werden, ſo kan man allezeit bey iedem Viertel oder Garns=Weite zwey Maſchen zunehmen, und bis auf ſechzehen Schmaſen herab ſteigen: Nachdem dieſes verrichtet, ſo bindet man das Garn an *Reiffe, und zwar den einen Reiff an denjenigen Ort, wo die erſte Maſche iſt eingeſetzet worden, den andern aber halb des andern Endes an das Koffer= oder Sack=Garn, den dritten und vierten

bindet

bindet man in gleicher Weite in der Mitte des Garns an, welche Reiffen ſo groß als drey Eimerige Faß-Reiffen ſeyn ſollen. So nun auch die Trichterförmigen Eingänge hinein, und angemachet worden, und das Garn ſoll gerichtet werden, ſo nimmt man vier, eines Arms dicke Stecken, welche bey nahe ſechs Schuh oder drey Ellen lang und an denen Enden durchlöchert ſeyn müſſen, welche denn mit Stricken um die Reiffe feſt angebunden werden, damit dieſes Garn rund, wie ein Reiſe-Koffer bleiben möge. In die Löcher der vier Stecken knüpffet man Bind-Faden, und hänget Steine an ſelbige, damit ſie das Garn in die Tieffe ziehen können. An dem einen mittlern Stecken kan man gleichfalls einen drey bis vier Ellen langen Strick anbinden, um das Koffer-Garn beqvem wieder heraus zu ziehen. Wenn in der Mitte des Garns zwiſchen den beyden Eingängen ein guter Köder hinein gehänget wird, gehen die Fiſche lieber hinein, welche aber nicht wieder zurücke heraus können, und ſich alſo gefangen geben müſſen. Die Geſtalt dieſes Garns, iſt bey der Erklärung des Wortes Kaffle zu finden, und in der darzu gehörigen Figur zugleich mit entworffen.

Kohl, iſt ein bekanntes und gemeines Küchen-Gewächſe, ſo in denen Gärten gezeuget wird. Man kan die vielerley Arten des Kohls am füglichſten unter zwey Haupt-Gattungen bringen; und ſolche in **Kopff-Kohl** und in **Blätter-** oder **Blatt-Kohl** theilen. Zu dem Kopff-Kohl gehören der **Blumen-Kohl**; der rothe oder braune **Kopff-Kohl**; der gemeine weiſſe **Kopff-Kohl**, der **Werſich-** oder **Savoyer-Kohl** und der **Rüben-Kohl**. Zu dem **Blat-Kohl** werden gerechnet, gemeiner grüner **Kohl**, gemeiner **Braun-Kohl**, und krauſer **Braun-Kohl** ꝛc. Den **Blumen-Kohl**, ſo an einigen Orten auch **Käſe-Kohl** genennet wird, betreffend, bekommt man den beſten Saamen aus Candia oder Cypern, oder aber aus Italien, jener iſt braunroth, groß und rund von Körnern, dieſer aber bleichbraun, kleinkörnig und dürr, unter dieſen iſt der erſte, nemlich der Candiatiſche, oder Cyprianiſche, allemahl der beſte, als welcher ſchöne, groſſe, weiſſe vollkommene Blumen bekommt, dagegen der Italiäniſche gemeiniglich ſtarck mit Blättern durchwachſen, und kleine zertheilte Blumen hat, auch mehrentheils, wenn heiſſe Sommer ſind, bald in den Saamen aufzuſchieſſen pfleget. Man ſäet den Saamen im Mertz, im Wachſen des Mondes, wie etliche wollen, in einem lufftigen Zeichen, als im Zwilling oder der Waage, in ein Miſt-Beete, oder an eine warme Mauer oder Wand, wo er vom Nord-Winde befreyet iſt, in das Erdreich, und bedecket es vor den Nacht-Fröſten mit Stroh-Decken oder Bretern ꝛc. Beſtreuet es auch mit Rus aus dem Schorſtein vor den Erd-Flöhen; und begieſſets, wenn es noth iſt. Wenn die Pflantzen denn ziemlich erwachſen, ſo kan man ſie in gut fettes, feuchtes, lufftiges Erdreich, wo es viel Sonne giebt, hinpflantzen, und mit Begieſſen abwarten, und muß ſolche Verpflantzung im Zunehmen des Mondes geſchehen. Die Pflantzen müſſen allemahl zwey gute Schuh oder eine gantze Elle weit von einander geſetzet, und wie der andere weiſſe Kohl behackt werden, ſo werden ſie wohl wachſen und mit der Zeit ihre guten Blumen bringen. Wenn die gröſſeſten im Herbſt zur Speiſe verbrauchet, ſo müſſen im Winter die kleineſten in Sand im Keller gepflantzet werden, damit ſie daſelbſt auch vollkommlich und zur Speiſe gebraucht werden können. Der **Werſich-** oder **Savoyer-Kohl** und **Kaulirabi**, **Kohl-Rabi** oder **Ruben-Kohl**, wollen mit dem Blumen-Kohl gleiche Wartung haben, werden um eben dieſelbige Zeit, auch auf gleiche Weiſe, geſäet und verpflantzet. Man muß aber dem Rüben-Kohl die Blätter fein glatt an den Rüben abnehmen, ſo werden dieſelben fein glatt und dicke. An dem Blumen-Kohl muß man ebenfalls die Blätter ſo wohl als an dem Savoyer- und Kopff-Kohl abnehmen, denn ſie ziehen ſonſten alle Nahrung, die die Blumen haben ſollen, nach ſich. Wenn die Blumen-Kohle ſich vollkommen überwachſen haben, ſo ſoll man ſie mit einem Spaten losſtechen, und auf eine Seite legen, ſo halten ſie ſich deſto beſſer und länger. Savoyer- und Rüben-Kohl-Saamen, wenn er recht zeitig iſt, hält ſich wohl bis ins fünffte und ſechſte Jahr; im dritten und vierten Jahr iſt er am beſten. Der **weiſſe Kopff-Kohl**, wird in **Winter-Kopff-Kohl** und in **Sommer-Kopff-Kohl**, ſo auch **Cabus-Cappes-** oder **Capus-Kraut** genennt wird, eingetheilet. Von dem weiſſen **Winter-Kohl**, wird der Saame gemeiniglich um Jacobi im wachſenden Monden, an einem warmen und guten Ort in den Garten geſäet, damit im Winter die Pflantzen deſto beſſer können gut bleiben; und wenn ſie nun ziemlich erwachſen, ſo ſetzet man ſelbige Pflantzen um Galli in das Land, welches gut, fett, und dabey feuchte ſeyn ſoll, allemahl drittehalb Schuh weit von einander. In kalten und mehr gegen Norden gelegenen Orten aber muß man ſie um Michaelis verſetzen, damit ſie deſto beſſer können einwurtzeln, und ſie in kleine Gruben bis an das Hertz pflantzen, auch ſie bis dahin mit kurtzem Miſt rings umher belegen, ſo können ſie ſich vor den flachen Fröſten deſto beſſer halten. Man darff ſie nicht alle vor dem Winter pflantzen, ſondern läſſet etwas an einem warmen Orte, wo ſie geſäet ſind, an dem Hauſe über Winter ſtehen, umleget ſie mit Laub, und bedecket ſie, wenn es gar kalt, mit Decken und Stroh, ſo bleiben ſie gut. Dieſe kan man gleich im Frühling verpflantzen, und diejenigen, ſo vor dem Winter gepflantzet ſind und verderben, damit ausbeſſern. Die Winter-Kohle ſind unterſchiedlicher Arten: Der groſſe Braunſchweigiſche, der vor allen billig den Vorzug haben ſoll. Der Qvedlinburger; der Erffurter rothe und weiſſe, ſo gar klein

iſt.

iſt. Der Franckfurter und Straßburger, der Anzenberger, und andere mehr. Wenn man von dieſem Winter-Kohl Saamen im Frühling in ein Miſt-Beete ſäet, werden eben ſo bald Häupter daraus, als die vor dem Winter gepflantzet ſind. Der Erfurter und Quedlinburger, thut im Winter am allerbeſten gut. Der groſſe Braunſchweigiſche, ſo zarter Natur, iſt beſſer im Frühling ins Miſt-Beet zu ſäen. Will man aber vor dem Winter noch etwas Saamen davon ſäen, ſo muß es an einem warmen Ort hinter einer Mauer oder Gebäude geſchehen, wo er von Nord und Oſt-Winden gantz geſichert und befreyet iſt. Und wenn ein harter Winter einfället, muß man denſelben vor dem Froſt und der Kälte gar wohl zudecken, welche alsdenn den Winter über gut bleiben, dieſelben kan man im Frühling verpflantzen, ſo kan man frühzeitigen weiſſen Kohl davon haben. Der Sommer-Kopff-Kohl iſt ſo bekannt, daß faſt kein Bauer im Lande zu finden, der nicht denſelbigen mit groſſem Nutzen zu ziehen weiß. Man pfleget den Saamen im Mertzen im wachſenden Monden, in ein warmes und an der Sonnen gelegenes Land zu ſäen, und zu begieſſen. Wenn die Pflänzlein aufgehen, und man verſpüret die Erd-Flöhe, welche ſich gemeiniglich um ſolche Zeit mercken laſſen, ſoll man nur Rus aus dem Schorſtein gantz klein kloppfen und reiben, und mit Waſſer durch einander rühren. Wenn nun die Pflantzen des Abends mit Waſſer begoſſen ſind, ſoll man dieſes Rus-Waſſer darüber herſprengen, und ſolches zwey oder drey Abend nach einander continuiren, ſo werden ſich die Erd-Flöhe bald verlieren. Und dieſes iſt überhaupt bey allen Kohl-Pflantzen zu beobachten. Sind die Pflantzen aufgekommen und erwachſen, ſo verpflantzet man ſie im wachſenden Monden, wieder in ein gutes fettes Erdreich drittehalb Schuh weit, auch wohl drey von einander, nachdem nemlich der Kohl groß wird, und ſich ausbreitet, und das Land gut iſt, begieſſet ſie auch fleißig, ſo werden ſie wohl wachſen. Nach dieſem behacket ſie gebräuchlicher maſſen, wie davon unter dem Wort **Cappes-Kraut** mehrere Nachricht zu finden. Und eben ſo wird es auch mit dem **rothen oder braunen Kopff-Kohl** gehalten. Von dem **krauſen und braunen Winter-Kohl**, hat man zweyerley Arten, die erſte blühet nur ein Jahr, und heiſſet insgemein **Braun-Kohl**. Die andere aber hält ſich zwey Jahr lang, und wird der **braune Winter-Kohl** genennet, weil er kurtz vor dem Winter muß gepflantzet werden, nachdeme zuvor der Saame um Jacobi, auch wohl ſpäter geſäet worden; wiewohl er auch von einigen erſt im Frühling gepflantzet wird. Der gemeine braune Kohl-Saamen, wird im Frühling in einen ſchattichten Ort, wo ein feucht Land, geſäet, und hernach, wenn die Pflantzen groß, wieder in gutes fettes Erdreich verpflantzet, und vom Unkraut gereiniget. Wenn man den Saamen zuvor, ehe man denſelbigen ſäet, in Menſchen-Harn mit Brantewein vermiſchet, einweichet und etwas Rus aus der Feuer-Mäuer oder Schorſtein darunter thut, ſo wird ohnfehlbar keine Raupe ſich auf dem braunen Kohl ſehen laſſen; wie ſolches von einem berühmten Gärtner über etliche und zwantzig Jahr glücklich practiciret worden. Der Saamen aber darf über eine gute halbe Stunde nicht in ſolche ſcharffe Materie eingeweichet werden, es möchte ſonſt demſelben ſchädlich ſeyn. So man aber den Saamen nicht darein weichen will, kan man nur die Pflantzen etwan eine Stunde vor dem Verſetzen, in Urin, darein obbeſagter maſſen Rus gerühret, mit den Wurtzeln hinein ſtellen, ſo iſt es eben ſo gut. Der **Beten-Kohl**, welchen auch einige **Klumps-Kohl** nennen, iſt ein weißlichter Kohl von Blättern, ſo gar groß und breit werden. Der Saamen iſt gemeiniglich mit unter dem Blumen-Kohl-Saamen, und wird dahero auch mit demſelbigen geſäet, oder man kan ihn alleine aus Franckreich oder Italien bekommen. Er will mit dem Blumen-Kohl im Verpflantzen gleiches Erdreich und in allen gleiche Wartung haben. Die inwendigen Blätter, wenn er acht Tage oder auch wohl länger zuvor, ehe man ihn abſchneidet, zugebunden wird, werden weiß und mürbe, und eben auf dieſe Weiſe wie der Blumen-Kohl gekochet, und geben eine anmuthige Speiſe. Aller **Blate-Kohl** wird im letzten Viertel geſäet. Die davon über Winter im Erdreich überbliebene Stengel oder Strüncke, treiben im Frühling junge Sproſſen, welche gekocht, und wieder erkaltet, mit Eßig und Baum-Oel zu einem Salat bereitet werden. Der gemeine Kohl wird entweder allein zerſchnitten, als ein Gemüſe zugerichtet, oder in gantzen Blättern ans Fleiſch gethan. Der Kopff- und Savoyer-Kohl kan rohe fein zerſchnitten, und mit einem warmen Ubergũß von Eßig und Butter oder Speck, als ein Salat bereitet werden. Die Blume von dem Käſe- oder Blumen-Kohl kan allein entweder warm mit einer Fleiſch- oder Butter-Brühe, oder wenn ſie erkaltet, mit Eßig und Baum-Oel, wie ein Salat genoſſen, oder an allerley Fleiſch gethan werden. Vom **Kohlrabi** werden die Rüben geſchälet, Scheiben-weiſe geſchnitten, gekocht, und wie der Blumen-Kohl angerichtet. Der Kohl giebt wenig und ſchlechte Nahrung, macht Blähungen, und ſoll den Augen ſchädlich ſeyn, wiewohl ſeine Schädlichkeit durch gute Zubereitung verbeſſert werden kan. Unter allen ſind der gemeine Kopff- und Blate-Kohl die geringſten, iedoch dieſer nicht ſo ſchädlich, wie der andere. Der Werſich iſt zärter, aber der Blumen-Kohl der beſte. Von dem gemeinen Sommer-Kopff-Kohl, oder Cappus-Kraut, wird der ſo genannte **Sauer-Kohl** oder **Sauer-Kraut** gemacht, welches aber nicht für ſchwache Mägen dienet. Doch iſt gewiß, daß der Gebrauch der Kohl-Blätter denen alten Römern zu einer Artzney gedienet, ſo, daß ſie ſich in die 600 Jahr, ehe die

groſ-

groſſen Doctores Medicinæ in das Römiſche Reich kommen ſind, mit dergleichen behol- fen, und allen Kranckheiten damit begegnet und abgeholfen haben, wie Lonicerus dieſes gedencket. Alſo der Blate-Kohl, wenn er halb gekocht, öffnet den Leib, wenn er aber ſtarck gekocht oder aufgewärmet, ſtopffet er denſelben, dergleichen widerwärtige Wirckung auch an dem erſten und andern Waſſer, wor- innen er gekocht, bemercket werden. Wenn man die erſte ungeſalzene Brühe vom brau- nen Kohl mit etwas Zucker verſüſſt, vertreibet ſolche den Huſten, Heiſerkeit und Engbrü- ſtigkeit. Der Safft von dieſem Kohl mit Zucker zu einem Syrop geſotten, ſtillet die Unluſt, ſo von einem Rauſch zurücke geblie- ben, und die Blätter in warm Waſſer ge- weicht, und um den Kopff geſchlagen, lin- dert das Haupt-Wehe, ſo von Trunckenheit herrühret. Die aufgelegten Kohl-Blätter heilen alle faulende freſſende Schäden und Geſchwüre, lindern das Podagra und Sei- ten-Stechen. Mit Saltz auf die Fuß-Sohlen gelegt, mäßigen die Hitze in Fiebern, und warm aufgelegt, halten ſie die Blaſen vom Spani- ſchen Fliegen-Pflaſter, wie auch die Fonta- nellen rein und flieſſend; der Kohl-Saamen vertreibt die Bauch-Würmer. Die Laacke vom Sauer-Kraut ſtillet den kalten Brand, heilet den Brand-Schaden, dienet zum Gur- gel-Waſſer bey dem Anfang der Bräune; mit Citronen-Safft vermiſcht genoſſen, dämpffet ſie die Hitze im Fieber. Der wilde Wald-und Feld-Kohl mit weiſſen oder gelben Blumen, ſind zu nichts, als zum Vieh-Futter, zu ge- brauchen. Den Kohl und ſonderlich den Braun-Kohl zuzubereiten, und wie insgemein gewöhnlich, als eine Zugemüſe zu verſpeiſen, pfleget man ihn fein ſauber zu ſtreiffen, mit Waſſer abzukochen oder zu brühen, und wenn er hernach abgeſeiget, recht klein zu hacken. Hierauf brennet man ein wenig Mehl in But- ter braun, thut den Kohl nebſt Fleiſch-Brüh, Ingber, Pfeffer und Saltz zu dem gebrannten Mehl in die Butter, und läſſets ſo mit ein- ander kochen, bis der Kohl gäntzlich weich und eine kurtze Brühe bekommt. Auch pfleget man ihn an Enten, Gänſen, Schincken und verſchiedenen andern Speiſen mit zu kochen und darüber anzurichten, wie bey der Be- ſchreibung einer jeden Speiſe erwehnet wor- den.

Kohle, iſt ein auf gewiſſe Art gebranntes, aber nicht zu Aſchen verbranntes Holtz, wel- ches in Stücke zerſchlagen den Nahmen Koh- le bekommt. Die Kohlen ſind bey Berg- wercken, beym Schmeltzen, Zubereiten und Zurichten der Metallen, denen in Gold und Silber arbeitenden Profeßionen, Schmidten, Schlöſſern, Gürtlern, und unzähligen andern Handwercks-Leuten, ja ſelbſt in der Haus- haltung eine höchſt nützliche, und faſt un- entbehrliche Sache; Sie ſind entweder Stein- oder Holtz- oder Torff-Kohlen. Von denen Holtz-Kohlen iſt hier die Rede. Das Holtz- Verkohlen aber iſt ſolchemnach eine wichtige Forſt-Nutzung. Vor allen Dingen hat man bey dem Kohlenwerck dahin zu trachten, wie man zu denen Kohl-Stäten oder Plätzen bequeme Oerter bereitet, damit die geſchlagenen Schra- gen-Höltzer auf ſelbigen füglich eingerichtet werden können. Man muß demnach ſolche auf keinen feuchten oder moraſtigen, ſon- dern auf trockenen Boden anfangen, und vor- nemlich dahin bedacht ſeyn, daß, wo es mög- lich, dabey in der Nähe auch gute Erde zu dem benöthigten Kohl-Geſtübe zu erlangen und zu haben ſey. Denn der Sand hitzet und brennet allzuſtarck niederwärts und un- ter ſich, der Leim aber wird durch die groſſe Hitze zu Staub und zu leichte, daß die Hitze durchdringet, und dadurch die Kohlen im Meuler auch zu leichte und geringe werden. Die Kohl-Stäten werden Circkel-rund an- gelegt, und in der Mitten eine Stange vier bis fünff Ellen hoch, oder aber ein Röſt- oder Treibe-Scheit, in gleicher Höhe geſteckt. Sodenn wird eine lange Stange, welche man nach Kohlbrenner-Art die Zünd-Stange nen- net, an das Qvendel oder den Mittel-Punct angeleget, ſcharff angehalten, und vermittelſt derſelben die Kohl-Stäte durch zwey Per- ſonen recht rund abgezogen, da denn einer an dem Qvendel ſtehet, der andere aber herau- ſen umſchreitet, und den Circkel oder die Run- dung der Kohl-Stäte bereitet. Hierauf fän- get man die Kohl-Stäte an, machet einen ebenen Platz, erſtlich nicht allzu groß, ohnge- fähr vom Mittel bis zum Ende, ſieben oder acht Ellen, beym Mittel oder Qvendel eben, und läſt immer nach und nach ein wenig ab- hangen, daß alſo das Qvendel am höchſten bleibet, und nach vorbemeldter Runde beför- dert wird. Zu den Kohl-Stäten kommt das darzu benöthigte Kohl-Geſtübe, welches obgedachtermaſſen von der beſten guten Er- de ſeyn muß. Hievon wird ein Rand um die Kohl-Stäte herum geführet, welchen man den Geſtübe-Rand nennet. Darauf ſtecket man ein Scheit oder Qvendel-Stange, wie oben angeführet, in das Qvendel oder Mit- tel, dabey aber ein klein Holtz, ſo von einem Scheit abgeſpältet iſt. Zwiſchen ſelbiges werden anfangs kleine Späne von Brändern, hernach immer gröſſere darzu gelegt, und alſo die Scheite darum geſetzet. Ferner leget man einen langen Kliebel-Kleppel, welches ein Richt-Kliebel genennet wird, an das Qvendel an, und wenn man die Scheite daran geſetzet, ſo ziehet man nach derſelben Länge den Richt- Kliebel weiter fort, und wird daſſelbe hernach das Zünd-Loch genennet. Das Holtz zu ſol- chem Kohlwerck iſt am beqvemſten, wenn die Scheite 2 Ellen oder neun Viertel lang ſind. Das Holtz-Einrichten auf der Kohl-Stäte, wird erſtlich gerade ums Qvendel angefangen, hernach ſchreitet man immer ein wenig flacher, aber nicht jähling, und richtet am allermeiſten die Kohl-Meuler, (ſoferne Holtz zur Gnüge da ſtehet, oder in der Nähe flugs zu haben) drey Schichten auf einander. Die erſte Schicht ſtehet auf der Kohl-Stäte, und fördert man die

Mittel-

Mittel-Schicht immer am allermeiſten mit der untern fort. Die dritte Schicht beſtehet aus den kleinſten Scheiten, welche man oben auf die Mittel-Schicht zu werffen pfleget. Bey dem Richten muß auch wohl beobachtet werden, daß man die groſſen Scheite und groſſen Rungen, welche nicht haben geſpaltet werden können, auf die Mittel-Schicht bringet, weil ſolche daſelbſt am beſten auskohlen. Von dem kleinen Holtze, welches man auf die Mittel-Schicht geworffen, wird die dritte Schicht angefangen, und dahero die Haube genennet, und müſſen alſo ein paar Perſonen auf der Mittel-Schicht ſtehen, und ſelbige mit den andern beyden Schichten zugleich immer nach und nach ſetzen, und das Richten fördern. Es muß aber die Ståte nicht allein voll, ſondern auch nach dem Cirkel und Rande herum auswendig zuletzt gerichtet, mit Aeſten fein ſchlecht ausgelegt, und abgerichtet werden, damit ſie eine ſolche Form bekomme, daß die unterſte Schicht auswendig ein wenig flach, die mittelſte noch ein wenig flacher ſey. Bey der obern Schicht, oder ſo genannten Haube aber müſſen inſonderheit die Scheite in der Mitten im Anfange höher, und allemahl durchgehends von oben herab, eine qver Hand tieffer ſeyn. Alſo muß ein ſolcher Meuler eine feine gleiche Form bekommen, damit die Feuer in gleich eingerichtetem Holtz beſſer kohlen und ſich führen laſſen. Die Kohl-Ståte machet man auch immer nach und nach gröſſer, weil ſichs nicht flugs im Anfang thun laſſen will, bis man ſechzehn, zwantzig, vier und zwantzig, auch wohl dreyßig bis zwey und dreyßig Schragen darein richten kan. Hierauf muß man den Meuler mit Deck-Reißig fein geſchickt decken. An der untern Schicht werden Scheite die Qvere, eines auf das andere geleget, welche die Köhler Fuß-Scheite nennen, und auf die Scheite wieder andere kleinere, welche ſie Hucker-Scheite heiſſen, damit die geſtübten Meuler unten auf der Ståte Lufft behalten, daß die Feuer ziehen können. Kan man nicht Deck-Reiſer genug hierzu bekommen, ſo iſt damit nur um die untere Schicht herum zu decken, und darauf die Fuß- und Hucker-Scheite zu legen, auf die obere zwo Schichten aber wird Stroh aufgeſtreuet und damit bedecket. Hierauf wird die Erde oder das Geſtübe, bis auf die untere Schicht geworffen, ſo weit nemlich als man mit Schauffeln werffen kan; die untere Schicht hingegen bleibt halb frey ohne Geſtübe, auf die obere aber wird das Kohl-Geſtübe mit Schütt-Fåſſern aufgetragen, bis der Meuler völlig bedecket und ſeine Gnüge hat. Hierauf wird eine lange Stange, die Zünd-Stange genannt, verfertiget, und darein vorne, wo ſie am ſtårckſten, eine Kerbe geſpalten, und in ſelbige ein alter Lappen mit Hartz eingezwånget. Dieſer an der Zünd-Stange befindliche Hartz-Lappen wird früh Morgens angebrannt, und damit in das Zünd-Loch bis an das Mittel, allwo der Meuler mit den Spånen angefangen iſt, hinter gefahren und damit angezündet, nach dieſem die Zünd-Stange wieder heraus gezogen, und das Zünd-Loch vor allererſt mit Geſtübe wohl verwahret. Oben auf dem Meuler werden Plåtze aufgeſchüret, es wåre denn der Ort ſo beſchaffen, daß die Winde daſelbſt ſtarck anblieſen, da man ſolch Aufſchüren unterlåſſet. Wenn die Feuer in dem Meuler anfangen, lauffen ſolche gleich an der Qvendel-Stange in der Mitten in die Höhe und über ſich, nach bemeldten aufgeſchürten Plåtzen zu, ſodenn in die Haube, und greiffen ſolche am erſten an. Hierauf ſo fangen die Feuer von oben herab zu arbeiten und zu båhen an, darum muß ein verſtåndiger Mann, welcher demſelben Gehör, und wohl Achtung darauf giebt, dabey ſeyn, der, wo die Feuer am ſtårckſten arbeiten, und die unterſte Schichten frey verbleiben, den Meuler erſt zuwirfft, damit die Lufft nicht ziehen, und der die Feuer, ſonderlich bey den obern Plåtzen ſtillen kan. Hierauf gehen die Feuer von oben hernieder. Wo nun ein ſolcher neu-angezündeter Meuler zuerſt zu brechen anfångt, muß man ebenfalls in ſolcher Gegend die Unter-Schicht mit Geſtübe wieder zu- und nachwerffen, und feſt zumachen, ingleichen oben mit Geſtübe betragen. Wenn aber die Feuer auf den andern Orten ſind, wo es noch hoch, und oben noch nicht gebrochen geweſen, muß man es noch eine Weile offen ſtehen, und die aufgeſchürten Plåtze oben offen laſſen, bis ſolches auch gebrochen, hernach die Feuer warm niedergebåhet, bis man unter den Fuß-Scheiten die Wårme verſpüret. Folgends wird der Meuler mit Geſtübe gåntzlich zugeworffen, und mit einem langen Scheite, oder Klopp-Holtz angeſchlagen, doch nicht vor der Zeit, weil, wenn man die Feuer ſo jåhling und geſchwinde dåmpffet, ſie hernach einen Stoß oder Knall von ſich geben, auch wohl alles in Hauffen ſtoſſen: Denn die jåhling gedåmpfften Feuer geben vielfåltige Knålle, welches man Geſtöſſe nennet; des andern Tages giebt man dem Meuler ordentliche Plåtze. An der untern Schicht, wo ſelbiger gleich ſtehet, werden auch unten die Fuß-Scheite auf der Ståte gelüfftet. Wo die Feuer am ſtårckſten innen liegen, früret man eine Grube, welches man eine Fülle nennet; ſolche wird mit der Füll- oder Rühr-Stange aufgeſchüret, ausgerühret, mit Holtz ausgelegt und zugefüllet, auch an demſelben Ort die Plåtze wieder zugemacht, und der Ort wohl in Acht genommen. Einen Meuler muß man Tag und Nacht wohl begehen, und fleiſſig hören, wenn ſolche Plåtze kniſtern oder platzen, oder aber der Dampff zu gelb gebet, da man denn ſolche hernach wieder feſt zumachen und verwahren ſoll. Dahero müſſen die Meuler, wie in andern Dingen, alſo auch hierinnen fleißig in acht genommen werden, daß, wenn ſolche oben Gruben oder Löcher bekommen, ſie mit Füll- oder Rühr-Stangen fein ausgerühret, und mit Scheiten ausgeleget werden; wenn aber die Scheite nicht zulånglich, oder zu groß ſind, kan man auch wohl mit Bråndern, Deck-Reißig oder Stroh, item mit Kohl-Geſtübe bedecken. Nach vier bis fünff Tagen werden die untern Plåtze zugemacht,

gemacht, (welches nach Köhler-Art abgeſchlagen heiſſet), und eine qvere Hand um und um niedergeſtochen: Wenn es aber zu ſtarck im Feuer gehet, da giebt man keine Stiche, ſondern macht es gantz feſte zu, damit die Meuler gleich niederkohlen. Die Meuler bekommen meiſtentheils eine oder zwey Schlichten, welches wie ein Graben ausſiehet. Wo ſich nun eine ſolche Schlicht anläſſet, da giebt man ihnen keine Plätze noch Stiche, ſondern man hält ſie Tag und Nacht mit Geſtübe verwahret wohl zu, bis die andern Höhen oder Hüffen oben nachziehen, weil in bemeldten Schlichten die Feuer erſt raus kommen. Es werden aber die Feuer in den Meulern fortgeführet, bald mit auf- bald mit zumachen; wo die Meuler zu ſtarck gehen, ſolches kan man von ferne bald erkennen, wenn nemlich die Stiche oder Plätze in der Farbe des Rauchs zu blau oder zu gelb gehen, da man denn dieſelben eine, zwey oder drey Stunden lang zu machet, bis ſich die Feuer in etwas gelagert. Gehet aber der Wind ſtarck auf ſolche Seiten, ſo muß man ſie gantz zulaſſen, und nur auf der Seite, wo kein Wind nicht hinkömmt, ein wenig ſtärker führen, damit die Feuer nicht zu ſtarck überſchieſſen, und hernacher nicht gleich niederkohlen, welches Urſache zu vielen Bränden giebet. Wo das Deck-Reißig entzwey gebrannt, oder in ungleichem Holtze Löcher werden, welche man Reiß-Löcher nennet, muß man ſelbige zu rechter Zeit mit Stroh, Raſen oder Reißig zuſtopffen, Geſtübe darauf werffen, und zumachen; die Reiß-Löcher dürffen auch nicht zu lange offen bleiben, denn ſie machen dadurch die Feuer aufrührig. Bey den Meulern kommen die Feuer in Tag und Nacht beſſer nieder, bis ſich ein zubrennend Lohe-Feuer, unter den Fuß-Scheiten heraus brennend ſehen läſſet, und die auswendigen Scheite von denenſelben die unterſten Oerter oder Enden abbrennen, welches man Strummeln nennet. Nach dieſem werden die Fuß-Scheite abgeriſſen, weggeworffen, ausgelöſcht, mit einem Spreiß-Hacken heraus gehackt, und das Geſtübe fein heraus gerechet, folglich wiederum feſt zugeworffen, und alſo, wo es möglich, denſelben Tag ſtehen und abſticken gelaſſen. Letztlichen wird dieſer zugebrannte Meuler wohl verwahret, auch nicht mehr ein Meuler, ſondern ein zugebrannt Stücke genennet, und iſt am dienlichſten, daß, wo man zwey und dreyßig Schragen eingeſetzet, ſolche ſieben bis acht Tage, ein Meuler von zwantzig Schragen ſechs Tage, und einer von ſechzehen Schragen, fünff oder ſechs Tage zubrenne. Von dem zugebrannten Stücke nun, werden die verfertigte Kohlen, mit vorerwehnten Spreiß-Haacken ausgeſtoſſen, mit den Harcken weggezogen, fein eben abgeriſſen, an dem Ort, wo die Kohlen ausgeſtoſſen, ſo ein Bruch genennet wird, mit Geſtübe wieder zugeworffen, die Kohlen fein ſauber ausgegoſſen und abgelöſcht, ſodenn mit dem Ausſtoſſen wieder fortgerückt, bis endlich das Stücke gantz herum umgeſtoſſen worden, damit es gleich wird, und allezeit die Kohl-Brüche mit Geſtübe nach und nach wohl zugeworfen, damit es erſtickt und kalt wird. Dieſe verfertigte Kohlen nun werden mit einem gewiſſen Maaß richtig vermeſſen, und ſodeñ an behörige Orte verführet und gebracht. An vielen Orten wird das Verkohlen in Meulern auch folgender Geſtalt ein- und zugerichtet, nemlich: Es wird in die Kohlen- oder Meuler-Stäte eine ſtarcke Stange geſtecket, und vier Stangen um jene herum gelehnet, daß dieſelbe lucker ſtehe und heraus gezogen werden könne. Um die Stangen herum wird es mit kleinem Holtz wohl ausgefüllet, hernach die Scheite ordentlich geſetzet, und zum Meuler gemachet, endlich mit Reißig und mit Moos, Erden oder Raſen zugedecket. Wenn dieſes verrichtet, ſo wird hierauf die Stange herausgezogen, in das Loch brennend Holtz geworffen, die Fülle oder das Loch mit Raſen wohl zugedecket, und wenn ſolche ausgebrennet, immer von neuem wieder gefüllet, und zwar des Tags und Nachts wohl zweymahl, damit die Füllen nicht leer bleiben, ſonſten fället alles über einen Hauffen. In hieſigen Landen und in Ober-Gebirgen aber, wird der Meuler auf nachbeſchriebene Art eingerichtet. Anfänglich machet der Köhler einen gantz ebenen Platz, von welchem er alles Holtz, Steine, Heide, Moos und Wurtzeln abräumet, bis er auf derben Boden kommt, alsdenn verfertiget er die Kohlen-Stäte, deren eine zehen bis zwölff oder mehr Lachter in der Rundung und im Umkreiſe hat, iedoch werden ſolche nicht flugs alſo groß, ſondern kleiner, und immer nach und nach gröſſer gemacht, und ſonderlich nachdem der Köhler viel darauf einrichten will. Mitten auf der Stäte ſtecket er eine Richt-Stange, zwey Lachter lang in die Höhe, machet unten auf der Erden um ſelbige das Qvendel, ſo aus Spreiſſeln oder Spänen, oder zerſpaltenen Brändern beſtehet, und ohngefähr anderthalb Elle hoch aufgerichtet iſt, darauf er etwas Brände legt. Mitlerweile führen die Einführer das Holtz herzu, bis der Meuler voll geführet iſt, der Köhler und ſein Kohl-Knecht aber laden daſſelbe von den Schlitten ab, und richtet der Köhler es hierauf folgender Geſtalt ein. Nemlichen, er ſetzet die Scheite um die Richt-Stange herum in die Höhe auf ſo lange, bis die Meuler-Stäte in etwas und ungefähr der vierte Theil beſetzet iſt. Auf dieſe unterſte Scheite richtet er abermal um die Richt-Stange eine andere Reihe in die Höhe, womit er ſodenn fortfähret, bis er die Meuler oder Kohlen-Stäte mit zweyen auf einander geſetzten Reihen voll gerichtet hat, daß um und um ohngefähr eine Elle Raum bleibet, auf welchen er um den Meuler herum gehen, und denſelben warten kan. Anfangs aber, wenn er einzurichten anhebet, leget er zwey Scheite Holtz neben einander auf der Erden an, daß ſie hohl liegen, und zwar von der Richt-Stange an, und von dem Qvendel gegen die Lade-Stat zu, bis wo der Meuler ausgehet, und läſſet alſo das Loch zum anzünden, welches ſo weit iſt, daß man mit einer ziemlich ſtarcken Stange hinein kommen

und

und anzünden kan. Nachdem aber der Meuler mit zwey Reihen vollgerichtet, worzu er zwanzig bis dreyßig Schragen Holtz, auch mehr und weniger zuweilen brauchet, nimmt er kurtze Scheitlein Holtz, oder, welches am bräuchlichſten, Brände, welche von denen vorher ausgeſtoſſenen Kohlen überblieben, und nicht gar ausgekohlet ſind, richtet ſolche auf die zwey Reihen Holtz oben rund herum, daß der Meuler gantz zu werde, und machet damit die Haube. Hierauf bedecket er dieſen eingerichteten Meuler mit Deck- oder grünem Reißig, ſo er mit ſeinem Deck-Meſſer, welches rund, auf Art einer kleinen Eichel und mit einer Tille, darein ein langer Stiel, daß er damit das in die Höhe ſtehende kleine und ſchwache Reißig herabſchneiden, und reiſſen kan, von den Tannen und Fichten nimmt, alsdenn, wenn es zur Stäte getragen, oder ſo es weit, darzu geführet iſt, ſo leget er ſolches gantz dicke über und über, daß man von dem Holtze gar nichts ſehen kan. Ferner hacket er mit ſeiner Keil- oder Rade-Haue, bey einer neuen Stäte kleine Erde auf, (bey alten Stäten lieget vorhero ſchon Geſtübe), beſtübet mit ſolcher das Reißig, und alſo den Meuler über und über, ohngefehr drey qver Finger dicke, daß man von der Decke nichts mehr ſiehet. Unten auf das Geſtübe leget er zwey oder drey Scheite Holtz über einander hinauf um und um, welche er Fuß-Scheite nennet, ſchüttet abermahls mit ſeinem Füll-Faß oder Schauffel ferner Geſtübe oder etwas Erde drauf. Wenn er nun hiermit fertig, nimmt er eine lange Stange, ſpaltet ſolche oben an einem Orte auf, leget eine Kutter mit Hartz von einer Fichte darein, zündet ſelbige an, fähret damit zu dem gelaſſenen Zünd-Loch hinein, bis an den Qvendel, worauf denn ſolches anfänget zu brennen, und dadurch der Meuler angezündet wird, bey welchem Anzünden ſich eine kleine Erſchütterung und Bobern begiebet, als ob es gleichſam unter der Erden donnere. Es trägt ſich auch bisweilen zu, daß der Köhler und Kohl-Knecht aus Unvorſichtigkeit ſelbſten, oder der Einführer dem Köhler zum Poſſen das Zünd-Loch im Einrichten mit Holtze verſetzet und vernichtet, daß man durch dieſes den Meuler nicht anſtecken kan, ſondern ihn oben in der Haube, und in dürren Bränden anzünden muß, welches aber viel Verdruß und Mühe, ehe das Feuer wieder kommt, verurſachet. Nach dieſem läſſet er ihn ſechs Tage lang brennen, binnen welcher Zeit er (weil er ohne dieß mit den andern Meulern zu thun hat und arbeitet) im Kohl-Haus bey den Meulern bleiben, wachſam ſeyn, und fleißig Achtung geben muß, damit das Feuer nicht heraus brenne, und der Meuler brennend werde, ſonderlich, wenn er den erſten oder andern Tag eine Fülle machet, welches, da es Nachts geſchiehet, weñ der Köhler ſchläffet, oder da er am Tage nicht fleißig Achtung giebet, und der Meuler lang brennet, ſo hat er zu thun genug, daß nicht Feuer im Gehau angehet, muß auch nachgehends in dieſe Fülle wieder ander Holtz, öffters eine Klaffter und noch mehr hineinrichten, wieder zuſtüben, und er alſo muthwillig und vergeblich das Holtz verbrennen laſſen. Unten zwiſchen den Fuß-Scheiten macht er anfänglich zwey bis drey Reiß-Löcher, daß das Feuer heraus, doch nicht Lohe brenne, und das Holtz deſto beſſer kohle, wie denn auch der Köhler das Feuer in dem Meuler dadurch forttreibet. Hierbey muß er den Meuler mit ſeiner Hacke wohl abfegen, die kleinen Kohlen fleißig zuſammen, wie auch ſonderlich die Stäten fein rein halten, und alſo den Meuler mit groſſem Fleiß warten, bis er zugebrannt, und die Kohlen gefertiget ſind. Hierauf ſtöſſet er die Kohlen mit ſeinen Spreiß-Hacken aus, iedoch einen Tag nicht mehr, als er laden kann, und weggeführet wird, und ziehet ſie mit dem Harcken von einander, daß ſie kalt werden. Die noch Feuer haben und brennen, muß der Lösch-Junge mit Waſſer aus der Lösch-Gelte auslöſchen, welches Waſſer er entweder im Kohl-Hauſe hat, und mit Zubern und Eymern zur Stäte tragen oder da es weit, in Fäſſern herzu fahren muß, und hat er ſtets ein bis zwey Fäſſer mit Waſſer bey den Stäten im Vorrath, damit er, wenn Feuer auskommen ſolte, ſonderlich Sommers-Zeit, da es ſehr dürre, deſſen alſobald zu gebrauchen bey der Hand habe; mittlerweile, und weilen er ausſtöſſet, läſſet er den Fuhr-Mann kommen, und ſind die Kohlen alſo gefertiget, welche an Ort und Stelle, wo man ſolche benöthiget, abgeführet werden. Wenn die Meuler-Köhler das grobe Holtz in einer Revier verkohlet, ſollen die Gruben- und andere Köhler, welche nur aus kleinem Holtze und Reißig in Gruben Kohlen brennen, nachfolgen, und die Aeſte und Reißig, ſo die erſtern liegen laſſen, mit aufräumen und verkohlen, ſonderlich wo Laub-Holtz iſt, damit der Wieder-Wachs deſto beſſer fortkommen und die Gehaue in völligen Anflug und in Sommer-Latten gebracht werden können. Die groſſen Meuler ſollen mit guter Weile gebrennet, und nicht übertrieben werden, denn wenn die Köhler-Meiſter dergleichen thun und damit eilen, ſo erſparen ſie etwas Zeit und Köhler-Lohn, hingegen aber geſchiehet Schade an den Kohlen, daß ſie nicht ſo gut, auch deren weniger werden. Denn dergl. Kohlen fangen Feuer wie Zunder, und vergehen ſchleunig in der Hitze, kan auch nicht ſoviel aus einem Meuler gemeſſen werden, als ſonſten beym langſamen Verkohlen, dahero leidet der Eigenthums-Herr und der Köhler wegen des wenigen Maaſſes groſſen Schaden, wie auch derjenige, ſo dergleichen kauffet, oder der, ſo ſolche zum Schmeltzen brauchet: Denn ſie geben nicht genugſame Hitze, und heben nicht, ſo daß man bey einem Wochen-Werck oder bey einer Wochen lang Schmeltzen, etliche Wagen Kohlen mehr haben muß, welches denn bey etlichen Meulern ein ziemliches austräget, ſo durch die Köhler verwahrloſet wird, und der Schade gröſſer iſt, als wenn man denen Köhlern noch etwas an Lohn zulegen ſollte. Dahero halten die meiſten Holtz- und Kohlen-Verſtändige dafür, man ſoll mit Verkohlung eines etwas groſſen Meulers, wohl vierzehen, funffzehen bis ſechzehen, und nach advenant der Gröſſe, weniger Tage zubringen, denn ie langſamer die Kohlen,

len gebrannt werden, ie beſſer, derber und tüchtiger gerathen ſelbige. Da man aber den Meuler überjaget, auch allzuviel und zu ſtarck Feuer giebt, ie geringer und leichter werden die Kohlen. Hingegen, wenn ſie ſattſam zugebrannt, ſollen ſie auch nicht allzulang im Feuer ſtehen bleiben, denn dadurch geſchiehet auch Schaden, indem die Kohlen wegen der groſſen Hitze und Wärme ſich verzehren, die Krafft verlieren, und leichte werden. Solte aber Verhinderniß halber der Meuler nicht ausgeſtoſſen werden können, ſo muß man ſolchen mit Erde beſtürtzen, damit die Kohlen kühle ſtehen, und ſich friſch darunter halten. Das Holtz zum Kohlenbrennen betreffend, ſo giebt das klein- und eng-jährige beſſere und derbere Kohlen, als das groſſe und weit-jährige, oder ie dichter das Holtz iſt, ie beſſere Kohlen werden davon fallen; hingegen verurſachet das poröſe, daß die Kohlen leichte und geringe werden. So hat man auch aus der Erfahrung, daß das allzu dürre, ingleichen das verſtockte, u. etlicher maſſen verfaulte und anbrüchige Holtz keine gute Kohlen giebet, ſondern nur wie eine Lunte zu Aſche wird; da aber dergleichen Holtz zuvor ins Waſſer geleget würde, ſo concentriret ſich alsdenn der Schwefel, der darinnen iſt, und giebt eine beſſere Kohle; will man auch das dürre Holtz, wenn es in die Meuler eingerichtet, mit Waſſer begieſſen, iſt es nicht undienlich, iedoch beſſer, wenn alle Scheite zuvor im Waſſer gelegen, und ſich recht angefriſchet haben, aber ſie müſſen doch zuvor, ehe ſie in die Meuler eingerichtet werden, recht austrocknen. So iſt auch nicht viel verkohlens anzuſtellen mit ſehr dürrem Holtze, ſonderlich bey heiſſen und dürren Zeiten, maſſen bey feuchtem und naſſen Wetter beſſere Kohlen brennen, und nicht ſo viel Brände bleiben, als bey trucknem; ſo giebt auch das halbgrüne und nur geſchwundene oder geſchwelckte Holtz die beſten, friſchen, harten, derben und blauen Kohlen. Bey dem Meuler-Setzen u. Verkohlen, iſt noch wohl zu beobachten, daß die Holtz-Scheite ſo viel nur möglich etwas gerade, oder doch nur wenig flach in die Höhe, und dicht und derb in einander gerichtet u. geſetzt werden, iedoch daß das Feuer ſich darzwiſchen durchdringen kan; auch ſollen die Köhler, wo ein groſſes oder ziemliches Spatium zwiſchen denen Scheiten bleibet, Splitter, Aeſte oder Spähne darzwiſchen ſtecken, alsdenn giebt es im Brennen die beſte Kohle, weil es keine Lufft hat; hingegen wo nur ein wenig zu viel Raum bleibet, greifft die Lufft die Kohle an, verbrennet und ſincket daſelbſt ein, und thut an denen Kohlen, ſo darneben ſind, groſſen Schaden, bekommt wohl gar ein Loch und brennet lichterloh heraus, daß man es mit Holtz wieder füllen, decken und beſchütten muß; dahero wegen Feuers-Gefahr, ſonderlich, weil ſtarcke Winde die Meuler leichtlich aufreiſſen, und zum öfftern groſſe Brände in Höltzern dadurch entſtanden ſind, ſo ſollen die Meuler nahe bey Bächen und Waſſern geſetzet, oder in groſſen Gefäſſen Waſſer in der Nähe enthalten werden, damit in Zeit der Noth man ſich deſſen zum Löſchen bedienen könne. Das Reißig und alle brennende Materien ſollen, Feuers-Gefahr fürzukommen, an die hundert und mehr Schritte von den Meulern weggeſchaffet und entfernet ſeyn. Weil auch auf der Kohlen- oder Meuler-Stäte, worauf viel gekohlet wird, von dem Hartz des Holtzes, der Boden ſich dergeſtalt verhartzet, daß er von unten herauf groſſe Hitze von ſich giebt, ſo muß dahero ſolcher hartzige Boden in groſſen Stücken heraus gehauen und mit anderer Erde wieder an- und ausgefüllet werden. Kohlen, ſo lange im Regen gelegen, oder zu lange im Feuer geſtandē, ſind wenig bey allem Gebrauch zu æſtimiren, ſonderlich bey dem Metall ſchmeltzen, und werden deren zwey, drey bis vier Wagen mehr, als der andern guten für einen hohen Ofen wöchentlich aufgehen, denn ſie ſind durch Regen und Schnee allzu ſehr angefeuchtet, die Krafft verlieret ſich im Feuer, ehe ſie recht austrucknen, und die noch übrige beſte Krafft und Schwefel gehen im Dampff und Rauch mit weg. Alte Kohlen ſind ſchwerer als die neuen, haben auch folglich mehr Schwefel bey ſich, ſo ſie von der Lufft an ſich gezogen, daher ſie auch mehr im Feuer wircken, als die letztern, ſie müſſen aber beyderſeits im Trucknen liegen und aufbehalten werden. Um den Anfang dieſes Jahrhunderts iſt in dem Chur-Sächſiſchen Meißniſchen Ertzt-Gebirge, inſonderheit aber bey Schneeberg, Scheibenberg, Johann-Georgen-Stadt, Dreyzehnhayn, Großhartmannsdorff, und anderer Orten, eine ſonſten nicht bekannt geweſene Art Turffes zum Vorſchein gebracht worden, welcher nicht alleine rohe, wie man ihn geſtochen, zu allerhand Arten der Feurung im gemeinen Leben zu gebrauchen, und bevorab, wenn er wohl getrocknet iſt, keinen unangenehmen Dampff oder Rauch von ſich giebet, ſondern auch (dergleichen man mit dem Niederländiſchen Turff geſchehen zu ſeyn, noch nicht gehöret) ſich ſehr nützlich verkohlen läſſet. Solche Verkohlung iſt durch den Königlichen Pohlniſchen und Churfürſtlich-Sächſiſchen Cammer-Rath und Ober-Berg-Hauptmann, Hrn. Hans Carl von Carlowitz, zuerſt im Jahr 1708 zu Scheibenberg unternommen und glücklich vollführet worden. Dieſes neuerfundene Turf-Kohlen-Brennen geſchiehet, ſeiner gegebenen Anweiſung nach, folgender Geſtalt: Erſtlich wird der Turff gleich dem Holtze in gewiſſe Meuler von etlichen tauſend, ja bis zehen und zwölff tauſend, auch mehr Stücken, derb und dichte eingerichtet, iedoch daß die Lufft und Feuer darzwiſchen nur in etwas durch kan, worauf mit deſſen Bedeckung und Anzündung, auch Brennen und Ausſtoſſen, wie ſonſt bey Holtz-Verkohlen gebräuchlich, umgegangen wird, iedoch muß der Turff, ſo verkohlet werden ſoll, recht trocken ſeyn, ſonſten giebt es viel Brände. Ein ſolcher Meuler muß gegen den Wind mit einem Schirm von Reißig, Schwarten oder Bretern verwahret ſeyn, weil ſonſt, wenn der Wind ſtarck darauf gehen kan, die Kohlen ſehr ſchwach und leichte werden. Dieſe Kohlen ſind bey der damit vorgenommenen Probe ſehr gut und in allen denen büchenen Kohlen gleich, ja wegen der penetranten Hitze

und der Dauerhafftigkeit im Feuer in gewiſſer Maſſe noch beſſer befunden worden. Der Stein=Kohlen iſt an behörigem Orte gedacht.

Kohlenbrenner oder **Köhler**, ſiehe **Kohle**.

Kohlen=Gehau oder **Kohl=Hau**, iſt in einem groſſen Walde ein gewiſſes Revier, wovon das Holtz zum Verkohlen abgetrieben wird.

Kohlen=Geſtübe, ſiehe **Kohle**.

Kohlen=Kammer, wird dasjenige Behältniß in einem Hauſe genennet, darinnen die Kohlen zu dem nöthigen Gebrauch aufbehalten werden. Es muß dieſer Raum nach dem Bedürffniß und der Gröſſe des Haus=Weſens, doch alſo eingerichtet ſeyn, daß er nahe an der Küche gelegen, und übrigens dergeſtalt verwahret, daß nicht leicht durch unverſehens dahin gebrachtes Feuer, ein groſſer Schade entſtehen könne.

Kohlen=Meuler, ſiehe **Kohle**.

Kohlen=Stäte, ſuche **Kohle**.

Kohlen=Schauffel, iſt eine kleine eiſerne Schüppe, womit die Kohlen vom Herde oder aus dem Ofen genommen werden.

Kohlen=Topff, iſt ein rundes mit zwey Henkeln verſehenes irdenes Gefäſſe, deſſen ſich allermeiſt das Weibs=Volck bedienet, wenn ſelbige des Winters, auſſer der warmen Stube an einem Orte ſich ſtillſitzende eine lange Zeit aufhalten müſſen, um daß ſie ſich darüber wärmen. Zu dieſem Ende, wird er entweder mit einer durchlöcherten Stürtze oben zugedecket, und zuweilen auch wohl unter ein viereckigt hölzernes, oben offenes Gehäuſe geſtellet, oder in ein kleines meßingenes Behältniß, dergleichen die Feuer=Gicken, geſchoben, damit die Glut von den Kohlen nicht ſo ſtarck in die Höhe ſteigen, oder etwa gar die daran fallende Kleider verbrennen möge.

Kohlen=Zange, iſt eine eiſerne Zange, womit die Kohlen einzeln aus dem Feuer genommen werden. Siehe Zange. Will man aber glüende Kohlen mit der Hand weit tragen, ſo darf man ſolche nur in der Fläche mit Aſche Fingers dick bedecken, und die glüende Kohlen darauf legen.

Kohl=Falck, ſiehe **Falck**,

Kohl=Gärtnerey oder **Kohl=Garten**, nennet man nicht nur denjenigen Platz, allwo man allerley Küchen=Gewächſe und Kräuter zu erbauen pfleget, welcher ſonſten ein Küchen=Garten heiſſet; ſondern man verſtehet auch hauptſächlich die Früchte, Kräuter und Wurzeln ſelbſt darunter, wie ſie an ſolchen Orten in Menge erbauet, und in den Küchen zu verſpeiſen, zum Verkauff auf den Marckt gebracht werden. Es beſtehet aber dieſe in den unterſchiedenen Arten Salat in Stauden, Portulac, Rapuntzel, Endivien, Sellerie, Spargen, Hopfen=Spargen oder Keimen, Rüb=Samen=Salat, Kohl, Braun=Kohl, Käſe=Kohl, Hindläufte, Brunnkreß, Schwäme u. Pfifferlinge, Welſch=Kohl, Kohl=Rüben, Kohl=Rabi, Kraut=Haupt, Rüben, Möhren, Peterſilien, Paſtinack, Artiſchocken, Gurcken, groſſe und kleine rothe Rüben, Rettige, Radieslein, Meerrettig, Zwiebeln, Knoblauch, Erd=Aepfel und Birnen, Bohnen, Majoran, Salbey, Chalotten, Grün=Kraut, u. d. m.

Kohl=Pfanne, iſt ein von Meßing, Kupffer, Eiſen oder Thon, rund verfertigtes und durchbrochenes, auch mit einer Hand=Hebe verſehenes Gefäſſe, welches mit glüenden Kohlen angefüllet wird, damit die Speiſen darüber wieder aufgewärmet werden können.

Kohl=Rabi, **Rüben=Kohl**, iſt eine Art von Kohl, welche einen dicken runden Strunck gleich einer Rübe, aber rings herum mit Kohl=Blättern verſetzt hat, die man nach und nach abnehmen muß, damit die Rübe fein glatt und dicke werde. Ihre Sae= und Wartung ſuche unter dem Wort **Kohl**.

Kohl=Rüben, iſt ein dem Kohl=Rabi faſt gleiches Kohl=Gewächſe, auſſer daß dieſe, nemlich die Kohl=Rüben, runde und glatte Rüben haben, und mit denenſelben gantz in der Erde ſtehen, alſo daß davon nichts als das Kräutig zu ſehen, dahingegen die Kohl=Rabi ihre runden Strüncke oder Rüben auſſer dem Erdreich, folglich noch ihre beſondere Wurtzeln haben, mit denen ſie in der Erde ſtehen. Sie werden gleich den vorherigen geſäet oder gewartet, auch wie die Kohl=Rabi zur Speiſe zugerichtet.

Kolbe, ſiehe **Brenn=Kolbe**.

Kolbe, wird das junge Gehörn eines Hirſchen genennet, wenn es noch weich und etwan einer Hand breit hoch iſt. Die rauhe Haut, damit es überzogen iſt, heiſſet man das **Baſt**. Man bekommt ſie erſt nach Johannis, und ſind ſolche eine ziemlich rare Speiſe: Denn von einem oder zweyen Hirſchen kan man keine groſſe Casserole oder Tiegel voll zu wege bringen, dahero ſie nur bey groſſer Herren Höfen können zugerichtet werden. Wenn nun Hirſchen einkommen, die noch ihr weiches Gehörne haben, ſo ſchneidet man die Kolben unter den Augen=Sproſſen ab, leget ſie über Nacht in kaltes Waſſer, daß es den rothen Schweiß heraus ziehet, hernach ſetzet man ſelbige im Waſſer zum Feuer, läſſet ſie kochen, bis ſie weich werden, alsdenn ziehet man ihnen die Haut ab, und beſchneidet ſie mit einem ſcharffen Meſſer Scheiben=weis fein ſauber, leget ſie hierauf wieder in kaltes Waſſer, und richtet ſie mit Trüffeln, mit ſaurer Limonie, fricaßiret, oder mit einer wohlgewürtzten Butter=Brühe zu. In der Artzney haben dieſe Kolben einen trefflichen Nutzen, indem daraus ein köſtlich Waſſer, wider böſe hitzige Fieber gebrannt wird.

Kolben, heiſſen auch an dem Hirſen die büſchlichten Gipffel, darinnen die Körner ſtecken, zum Unterſcheid einer andern Art, welche zottigte Riſpen und gröſſere Körner hat, als dieſer. Wenn der Hirſe an den Kolben zu reifen und gelb zu werden beginnet, muß man dieſelben ſo bald abſchneiden, welches man denn **Hirſenkolben** heiſſet.

Kolbigter Bock, ſuche **Bock**.

Kolck=Beere, ſiehe **Droſſel=Beere**.

Kolck-Rabe, ſuche Rabe.

Koller, Sonnenſchuß, iſt eine Pferde-Kranckheit, welche durch die Schärffe des erhitzten Geblütes erreget, oder auch dadurch verurſachet wird, wenn ein Pferd gar zu ſehr erhitzet und übertrieben worden, und da es ſeine natürliche Ruhe nicht haben mag, oder auch verſtopfet iſt, und nicht miſten kan, in welchem Fall vor allen der Miſt aus dem Maſt-Darm mit einer über und über mit Oel wohl beſchmierten Hand heraus gezogen, und hierauf ferner der Leib mit einer Purgation gereiniget werden muß. Nach der Purgation ſoll man ihm folgenden Tranck eingeben: Nehmet ein Qvintlein gepülverten Weyrauch, ein Qvartier guten Wein-Eßig, drey Untzen Steinbrech, eine Untze der Wurtzel vom Heilkraut oder Liebſtöckel, dieſes gebet ihm in Honig-Waſſer ein, und laſſet ihm ſodenn die Koller-Ader und Schranck-Ader ſchlagen, doch ſoll man nicht zu viel Blut heraus laſſen. Es iſt aber der Koller zweyerley: Nemlich der ſtille Koller und der tolle Koller. Der ſtille Koller wird erkannt, wenn das damit behafftete Pferd den Kopff unter die Krippe hänget, die Augen verkehret, und die vordern Beine über einander hält. Dieſem Uibel abzuhelffen, muß die zu oberſt hart hinter einem ieden Ohr liegende Ader entzwey geriſſen, darnach hinten vom Schweiff ein Stücke eines Gliedes groß ab- und ein Creutz darein geſchnitten werden. Hiernächſt nimmt man einen blauen wollenen Faden, und ziehet ihn dem Pferd durch die Naſe, durch den Knorpel, ſticht ihm den dritten Kern, reiſſet ihm die Adern mitten auf der Zungen entzwey und läſſet ſie wohl bluten, ſo bekommt es dieſen Koller nicht mehr. Wenn aber ein Roß den tollen Koller hat, ſo mercke man zuerſt mit Fleiß darauf, wenn das Roß ſchlägig wird, und wohl über eine Stunde zu ſchreyen anfänget; alsdenn laſſe man es eine Stunde in einem ledigen Schaaf-Stalle lauffen, wie es ſelbſt will; wenn ſich nun das Pferd im Schaaf-Stalle dergeſtalt erhitzet hat, daß es nicht mehr ſchreyen kan, ſo laß ihm erſtlich die gemeinen Adern, hernach nehmet einen Raben, tödtet und rupffet ſolchen, ſchneidet ihm den Kopff ab, und reiſſet das Eingeweide heraus bis auf das Hertz und Leber, thut es denn in einen Topff, machet denſelben feſte zu, und brennet es in einem Back-Ofen zu Pulver; wenn das geſchehen, ſo nehmet drey Loth Baum-Oel, vor zween Groſchen Honig und ein Qvartier Wein; alsdenn thut dieſes Pulvers zwey Nußſchalen voll darein, und gieſſet es drey Morgen hinter einander dem Pferde ein, ſchneidet ihm auch die Haut auf dem Stern zwiſchen beyden Ohren auf, und ſtecket ihm ein Häuptlein Knoblauch darein, machet die Wunde wieder zu, und ſo es ein Roß fünff Stunden überſtehet, ſo hat es keine Gefahr mit ihm. Etliche laſſen einem Pferde, das den Koller oder Sonnenſchuß hat, die Spor-Ader, und die Ader zwiſchen den Ohren, ſo man die Koller-Ader nennet, ſchlagen, ingleichen auch den dritten Kern ſtechen; nehmen hernach geſtoſſenen und gepülverten Schwefel und Entian, iedes gleich viel, machen etwa einer welſchen Nuß groß mit Oel an, und ſtoſſen es ihm in die Naſen-Löcher, da es denn nach und nach wieder heraus trieffen, und mit dem Pferde beſſer werden wird. Ein anderes wohl bewährtes Mittel iſt: Wenn man grüne Liebſtöckel-Wurtz ohngefehr zwey Zoll lang, einen Zoll breit, und einen halben Zoll dick dem Roſſe folgender Geſtalt in die Haut vernähet: Schneide dem Pferd oben auf der rechten Seiten der Mähne am Kamm, hinter dem Haftel-Riemen einen Schnitt, ſo lang die Wurtzel iſt, daß ſie wohl hinein zu bringen, und mache denn mit einem Hirſch-Zincken, ſo lang und breit die Wurtzel iſt, die Haut vom Fleiſche ledig, ſtoſſe die Wurtzel hinein und mache die Wunde mit einem Hafft zu, nur daß die Wurtzel nicht heraus fallen möge, bis auf den fünfften oder ſechſten Tag, da die Wurtzel wieder heraus gethan wird; inzwiſchen muß das Eiter fleißig heraus gedruckt, und die Wunde täglich mit friſchem Waſſer gewaſchen und reine gehalten, ſonſten aber nichts daran gethan werden. Wolte ſich dieſer Zuſtand aufs andere Jahr wieder regen, ſo procedire auf der lincken Seite der Mähne mit dem Schnitt und der Wurtzel eben wie auf der rechten Seite geſchehen.

Koller, iſt ein von weiſſer Leinewand, Caton oder Neſſeltuch verfertigtes Halb-Brüſtlein, welches man über den Hals zu ſchlagen und die obere Kleider darüber zu ziehen pfleget. Bey denen Weibs-Perſonen wird ſelbiges oft durch ein Bändlein oben zuſammen gezogen, und iſt gemeiniglich mit Ermeln, welche, wie auch das Koller, oben um den Hals herum mit Spitzen friſiret; die Manns-Perſonen tragen auch wohl dergleichen, doch ohne Ermel.

Kopff, iſt eben dasjenige, was man ſonſt das Haupt zu nennen pfleget, nur wird dieſes am gewöhnlichſten von den Thieren gebrauchet. Hiervon iſt zu behalten, daß aller vierfüßigen Thiere Köpffe, von denen man zu eſſen gewohnt, nicht ſo gar verdaulich als ihr Fleiſch, aber doch dick, ſafftig ſeyn und viel Nahrung geben; dergleichen ſind die wilden Schweins-Köpffe, Kalbs-Köpffe, Lamms-Köpffe; von den Fiſchen werden bey uns vor allen die Karpffen- und Lachs-Köpffe am meiſten werth gehalten.

Kopff-Binde, ſiehe Stirn-Binde.

Kopff-Bürſte, Haar-Bürſte, nennet man dasjenige Inſtrument, womit dem Frauenzimmer die Haare auf dem Haupte ausgeſtrichen werden, wenn man ſie ausgekämmet; es werden daran die Borſten in einen gantz ſpitzig zu lauffenden Stiel gemeiniglich eingeſetzet, welcher Stiel mit Leder überzogen, und bisweilen wohl mit Drat überwunden. Auf des Pferdes Zaum oben zwiſchen den Ohren pfleget man auch wohl in Blech einen Buſch über ſich ſtehender Borſten zu befeſtigen, und nennet man ſelbige ebenfalls Kopff-Bürſten.

Kopff-Kohl, ſuche Kohl.

Kopffſtück, iſt eine Engliſche und Spaniſche Silber-Müntze, deren ein gantzes vier gute oder

fünff leichte Batzen oder zwantzig Creutzer Kayſerlicher Währung, oder fünff gute Groſchen und vier Pfennige Meißniſcher Währung, folglich ihrer drey zuſammen ſechzehen gute Groſchen betragen. Ein halbes Kopfſtück gilt zehen Creutzer Kayſerl. oder zwey gute Batzen oder acht Creutzer Fränckiſch, oder zwey gute Groſchen acht Pfennige Meißniſch.

Kopp, ſiehe **Capaun**.

Koppel-Jagd, Koppel-Fiſcherey, Koppel-Netze, Koppel-Weide, ſiehe **Kuppel, Kuppel-Jagd**, ꝛc.

Koppen, ſuche **Capaunen**.

Korb, iſt ein von zarten Weiden-Gerten mit oder ohne Bügel, auch mit oder ohne Handhabe, zuſammen geflochtenes Gefäſſe, welches allerhand Kleinigkeiten darein zu legen, und von einem Ort zum andern zu tragen dienet. Sie ſind ihrem Gebrauch nach, ſowohl an der Gröſſe, als in der Benennung unterſchieden, und ſind die bekannteſten in einer Haushaltung: Die **Arm-** oder **Hand-Körbe**, alſo genannt, weil ſie einen Bügel oder Henckel haben, dabey man ſie an den Arm hencken, oder an der Hand tragen kan; die **Trag-Körbe**, ſo man vermittelſt zweyer Trag-Bänder auf dem Rücken träget; **Maltz-Körbe**, darinnen man das getreugte Maltz von der Darre auf den Maltz-Boden ſchaffen kan; befinden ſich dieſe beyde Gebäude auf einer Ebene, wie es Bequemlichkeit halber billig ſeyn ſoll, ſo ſtehen dieſe Körbe auf Rädlein oder kleinen Waltzen, daß man ſie alſo nicht tragen, ſondern nur hin und her ſchieben darff. **Bett-Körbe**, welche lang und flach geflochten ſind, damit man Betten hinein legen, und darinnen ſchlafen kan. **Kehricht-Körbe**, das Kehricht darinnen zu ſammlen, und auf den Miſt zu ſchaffen. **Kohlen-Körbe**, die Kohlen darinnen zu tragen. **Behnerte** oder flachrunde Körbe, oben mit einem Bügel, daß man ſie an einen Baum hängen, und auch bequem etwas darinnen tragen kan, ſehr gut in denen Gärten zu gebrauchen. **Spreu-Körbe**, welches hohe und runde Körbe, zu Abtragung der Spreu und Uiberkehr von den Scheun-Tennen ſehr dienlich. **Wagen-Körbe**, deren zweyerley ſind: Denn erſtlich werden alſo genennet, die groſſen nach denen Bauer- oder Rüſt-Wägen eingerichtete, oben weite und unten enge Körbe oder Flechten, welche an einer kurtzen Seite offen ſind; hiernächſt heiſſet man auch diejenigen Körbe alſo, welche länglicht geflochten ſind, und auf vier höltzernen Rädern oder Rollen ſtehen, darinnen die Kinder-Mägde die kleinen Kinder hin und wieder zu fahren pflegen. **Tiſch-Körbe**, das Tiſch-Zeug und anderes nöthiges Geräthe, als da iſt das Tiſch-Tuch, Servietten oder Teller-Tücher, Saltz-Meſten, Löffel, Meſſer und Gabel, und dergleichen bey Deckung des Tiſches darinnen aufzutragen. **Waſch-Körbe** von verſchiedener Gröſſe, die Wäſche darinnen auf und von dem Treuge-Platz zu bringen. Das Frauenzimmer hat ferner allerhand kleine und niedlich-geflochtene Körblein, als **Neh-Körblein** und **Strick-Körblein**, zu Verwahrung ihres Neh- und Strick-Zeuges. Uneigentlich alſo genannte Körbe ſind der **Käſe-Korb** und der **Qvarck-Korb**, von welchen an behörigem Ort ein mehrers.

Korbmacher, werden unter die Holtz-Verderber gerechnet, indem ſie die jungen Eichen, weil ſie ſich wohl ſchleiſſen laſſen, und die Korbmacher ſolche nicht mit warmem Waſſer oder Feuer bähen dörffen, zu ihrem Nutzen niederhauen; dahero ein Haus-Vater in ſeinen Höltzern fleißig auf dergleichen Leute Achtung geben, und ſie nicht nach Gefallen darinnen hauſen laſſen ſoll. Indeſſen hat man dennoch inſonderheit Korb-Weiden-Flecke, die man denen Korbmachern überläſſet. Und man kan auch in gewiſſer Maaſſe anderes Holtz vor ſie ausſetzen, weil doch ihre Waare in der Haushaltung nöthig und nützlich iſt. Dahero [illegible] ges nur in ſeiner Maaſſe, und wenn man ſie frey nach Willkühr in die Wälder läſſet zu verſtehen. Und auf dieſen Schlag kan man auch die Bötticher mit ihren Reifſtöcken, die Köhler, die Schäfer, die Aſchen-Brenner ꝛc. unter die Holtz-Verderber, ſonſt aber auch unter die Holtz-Nutzer rechnen.

Korck-Baum, ſiehe **Pantoffel-Holtz**.

Koriander, ſuche **Coriander**.

Korn, Getraide, dieſer Nahme begreiffet insgemein alle Feld-Früchte, ſo in Aehren und Hülſen wachſen. Siehe **Getraide**.

Korn, wird inſonderheit die bekannte Feld-Frucht genennet, welche eigentlich Rocken oder Roggen heiſſet, und woraus das Mehl zu unſerm gewöhnlichen Brot-Backen gemahlen wird, der Ort aber, wo es wächſet, und die Arbeit, ſo man deshalber anwendet, heiſſet der Kornbau. Siehe **Roggen**.

Korn, heiſſet auch das kleine Stücklein Eiſen oder Meßing, ſo vorn auf dem Lauff einer Flinte oder gezogenen Rohres ſitzet, und zum Zielen dienet.

Korn-Blume, iſt eine bekannte Blume, die auf dem Felde unter dem Korn oder Roggen, auch in denen Gerſten- und Haber-Feldern wächſet, und insgemein blau iſt, wiewohl es auch braune, weiſſe, Purpur-farbne, rothe, Leib-farbene, und andere von gemengten Farben giebet, welche auſſenher entweder blaulicht oder weiß oder röthlicht, und in der Mitten Purpur-farb ſind ꝛc. und um ihrer Schönheit willen in den Gärten erzielet werden. Die Blätter ſind lang, Aſchen-Farb und zerkerbt, die Stengel hoch und eckigt, an welchen oben die ſchuppigten Köpffe wachſen, daraus nachgehends erſtgedachte Blumen hervor kommen. Der Saame ſteckt in den Knöpffen, in einer wollichten Materie, und kan im Frühling geſäet werden. Die groſſe oder **Berg-Korn-Blume**, wächſt nicht viel über Spannen hoch, mit langen weißlichten und unzertheilten Blättern und Purpur-blauen Blumen, allerdings wie die gemeinen Korn-Blumen, ohne daß ſie gröſſer und vollkommener ſind, und gerne in den hohen Wäldern und Gebirg[illegible]

birgen wachſen. Die Blumen haben die Krafft zu öffnen und zu zertheilen, treiben in Wein geſotten und getruncken, den Gifft und böſe Fieber aus. Der friſch ausgedruckte Safft heilet alle friſche Wunden und faule Schäden, Mund-Fäule und Hals-Geſchwüre. Aus denen gemeinen blauen Korn-Blumen pflegen gute Hauswirtinnen einen Eßig folgender Geſtalt anzuſtellen: Sie nehmen ſchöne Korn-Blumen, und zwar gleich anfangs, wenn ſie zu blühen anfangen, denn ſo haben ſie die beſte Krafft, und das iſt bey allen Blumen in Acht zu nehmen, pflücken ſie ab, und ſchneiden unten das Weiſſe davon, laſſen ſie etwas welck werden, und thun ſie alsdenn in ein Glas, (wiewohl ſie auch etliche friſch gebrauchen) gieſſen hierauf guten Eßig daran, und ſtellen ihn wohl verbunden in die Sonne. Wenn die Blümlein weiß und fahl werden, thun ſie wieder friſche Korn-Blumen in ein anderes Glas, und ſeiben dieſen Eßig von den Korn-Blumen aus dem erſten Glas wieder darüber, und verneuern ihn alſo drey oder viermahl. Wenn man aber einen deſtillirten Eßig haben kan, und dieſe Korn-Blumen darein leget, ſo wird er noch viel ſchöner an der Farbe, und darf man ſolchen über zweymahl mit den Blumen nicht verneuern oder verſtärcken.

Korn-Boden, ſiehe **Getraide-Boden.**

Kornel-Baum, ſuche **Cornel-Baum.**

Kornel-Kirſchen, ſiehe **Cornel-Kirſchen.**

Korn-Fege, Korn-Rolle, auch nur ſchlechtweg **Fege** oder **Rolle** genannt, iſt eine Maſchine, wodurch das Getraide vom Staube, Treſpe, tauben Körnern und anderm Zuſatz, ſo bey dem Wurffen darinnen geblieben, geſäubert und gereiniget wird. Sie beſtehet Tab. V Fig. 1 aus einem langen höltzernen Gerüſte, deſſen Boden a mit einem auf Sieb-Art geflochtenen zarten Drat-Gitter, an beyden langen Seiten mit in die Höhe ſtehenden Bretern b, und oben am Kopffe mit einem Kaſten c, der gegen das Gitter zu einen Schieber d hat, hinten aber mit einem Geſtelle e verſehen iſt. Hat man nun Getraide, das ſich nicht reine wurffen laſſen wollen, oder da es bey dem Wurffen an gutem Winde ermangelt, ſo muß man die Fege oder Rolle ſchräg aufſtellen, und ſolches Getraide mit Mulden nach und nach oben in den Kaſten ſchütten, den Schieber ein wenig aufziehen, und die Körner langſam herunter über das Drat-Gitter lauffen laſſen, damit das kleine Geſäme, auch aller Zuſatz und Staub durchfalle, und das ſolchergeſtalt gefegte Getraide auf das reineſte werde. Man nennet dieſes auch anderer Orten eine **Werffte.** Noch einer anderen Art, wodurch man die Fegung des Getraides viel geſchwinder und beſſer, als auf gemeine Weiſe zu verrichten vermeynet, bedienet man ſich einiger Orten in Schleſien, Sächſiſchen und Brandenburgiſchen Landen, welche Herr Hofrath **Wolff** in ſeiner Aerometr. p. 287 alſo entwirfft: Tab. V Fig. 2 A, B iſt ein Kaſten, der auf Rädern ſtehet, auch noch über dieſes mit Handhaben verſehen iſt, um ihn überall beqvem fortzubringen, der obere Theil B läßt ſich davon abheben, und oben bey C hat er eine Oeffnung, das Korn dahinein zu ſchütten, welches ſodenn durch den Trichter D in den Kaſten läufft, allwo das inwendige Rad E, ſo auſſen durch die Kurbe F hurtig herum gedrehet wird, den Staub und die Hülſen davon durch das Loch G hinweg wehet. In dem unterſten Boden dieſes Loches iſt eine Oeffnung H h mit einem Unterſcheide, woſelbſt in H das ſchwere und reine Saamen-Korn hinfällt, die Treſpe und das leichte Korn aber weiter in h flieget, da endlich beydes ins beſondere durch die äuſſere Oeffnung I i herausgenommen werden kan. Bey dem Rade, wo es in ſeiner Ruhe lieget, werden unten und oben auf den Seiten-Wänden Lufft-Löcher K k gelaſſen; der untere Boden der beyden Oeffnungen H h aber kan etwas ſchräg geleget ſeyn, daß von ſelbſt das darein fallende Getraide aus den Oeffnungen I i heraus lauffe; das Staub-Loch G habe bey einigen auf dieſe Art formiret gefunden, daß es biß unter den ſchieff-liegenden Trichter D gegangen, auſſenher aber mit einem beſondern Aufſchiebling L verſehen geweſen, daß man dadurch den Wind, ſo den Staub heraus wehen ſoll, ſeinen Zug nach eigenem Gefallen, geben und nehmen kan. Ja, damit das Getraide auch nach eines ieden Belieben und der Sache Nothdurfft häufig oder ſparſam und einzeln herab falle, dienet der in dem Trichter ſchräg liegende Schieber M, vermittelſt deſſen die untere Oeffnung weit oder enge machen zu können.

Korn-Lerche, ſiehe **Lerche.**

Korn-Mahn, ſuche **Klapper-Roſen.**

Korn-Mutter, Mutter-Korn, auch **Ranck-Korn, Roggen-Mutter** oder **Todten-Kopff**, iſt ein aus der Art geſchlagenes Körnlein Roggen, welches um ein groſſes länger und dicker als die andern, auswendig ſchwartz, inwendig weiß und bläulich, eines ſüſſen und geilen Geſchmacks, und wenn es trocken, weit härter als das natürliche Roggen-Korn iſt. Dergleichen Körner wachſen in naſſen Jahren, oder wenn viel Mehlthau einfällt, in groſſer Menge in den Roggen-Aehren, alſo, daß man deren offt ſechs bis achte in einer Aehre findet. Man hat aus der Erfahrung, daß dieſe Korn-Muttern, wo deren viele unter das Brot gekommen, allerhand Kranckheiten, gifftige Fieber, Scorbut und böſe Geſchwüre verurſachen, dergleichen ſich inſonderheit vor wenig Jahren in der Landſchafft Orleans in Franckreich geäuſſert, und zu einer gründlichen Unterſuchung dieſer Misgeburten Anlaß gegeben, wie davon die Anno 1719 zu Paris gedruckte Obſervations curieuſes ſur toutes les parties de la Phyſique unter dem Titel Ergots, ein mehrers beſagen.

Doch hat man auch einen Nutzen von ihnen gefunden, indem ſie unter der Zunge gehalten das Blut ſtillen, und wider das Aufſteigen der Mutter ſehr dienlich ſind, wenn die damit behafftete Perſon deren etliche mahl einnimmet. Nicht ſelten werden auch dergleichen Körner in den Gerſten-Aehren gefunden, und dieſelben alsdenn **Gerſten-Muttern** genennet.

Korn-Nägelein, ſiehe **Raden**.

Korn-Roſe, ſuche **Klapper-Roſe**.

Korn-Schauffel, iſt ein bekanntes höltzernes Inſtrument mit einem breiten und Mulden-förmig gemachten Ende, und einem langen Stiel aus einem Stücke verſehen, womit das Korn und anderes Getraide auf den Getraide-Boden umgeſtochen und gewendet wird.

Korn-Schreiber, ſiehe **Haushalter**.

Korn-Schütte und **Korn-Speicher**, ſuche **Getraide-Boden**.

Korn-Waage, iſt eines Theils eine Probier-Waage, darauf das Korn, oder das zu vermüntzende Silber und Gold, in der Müntze abgewogen wird; andern Theils aber hat man auch an einigen Orten wegen der Mahl-Acciſe Korn- und Getraide-Waagen eingeführet, um daſſelbe, ehe es in die Mühle gebracht wird, nach dem Gewichte zu veracciſen, und allerhand Unterſchleiffe der Becker zu vermeiden.

Korn-Wurm, iſt ein höchſt ſchädliches Ungeziefer, welches in dem ausgedroſchenen und aufgeſchütteten Korn wächſet, und ſolches zum groſſen Nachtheil des Haus-Vaters ausfriſſet und verderbet. Es giebt deren zweyerley Gattungen: Die erſte, welche in Oeſterreich **Wippeln** genennet werden, ſind kleine ſchwartze geſchnäbelte Käferlein, die doch nicht fliegen können, und das Getraide aushölen, daß die puren Kleyen davon überbleiben. Die andern heiſſen Maden oder Motten, und ſind kleine weiſſe oder röthlichte Würmlein, welche die Spitzen am Korne wegfreſſen, und gleichſam eine Haut über die Hauffen wegſpinnen. Dieſes Ungeziefer wird in dem unreinen und ſtaubigen Korn, welches nicht wohl gefeget und geſiebet worden, ausgebrütet: Denn weil der Staub hitziger Natur iſt, ſo erwärmet ſich das Korn deſto leichter, und hecket alſo die Würmer; zudem pfleget der Wurm ſelbſt, wenn er ausgekrochen, viel Staubes oder Mehl zu machen, daher denn hernach ſolch Ungeziefer immer mehr und mehr überhand nimmet. Sie entſtehen auch leichtlich an denen Orten, da viel Kalch und überflüßiges Tünchwerck iſt, ingleichen wo die Böden über Maltz-Häuſern oder Brau-Stäten, auch gleich über Vieh-Ställen befindlich ſind, aus denen der Brodem, Rauch, und übel riechender Dampff in die Höhe ſteiget, das Korn erwärmet und anſtecket: Nicht weniger, wenn das Korn allzufeucht eingeführet, und alſo nicht trocken genug auf die Böden gebracht, oder aber daſelbſt übermäßig hoch geſchüttet oder gehäuffet wird. Dieſe ſchädliche Thiere nun zu verhüten, ſoll man alle erſterzählte Urſachen, ſo zu ihrer Erzeug- und Ausbrütung einen Beytrag thun, auf die Seite ſchaffen, das Korn zu rechter Zeit ſchneiden, ſolches nicht zu lange in Garben ſtehen laſſen, die Korn-Böden für der Mittags-Lufft und Sonne wohl verwahren; ehe das Getraide aufgeſchüttet wird, daſſelbige vorhero wohl fegen, ſieben und reinigen laſſen, damit die geringſte Unreinigkeit nicht darinnen bleibe; hiernächſt ſoll man auch den Ort oder den Boden, dahin man das Getraide ſchütten will, mit gutem ſcharffen Wein-Eßig beſprengen oder beſpritzen, desgleichen ein wenig obenher das Getraide; dieſes aber nicht übermäßig hoch aufſchütten, (die rechte Höhe möchte etwan eine halbe Elle oder richtigen Werckſchuh betragen) und endlich daſſelbe offt und fleißig wenden und umſtechen laſſen. Wenn aber die Würmer aus Verwahrloſung bereits in das Getraide gekommen, ſo iſt das Wenden und Umſchlagen deſſelben alsdenn mehr ſchädlich als nützlich, mithin alſo lieber zu unterlaſſen: Denn die Würmer halten ſich nur im äuſſerſten Theile des Getreides auf, und kommen nicht allzu weit hinein; wenn man aber das Korn wendet und umſchläget, ſo kommt dieſes Ungeziefer beſſer hinunter, und wird dadurch der gantze Hauffen angeſteckt. Solchemnach iſt am rathſamſten, daß man das Korn auswendig herum, ſo weit als der Wurm geſpüret wird, gemach und ſittig mit einer Schauffel abnehme, ſolches auf einem Tuch, in Sommer-langen Tagen, allezeit von ſieben Uhr des Morgens an bis Nachmittags um fünffe, bey heiterm und warmen Wetter an die Sonne bringe, wenn ſolches zwey oder drey Tage hinter einander geſchehen, daſſelbe aufs neue fege und ſiebe, nachgehends nochmahlen an die Sonne, und endlich alſo warm wiederum auf den Boden bringe, und daſelbſt auf einen beſondern Hauffen, ſo hoch man kan, aufſchütte, da denn die allenfalls darinn befindliche Würmer erſticken und ſterben müſſen. Nach drey oder vier Tagen mag man ſolchen Hauffen wieder aus einander thun, und gemeinem Gebrauch nach ſchütten und werffen laſſen. Ein gewiſſes Mittel, die Korn-Würmer zu vertreiben, iſt folgendes: Man nehme Knoblauch, ſo viel man will, nachdem des Getraides viel oder wenig iſt, den zerſtoſſe man wohl in einem Mörſer, oder zerreibe ihn wohl in einem Reib-Aſch, darnach thue man etliche Hände voll abgeſtreiffte Wermuth-Körner, ſie ſeyn grün oder dürr, dazu, und nehme endlich noch ein guten Theil wohl zerſtoſſener äuſſerer grüner Nuß-Schalen, ſie mogen ebenfalls friſch oder dürre ſeyn. Dieſe drey Stücke zuſammen ſchütte man in einen Keſſel voll Waſſer, laſſe es eine Viertel-Stunde lang ſieden, hebe es wieder ab, und laſſe es kalt werden, denn gieſſe man es in einen Zuber oder ander Gefäſſe, und

nachdem

nachdem man das Korn mit der Schauffel in Furchen geſchlagen, ſo tauche man einen Beſen darein, und indem man das Korn hin und her wendet, ſo beſprenge mans immer ein wenig: Denn es ſchadet dem Getraide nichts, wenn es gleich ziemlich naß wird; man kan auch wohl die Korn=Schauffel in ſolches Waſſer tauchen. Solche Beſprengung mag die Woche drey oder viermahl, oder allezeit über den andern Tag, bis man dieſes Ungeziefer ausgerottet, geſchehen. Wenn nun alſo, beſagter Maſſen, das Korn gewendet und beſprenget worden, ſo grabe man einen ledigen Keſſel fein tieff in die Mitte deſſelben, alſo, daß die Würmer oben hinein kriechen können, ſo verſammlen ſie ſich häufig hinein, daß man ſie des Tages zwey=drey=oder viermahl, nachdem ihrer viel ſind, ins Waſſer oder Feuer, oder auch vor die Hüner, wo man deren viel hat, ſchütten kan; denn gräbet man den Keſſel wieder ein, bis ſie ſich verlieren. Etliche pflegen, nachdem ſie mit dem geſottenen Waſſer beſagter maſſen verfahren, einige friſche neu=geſchnittene Breter aufrecht in das Korn zu ſtecken, (doch alſo, daß ſie nicht umfallen, und von dem angeſpritzten Waſſer bitter werden) an denen Faſen dieſer Breter kriechen ſodenn die Würmer häuffig hinauf, welche man, nachdem die Breter fachte ausgehoben worden, mit einem Kehr= oder Fleder=Wiſch in eine Mulde oder ander weites Gefäſſe kehren, und hinweg tragen, die Breter aber wieder hinein ſtellen, und damit ſo lange continuiren kan, bis man keine mehr verſpürt. Man muß aber inzwiſchen das Korn offt wenden oder umſchlagen laſſen, wenigſtens des Tages einmahl, damit die Körner wieder treugen oder trucken werden; ie mehr man auch das Korn rühret oder wendet, ie mehr und häuffiger kriechen die Würmer heraus: Man ſoll auch die Wände rings herum mit dem obbeſagten bittern Waſſer beneꝛen, ſonſten kriechen und ſetzen ſie ſich häuffig daran hin. Nuß=Laub allein in Waſſer geſotten, und die Böden öffters damit beſprenget, ſoll genugſam ſeyn, die Würmer zu vertreiben. Der Rüben=Saamen ſoll eine ſonderliche Krafft haben, die Korn=Würmer zu tödten, als welchen ſie wegen ſeiner Fettigkeit und lieblichen Geruchs gerne eſſen, und davon ſterben. Des Hopfens, ingleichen des Seven=oder Sadebaums ſtarcken Geruch können die Korn=Würmer auch nicht vertragen, darum ſoll man das Korn damit beſtecken, und umher belegen: ſo läſſet auch die Hollunder=Blüthe, ſo man in das Korn ſtreuet, keine Würmer wachſen oder aufkommen. Knoblauch in Laacke oder Saltz=Waſſer geſotten, und das Erdreich oder den Boden damit beſprenget, machet, daß ſich die Würmer bald verlieren, weil ſie dieſen ſtarcken Geruch nicht vertragen können. Folgendes ſoll das kürtzeſte, beſte und bewährteſte Mittel ſeyn, ob man gleich keine Urſache davon geben kan: Man ſchneidet nemlich am Johannis=Tage frühe vor der Sonnen Aufgang, etwan halb Ellen hohe Haſelnuß=Gäbelein oder Zwieſeln, auf die Art, wie man etwan die Wünſchel=Ruthen brauchet, ab; ſtecket an die vier Ecken eines ieden Korn=Hauffens ein ſolches Gäbelein, und eines in die Mitte, ſo daß in iedem Hauffen fünff dergleichen Gäbelein ſtecken, ſo ſollen die Korn=Würmer gantz gewiß ausbleiben.

Koſt, ſiehe Geſinde=Koſt.

Koſten oder Proben, heiſſet insgemein ſo viel als das Eſſen oder Geträncke durch den Geſchmack auf die Probe ſtellen, und deſſen Güte unterſuchen, ob z. E. die Speiſe genugſam geſaltzen, gewürtzet, geſchmaltzen, und das Geträncke ſüſſe, ſauer oder härtlich, dicke oder dünne ſey. Dieſes Koſten kommt nun nicht darauf an, daß man die Sache in Menge in den Mund nehme, und häuffig einſchlucke, ſondern man ſoll nur ein wenig davon auf die Zunge faſſen, und ſolches nach der Unterſuchung, zumahl wenn man gleich darauf ein mehrers koſten oder probiren will, wieder aus dem Munde speyen. Vornemlich hat man ſich auch dabey in Acht zu nehmen, daß man zuvörderſt, ehe eine Sache ſoll geprobet werden, nicht etwas genieſſe, ſo der Sache alsdenn einen beſſern Geſchmack zuwege bringe, als ſie in der That hat; Wie denn von dem Wein bekannt, daß der ſchlimſte auf Nüſſe, Käſe, ſcharff gewürtzte und piquante Speiſen allezeit recht herrlich ſchmecke. Insgemein ſoll man die Güte des Weines Coſta, das iſt, nach dieſen fünff Buchſtaben alle Sinne bey deſſen Unterſuchung zuſammen nehmen und ihn taxiren: Colore, nach der Farbe, Odore, nach dem Geruch, Sapore, nach dem Geſchmack, Tactu, nach dem Griff, Auditu, nach dem Gehör.

Koſt=Wurtzel, iſt eine lange dicke Wurtzel, an der Farbe wie Buxbaum, dichte, gediegen, wohlriechend, wie Viol=Wurtzel, und zwiſchen ſüß und bitter ſchmeckend, kommt aus Indien, und wird zum Teriack genommen. Sie erwärmet, öffnet und zertheilet.

Koth, aus denen heimlichen Gemächern, iſt eine gute Düngung, wenn man ihn auf die Wieſen bringen, und, ſo dünn als es ſeyn kan, von einander ausſchütten läßt, ſonderlich wo nicht viel wächſet, denn da wird er durch die Lufft und Sonne, Schnee und Regen, vom Geſtancke gereiniget, ausgezogen und erdenhafft gemacht, und ſchaffet ſo viel oder noch mehr Nutzen, als immer ein anderer Dünger. Er dienet auch trefflich den alten Bäumen, muß aber vom Stamm eines guten Schuhes weit entfernet, auch nicht gerade auf die Wurtzel geſchüttet werden, er brennet ſonſt beydes aus, und thut Schaden. Wer davor Eckel hat, kan ihn in eine beſondere Grube oder Sumpff zuſammen bringen, und vorhero am Gewitter unter dem freyen Himmel verdufften laſſen, bis er ihn hernachmahls nach Gefallen brauchen kan. Den Fiſchen in den Teichen giebt er ein niedliches

freſſen, wenn zuweilen ein wenig davon eingefreſſen wird.

Koth-Blech, heiſſet an einem Kuſt- oder Bauer-Wagen ein eiſernes Blech, welches über der Nabe vom Rade an der Stemm-Leiſte angemachet iſt, damit der Straſſen-Koth nicht ſo leichte in die Schmiere kommen möge.

Koth-Lerche, ſiehe Lerche.

Kotſaſſe, ſuche Coſſat.

Kotte, ſiehe Köthe.

Krabbe, ſuche Taſchen-Krebs.

Krabben, Krawy, Garnelen, ſind eine Art Krebſe, welche gantz klein und keine Scheeren, aber lauter Füſſe haben. Ihr Fleiſch iſt dem Temperament und Geſchmack nach den andern Krebſen gleich. Sie laſſen ſich bey dem Truncke wohl eſſen, und werden des Sommers in der Oſt- und Weſt-See in groſſer Menge gefangen; alſo iſt auch

Krabbenit eine Art Meer-Krebſe, welche mit denen nur beſchriebenen gantz überein kommen, ſind ohngefehr eines kleinen Fingers lang, haben eine ſehr zarte Schale, und werden in der Nord- und Oſt-See gefangen.

Krabben-Blau, iſt ein Kraut, ſo lange ſchmale Blätter, an deren Enden kleine ſpitzige Stacheln, weiſſe Blumen, ſtat der Wurzeln aber lange dünne Fäden als wie Würmer hat. Das abgekochte Waſſer dienet wider das Blut-Harnen und die Geſchwulſt der Nieren.

Krähe, Krahe, iſt ein Raub-Vogel, ſo unter das Geſchlechte der Raben gezählet wird, und zwar etwas kleiner als der eigentlich ſogenannte Rabe, aber ſeinen übrigen Eigenſchafften ſowohl als ſeiner Farbe nach demſelben ziemlich ähnlich iſt. Denn die gemeinen Krähen ſind gantz ſchwartz, alſo, daß ſie vor Schwärtze gleiſſen, thun groſſen Schaden an dem jungen und zahmen Geflügel und deren Eyern, welche ſie in der Brut Zeit gerne ausſauffen. Sie gehen auch hinter dem Pflug her, um in der friſchen Erde die Regenwürmer und Maden zu ſuchen, und hinter dem Säemann, die ausgeſtreueten Saam-Körner aufzufreſſen, und ſind endlich in Geſellſchafft der Raben um die hohen Gerichte, ingleichen bey denen Schind-Angern und Luder-Plätzen in Menge anzutreffen. Sie fliegen, (auſſer der Brut-Zeit, und wenn ſie im Winter durch Hunger von einander getrieben werden) Hauffen-weiſe und mit groſſen Schaaren, und horſten auch alſo in Wäldern, Wieſen und Gärten, auf denen höchſten Bäumen, und bleiben zu Sommers- und Winters-Zeit bey uns, da hingegen die Nebel-Krähen, welche auf dem Rücken, Bauch und Halſe aſchenfarb, am Kopff, Schwantz, Flügel und Unter-Hals aber einer ſchier blau-glänzenden Schwärtze ſind, meiſtentheils nur im Winter zu uns kommen, und ſich gegen den Sommer wieder davon machen. Die Krähen, welche ſowohl im ſchwartzen Holtze als in Laub-Wäldern und auf einzelnen Bäumen ihre Neſter bauen, ſtellen ſolche nicht nur iederzeit ſehr hoch, ſondern machen ſie auch faſt wie die Elſtern, iedoch inwendig wärmer, und tragen mehr Federn, Wolle und Haare ein als dieſelben. Sie bringen darinnen drey bis vier Junge aus; von der Brut der Nebel-Krähen aber iſt hier nichts zu melden, weil ſie ſolche nicht bey uns verrichten. Man will gewiß davor halten, daß die gemeinen ſchwartzen Krähen im Monat Junio nicht ſauffen, welches daher leicht geglaubet werden könte, weil ſie zu dieſer Zeit auf denen Aeckern gantz matt beyſammen zu ſitzen und zu ſchreyen pflegen. Sie ſchreyen auch zu andern Zeiten, wenn das Wetter ſich ändern will, oder wenn ſie ſonſten etwas mercken, und ſind ſo ſchlau, daß ſie nicht leicht anderſt, als beym Schuhu auf Krähen-Hütten mit dem Schuß an ſich kommen laſſen. Weil die Krähen, wie obgedacht, an der Ausſaat nicht geringen Schaden verurſachen, ſo pfleget man denen Jägern und Schützen die Krähen-Füſſe ſo theuer, oder doch nicht viel geringer, als die Habichts-Füſſe zu bezahlen, das iſt, vor eine Krähe ſo viel, oder nicht viel weniger Schieß-Geld, als für einen Habicht, zu geben. Solch Schieß-Geld aber iſt billig nur auf die Monate, da ſie brüten, oder zur Brut ſich anſchicken, einzuſchrencken, und mithin alleine im Martio, April und Majo zu bezahlen, denn wo in dieſen dreyen Monaten Fleiß darauf gewendet wird, ſie hinweg zu ſchieſſen, ſo möchte noch der Vortheil davon zu hoffen ſeyn, daß die im Lande ſeyende Krähen vermindert, und nicht ſo viel Junge werden könten, welche gleich, ſo bald ſie abfliegen, an Baum- und Feld-Früchten, auch andern den meiſten Schaden thun, und verurſachen, daß hernach deſto mehr ihnen ſich zugeſellen, und die Hauffen vergröſſern; da hingegen, wenn deren im Junio oder Auguſto (zu welcher Zeit man ſie mit groſſen Schaaren auf die Brach-Aecker fallen ſiehet) an einem Ort alle Tage zehen geſchoſſen würden, hat man doch aus der Erfahrung, daß nicht nur der folgende Strich die Anzahl ſogleich wieder ergänzet, ſondern auch die ausgeſtreuete Winter-Frucht deswegen nicht wenigern Zuſpruch von ſolchen ungebetenen Gäſten bekommen wird, als wenn zu ſolcher Zeit gar nicht unter ſie wäre geſchoſſen worden. Von der Blau- oder Mandel-Krähe, ſo auch Grün-Krähe genennet wird, ſiehe Mandel-Krähe.

Krähen-Auge, iſt ein Saamen-Korn einer Indianiſchen Frucht, welche in zweyerley Gattung auf Bäumen zu wachſen pfleget: die groſſe iſt wie Pomerantzen, die kleinere aber kaum wie eine Nuß, davon die erſte bey uns am bekannteſten. Dieſer Kern iſt mit einem Marck umgeben, ſoll im übrigen aſchenfarb, hart und bitter vom Geſchmack ſeyn. Man nennet ſie auch Orientaliſche Schwämme. Sie dienen den Menſchen wider den Gifft, und befördern den Schlaff; allen vierfüßigen Thieren aber, ſo blind gebohren werden,

werden, ſind dieſe ein Gifft, und bringen ſelbige binnen 24 Stundeu ums Leben. Siehe das Natur-Lexicon.

Krähen-Fuß oder **Grevinne**, iſt ein Kraut, deſſen man zweyerley Gattungen hat. Der **Garten-Krähen-Fuß**, von den Holländern Grevinne genannt, hat eine dünne, weiſſe, ſchlechte und zaſigte Wurtzel, ſchmale, lange und ſchwartz-grüne Blätter, die mit Neben-Zincken den Hirſch-Enden oder Vogels-Klauen ähnlich verſehen ſind, und wie ein Stern auf der Erden liegen, zwiſchen ſolchen treibet er ſchmale, runde und haarige Stengel, oben mit Aehren, Blüthe und Saamen, wie am Wegerich. Dieſes Kraut wird von dem Saamen erzielet, welcher faſt wie der Rapunzel-Saamen, doch etwas kleiner ſiehet, und ſich über zwey Jahr nicht hält. Man ſäet ihn im Frühling im Wachſen des Mondes, in ein gutes und mürbes Erdreich, und will es ſehr wohl begoſſen, auch vom Unkraut rein gehalten ſeyn. Man kan es ferner im May, und gegen Bartholomäi nochmahls ſäen, damit man bis in den Herbſt dieſes Kraut habe. Es wird gemeiniglich unter die Salat-Kräuter gebrauchet, wiewohl ſich deſſen die Niederländer und Frantzoſen mehr als die Deutſchen bedienen. Der **wilde Krähen-Fuß**, ſonſt auch zu Deutſch wild **Hirſchhorn**, **Schlangen-Gras** und **Schlangen-Zwang** genannt, wächſet auf denen Wieſen, allwo er aber nicht gerne geſehen wird, ingleichen an andern ungebauten Orten, und gleichet mit denen Blumen-Aehren, Saamen und Wurtzel der Grevinne, oder dem Garten-Krähen-Fuß; den Nahmen Schlangen-Zwang führet es deswegen, weil es wider die giftigen Biſſe der Schlangen ſehr gelobet wird, damit unterſchiedlichen Menſchen, ſo von dieſem Ungezieſer verletzet worden, und ein halb Loth der Wurtzel geſtoſſen, in weiſſen Wein eingenommen haben, geſchwinde Hülffe wiederfahren ſeyn ſolle, teſt. Matthiol.

Krähen-Hütte, iſt ein Gebäude, darinnen man auf die Krähen lauren und ſie wegſchieſſen kan, ohne von ihnen geſehen zu werden. Wo auf dem Lande ohnweit eines Dorfes auf dem Felde ein flacher Berg oder Hügel Tab. V. Fig. 3 a b c iſt, über welchem die Krähen meiſtens ihren Flug und Zug von den Feldern nach dem Dorff oder Wald haben, daſelbſt wird eine tieffe Grube oben auf der Höhe oder Fläche in die Erde gegraben, und darein von geſchrotenem Holtz eine vier-ſechs-oder acht-eckigte Cammer, ohngefehr vier Ellen im Lichten tieff, und in beliebiger Weite gemacht. Wenn eine Seite von der achteckigten Cammer drittehalb bis drey Ellen, oder, wenn mans geräumiger haben will, viertehalb Ellen, von der ſechs-eckigten viertehalb bis vier Ellen, und von der viereckigten, fünff, ſechs, oder höchſtens ſieben Ellen lang iſt, ſo bekommt man Weitſchafft und Platz genug. An einer Seite wird der Eingang b mit einer Thüre, an eine iegliche übrige Seite aber ein Schieß-Loch d, inwendig eng, auswendig aber in gehöriger Weite gemacht, die Cammer oben ſauber ausgeſchälet und mit Erden beſchüttet, auch, wo mans haben kan, über und über mit Raſen ausgeſetzet, daß nichts als ein grüner Hügel zu ſehen und zu mercken iſt. Vor ein iedes Schieß-Loch wird ein dürrer Baum feſt in die Erde geſetzet, und durch die Mitte des Hügels aus der Hütte eine lange Stange hinaus geſtecket, auf welche, der Ober-Fläche des Hügels c gleich, eine Krücke oder Teller befeſtiget, und auf dieſe ein Schuhu oder groſſe Eule angefeſſelt wird. Wenn nun die Krähen, Elſtern oder Dohlen vorbey ſtreichen, und dieſen ihnen gehäßigen Vogel ſitzen ſehen, ſo fliegen ſie häufig herzu, denſelbigen zu ſtoſſen, ſetzen ſich auf die dürren Bäume, und ſind alsdenn gut weg zu ſchieſſen. Wenn einige davon geflogen, darff man nur den Schuhu mit der Stange in die Höhe heben, und machen, daß er ſich rühret, ſo kommen ſie wiederum herzu, und ſetzen ſich unvorſichtig zum Schuſſe. Inwendig muß die Hütte mit einem Tiſch und Lehne-Bäncken ſo wohl zur benöthigten Ruhe, als auch, wenn man ſich mit Eſſen und Trincken ꝛc. darinnen divertiren will, um ſeine Commodität zu gebrauchen, verſehen ſeyn.

Kräpflein oder **Kräpffgen**, beſtehen aus einem mit etwas Butter, Rahm, Eyern, und ein wenig Saltz vermengten Teig, in welchen zugleich gewiſſe Dinge, als Kirſchen, Johannes-Beere, Stachel-Beere, entweder friſch oder eingemacht, Pfeffer-oder Leb-Kuchen, Leb-Zelten, Mandeln ꝛc. geſchlagen, und entweder aus Schmaltz oder in Oefen gebacken werden.

Krätze, ſiehe **Räude**, allwo von der Räude des verſchiedenen Viehes, mit welchem Nahmen inſonderheit alsdenn die Krätze benennet wird, vieles zu finden iſt. Allein was die Krätze bey denen Menſchen anbetrifft, ſo iſt dieſes eine gemeine Kranckheit, in ſo ferne ſie nicht etwan mit ſcorbutiſcher oder veneriſcher Malignität verküpffet iſt, welche von ſcharfem, ſaltzigen und ſauern Geblüte, wodurch die Waſſer-Aederlein und die äuſſern Sweiß-Drüſen verſtopfft oder zerriſſen werden, entſtehet, und durch ſtarckes Jucken und Blattern ſich äuſſert, ja auch anſtecket, entweder die trockene oder feuchte iſt, davon jene ſchwerer als dieſe, ſonderlich wenn ſie ſich ausbreitet, zu heilen, und hefftig frißt. Die Schwären an denen Beinen ſind am ſchwereſten wegzubringen. Es iſt mehr ein beſchwerlich als an ſich gefährliches Uibel. Nur muß es nicht in den Leib getrieben werden. Reine friſche Lufft, leicht verdauliches Eſſen, dünnes Geträncke, gute Kräuter und Brühen, ſonderlich Thee mit Saſſafras und eine mäßige Bewegung ſind die beſten Mittel, nebſt ſolchen Mitteln, die das Geblüt verſüſſen, als Agtſtein-Eſſentz, die Schärfe abführen, z. E. Galappe und dergleichen. Man muß dabey ſcharfe, harte, geräucherte, geſaltzene, ſaure und hi-

tzige Sachen meiden, keinen ſauren und ſtarcken Wein trincken und ſo fort, und ſich hüten, daß man ſich nicht zu zeitig mit einer Salbe ſchmieret, ſo ſie zurücke treibet. Waſſer, worinne Kalck geleſchet, ſoll es nicht leicht thun, wenn es nicht zu kalt appliciret wird. Sich in warmen Koſent zu waſchen, iſt auch ſehr gut zur Abheilung.

Krätz=Garten, ſuche Küchen=Garten.

Kräuter=Bier, heiſt dasjenige Geträncke, welches zwar der gewöhnlichen Ordnung nach aus Waſſer, Hopffen und Maltz gekocht, nach dieſem aber durch einen Zuſatz, von gewiſſen Blumen, Blättern oder Wurtzeln, dergleichen Wermut, Alant, Cardobenedicten, Betonien, Hirſchzunge, Iſop, Lavendel, Meliſſe, Ochſenzungen, Poley, Roßmarin, Salbey, Wachholder=Beer u. ſ. f. gleichſam zu einer Artzney zubereitet, wie denn auch ein aus dergleichen guten Kräutern angemachtes Bier von eben denenſelben vielmahlen ſeinen beſondern Nahmen erhält; alſo giebt es Roßmarin=Wermut=Bier u. ſ. f. Es wird dergleichen auf verſchiedene Art zubereitet. Etliche gieſſen an die Kräuter neue unvergierte oder unvergohrne Würtze, laſſen die Kräuter darinnen bis auf den dritten Theil einſieden, und thun, wenn ſolches geſchehen, die ausgekochten Kräuter hinweg; hernach, nachdem ſie viel Bier machen wollen, pflegen ſie erſt von dem ordentlichen guten Bier an das geſottene Kräuter=Bier zu füllen, und ſolches noch eine Weile ſieden zu laſſen. Andere gieſſen gleich die heiſſe Würtze vom Keſſel oder aus der Brau=Pfanne an die Kräuter, in ein beſonderes Geſchirr, und laſſen es ſtehen, bis die Würtze oder das Bier den Safft und Geſchmack der Kräuter an ſich gezogen, und geben dem Bier den Zeug, wie ſonſt; laſſen es folgends mit einander abgähren, und wenn es vergohren hat, ziehen ſie das lautere Bier von den Kräutern in kleine Fäßlein ab, und thun die ausgekochten Kräuter ſamt den Hefen hinweg. Etliche aber legen die dürren Kräuter, immaſſen die grünen oder friſchen darzu gar nicht dienen, entweder klein gehackt, oder auch gantz in die Fäſſer, faſſen das Bier aus dem Gähr=Bottich darauf, und laſſen es folgends etliche Tage ſtehen, bis es den Geſchmack der Kräuter an ſich gezogen, und weil dieſe nicht ungeſchmackt werden noch faulen, ſo laſſen ſie auch ſolche im Biere liegen, füllen aber das Bier iederzeit wieder zu, ſo offt ſie davon abgezapffet haben; iedoch, wenn man merckt, daß das Bier den Geſchmack aus den Kräutern gantz an ſich gezogen, mag man ſolche wohl heraus thun. Zu dem Ende iſt am beſten, wenn die gehackte und zerſchnittene Kräuter in ſaubere leinene Säcklein gethan, und alſo eingehänget werden. Man muß die Fäßlein, darauf man das Kräuter=Bier füllet, wohl verſpünden, damit dieſes nicht ausrauche und den Geſchmack verliere. Man kan auch dieſe Kräuter, davon man das Bier machen will, wohl dörren, klein ſtoſſen und hacken, in einem Glas des beſten Brantenweins, oder des allerbeſten und ſtärckeſten Weins einbeitzen, etlich[e] Tage, bis der Wein oder Brantewein die Kra[fft] von den Kräutern an ſich geſogen, alſo ſtehe[n] laſſen, hernach durch ein Tuch wohl ausdr[ü]cken oder auspreſſen, und dieſen Safft in e[i]nem wohlvermachten Glas verwahren. Die[]ſes Saffts kan man etliche Tropffen oder eine[n] Löffel voll, ſowohl ins Bier als Wein thun un[d] durch einander rühren, ſo hat man einen gu[]ten Kräuter=Trunck. Etliche pflegen auch de[n] Wermut im Brach=Monat, wenn er erſtarck[t] zu ſtoſſen, auszupreſſen, und den Safft in ei[]nem Glas an der Sonnen ſo lange zu diſtilli[]ren, bis ſich die groben dicken Faeces an den Bo[]den geſetzet, und der lautere Safft oben au[f] gantz klar ſtehet, denn ſeihen ſie denſelben ab, behalten ihn wohl vermacht, und bedienen ſich deſſen, wie vorgedacht. Auf dieſe Weiſe kan man auſſer Eingangs erwehnten, von Salbey, Wachholder=Beeren, Meliſſen, Iſop, Roßma[]rin, Lorbeeren, Ochſen=Zungen, Augentroſt, Attich, Hollunder=Blüthe, Juden=Kirſchen, Fenchel, Anis, Beyfuß, Lavendel, Spicanar[]den, Hirſch=Zungen, Borragen, und dergle[i]chen ſich ein Kräuter=Bier nach Belieben machen. Die beſte Zeit, die Kräuter zu die[]ſem Vorhaben einzuſammlen, iſt, wenn ſie in der beſten Blüthe ſind, und müſſen ſolche an einem lufftigen und ſchattigten Ort, aber nicht an der Sonnen, wohl abgetrocknet, und bis man ſie gebrauchen will, vor dem Staub bewahret werden. Wenn die Kräuter nicht dürre genug ſind, bekommt das Geträncke einen krollichten Geſchmack, faulen Anſatz und ſchimmlet deſto eher. Wer von dergleichen zugerichteten Bieren mehrere Nachricht verlanget, kan D. Heinr. Knauſtens Büchlein von gekräuterten und gewürtzten Bieren nachſchlagen, oder Coleri Oeconomiam Lib. II c. V disfalls nachleſen.

Kräuter=Brot, iſt ein aus roggenem Teig und allerhand geſunden und guten Kräutern und Spetcereyen gebackenes Brot, welches als ein Praeſervativ vor das Rindvieh, daſſelbe geſund zu erhalten, ingleichen, wenn Umfall und andere anfällige Kranckheiten unter demſelben graßiren, gebrauchet wird. Man nimmt darzu Haſelwurtz, oder, wie es auch ſonſt genennet wird, Weyrauch=Kraut, Ehrenpreis, Lungen=Kraut, Weinrauten, Wider[]todt, Creutzwurtzel, geſtoſſenen Schwefel und eine Hand voll Saltz; die Kräuter muß man zuvor dörren, und nebſt dem Schwefel pulveriſiren, folgends mit dem Saltz vermiſchen, zu iedem Laib Brot eine Hand voll dieſes Pulvers einmengen, und, wenn es gebacken, dem Viehe frühe morgens, ehe es aus dem Stalle gehet, ein Schnittlein davon zu freſſen geben. Andere machen das Brot auf folgende Weiſe: Sie nehmen Salbey, Wein=Kraut, Abroten oder Stabwurtz, Wermut, Cu[]mus, Lungen=Kraut, Iſop, Knoblauch, Zwi[]bel, Wachholder=Beer, Liebſtöckel, Alant, En[]zian, eines ſo viel als des andern, grün oder dürr, und thun nach Bedüncken darunter Myr[]rhen, Weyrauch, Teuffelsdreck, Campher, [...]

wilden Saffran, Lorbeer-Staub, Bibergeil und Schwefel. Die Kräuter hackt man, das andere ſtöſſet man alles klein, knetet es unter einen roggenen Teig, nachdem viel Vieh iſt, macht Laibe daraus, bäcket es wie ander Brot, und giebt iedem Stücke Rind-Vieh nüchtern ein Stücklein davon, nur einmahl in der Wochen; iſt aber der Umfall ſchon unter dem Vieh, ſo giebt man ihnen wöchentlich zwey oder dreymahl davon.

Kräuter-Früchte ſind vornemlich folgende: Artiſchocken, Citrullen, Erdbeeren, Gurken, Kürbiſſe, Melonen, Waſſer-Nüſſe, Weintrauben, u. ſ. f.

Kräuter-Säcklein, nennet man dasjenige kleine aus dünner Leinewand beſtehende und mit mancherley heilſamen Kräutern ausgenehete Küßlein, welches man bey Geſchwulſten oder Reiſſen in den Gliedern warm über zu legen, oder den ſchmertzhafften Ort damit zu ſtreichen pfleget.

Kräuter-Salat, iſt ein aus allerley heilſamen Artzney-Kräutern, Blumen und Küchen-Kräutern zubereiteter, und gemeiniglich mit Lactucke vermengter Salat. Darzu pfleget man zu nehmen: Kleinen Baldrian, Baſilien, Bertram, Borragen-Blätter und Blumen, Brunnkreſſe, Cardonen, Doſten oder Wohlgemuth, Dragon oder Dracunculum hortenſem, Erdrauch, Fenchel, Frauen-Müntze, Freyſamkraut oder Stiefmütterlein, Garten-Kreſſe, Geiß-Raute, Ginſter- oder Kühnſchroten-Blüthe, Grevinne oder Krähen-Fuß, Kerbel-Kraut, Römiſchen Kohl, Krauſemüntze, Blumen von der Indianiſchen Kreſſe, Löffel-Kraut, Majoran, Margarethen-Blümlein oder Maßlieben, Meliſſen, Mertz-Violen, Ochſen-Zungen, Peterſilien, Pfeffer-Kraut, Pimpinelle, Portulac, Quendel, oder wie er theils Orten genennet wird, Feld-Kümmel, Ringel-Blumen, junge gelbe Ritterſporen, Röhrlkraut-Blätter, Roßmarin, den Winter-Ausſchlag von weiſſen Rüben, Rüben-Kerbel, Rübſen-Blätter, weil ſie noch jung ſind, Salbey, Saturey, Sauer-Ampffer, Sauer-Klee, Schlüſſel-Blumen, Schnittlauch, Blätter von Selerie, Wein-Raute, Wermut ꝛc.

Kräuter-Suppe, heiſſet man diejenige, darinnen man insbeſondere z. E. kleingebackte Peterſilie, oder Spinat, oder Sauerampfer u. ſ. f. mit abzukochen, in Gebrauch hat; oder aber es thun einige nach eigenem Gefallen ſo viele Kräuter hinein, als ſich darzu ſchicken und auch zu der Zeit zu haben ſeyn. Dergleichen Kerbel-Kraut, Peterſilie, Spinat, Sauerampfer, Garten-Kreſſe, Borragen, Meliſſe, Löffel-Kraut u. a. m. Dieſe werden zuvörderſt ſauber geleſen, gewaſchen, klein geſchnitten, und mit etwas Butter ein wenig überm Feuer paßiret, daß ſie den rohen Geſchmack verlieren, alsdenn wird gute Fleiſch-Brühe darauf gegoſſen, daß es wohl mit einander koche. Hierauf qvirlt man ohngefehr vier Eyer-Dottern und ein halb Pfund Schmeltz-Butter fein durch einander, würzet dieſes mit Muſcaten-Blüthen, und ziehet hernach die Kräuter-Suppe damit ab, und richtet ſie endlich über fein Goldgelb gebähete Semmel-Schnittgen an, worbey noch etwas Muſcaten-Blüthen darüber geſtreuet werden.

Kräuter-Tranck, wird diejenige Blut-Reinigung genennet, welche einige meiſtentheils im Früh-Jahre, ſich aus allerley laxirenden und abführenden Kräutern in Wein oder Waſſer abgekocht zubereiten laſſen. Ja es iſt wohl nicht unrecht hierunter zu rechnen das verſchiedene Thee-Trincken, entweder von dieſem Kraut oder von der Salbey, Veronica oder Ehrenpreis, u. ſ. f.

Kräuter-Wein, wird von allerhand, oder auch nur von eintzelnen Kräutern und Wurtzeln angeſtellet; von der letzten Sorte ſind die bekannteſten: Der Wermut-Wein, der Alant-Wein, der Cardobenedicten-Wein, der Roßmarin-Wein, der Salbey-Wein, der Löffel-Kraut-Wein ꝛc. und der in Nürnberg ſogenannte A. R. S. oder Lateiniſche Kunſt-Wein, welcher aus Alant, Roßmarin und Salbey zuſammen geſetzet iſt. Der Wermut-Wein, als der gemeinſte und gebräuchlichſte, wird folgender Geſtalt bereitet: Der Wermut muß vor der Sonnen Aufgang, und ehe dieſelbe in das Zeichen des Krebſes gehet, denn um dieſe Zeit iſt der Wermut am kräfftigſten, gebrochen, an der Lufft, nicht an der Sonne gedörret, und alſo bis den Herbſt rein und vor Staub verwahret werden. In ein Eimerigtes Faß wirfft man eine gute Hand voll, darüber gieſſet man ſchön geſeibeten Moſt; zu dem Wermut wirfft man eine Mulde voll Weinbeere in das Faß. Wenn der Spund vermacht, ſo läſt mans vergähren. Oder: Wenn man einen Eimer Wermut-Wein anrichten will, ſo thut man eine gute Hand voll der ſtärckſten Wermut, ein Viertel-Pfund Alant-Wurtzel, eine Hand voll rothe Roſen, eben ſo viel Hirſch-Zungen, zuſammen in ein Säcklein, und hänget es in den Wein, wirfft auch Hagenbüchene, oder Haſelſtauden-Späne, welche eine Nacht gewäſſert, und an der Lufft wohl wieder abgetrocknet worden, darzu, giebt aber dabey acht, daß die Späne nicht vor den Spund zu liegen kommen. Endlich läſt man den Wein vergähren, ſo wird er recht und gut zum trincken. Hierbey iſt zu erinnern, daß man bey dergleichen Weinen, welche vom Moſt bereitet werden, wo man lang mit demſelben auskommen will, allezeit, ſo viel man des Tages heraus nimmt, des Abends wieder von andern Weinen nachfülle. Aber bey alten Weinen gehet es nicht an, denn wenn dieſe einmahl ausgezapffet werden, muß man mit fortmachen. Der Kräuter-Wein wird ferner auf folgende Art gemacht: Man ſiedet Wermut oder andere Kräuter, davon man einen Wein bereiten will, wie auch Gewürtze, nach Belieben, in dem Moſt

das

das dritte Theil ein, ſchäumt es im Sieden fleißig ab, läßt es alſo über Nacht ſtehen, und des Morgens durch einen reinen Sack oder enges Sieb lauffen, thut den Wein in ein Fäßlein, und gießt zwey oder dreymahl ſo viel Moſt dazu. Andere machen die Wermuth- und andere Kräuter-Weine auf nachſtehende Weiſe: Sie thun friſchen oder dörren Wermuth in ein Säcklein, gieſſen den Wein warm oder kalt dadurch, ſo lang bis er den Geſchmack an ſich nimmt, darnach thun ſie Zucker hinein, ſo viel vonnöthen iſt, oder ſie hängen das gedörrte Kraut in einem langen ſchmalen Säcklein in den Moſt, bis er den Geſchmack an ſich zeucht. Wenn man unter alle dergleichen im Herbſt angeſtellte Kräuter-Weine eine Mulde voll gantzer oder abgebeerter guter Weintrauben vermenget, das Fäßlein verſpündet, (doch, daß ein mit einem hölzernen Zäpflein nicht allzu feſt zugeſtecktes Dampff-Löchlein darinnen ſey) und läſt den Moſt in ſich ſelber gähren, ſo wird er lieblicher und beſſer: Man mag ihm auch mit allerhand guten Gewürtz einen edlen Geſchmack zu wege bringen. Oder: Wer guten Wein nimmt, und ein wenig Wermuth-Eſſentz oder Wermuth-Safft darzu gießt, der kan den Wermuth-Wein ſich Kannenweiſe hurtig und gut machen. Den Wermuth-Safft macht man alſo: Wermuth, Cardobenedicten, Tauſendgülden-Kraut, dürr, iedes eine gute Hand voll, zwey Loth friſche Alant-Wurzeln, eine gantze Pomerantze, alles klein zerſchnitten, und in ein weites Glas oder glaſirten Krug gethan, und eine Kanne Brantewein darein gegoſſen, wohl vermacht, und vier Wochen im Keller ſtehen laſſen, darnach durch ein ſauberes Tuch geſiegen und aufbehalten, bleibt übers Jahr gut. Wenn man aber den Wermuths-Safft gar lieblich zum Wein vermiſchet haben will, muß man die dürren Wermuth-Knöpflein in ein Glas thun, daß es halb voll davon wird, hernach mit Spaniſchem Wein anfüllen, und alſo im Keller ſtehen laſſen. Mit dem **Alant-Wein** gehet man alſo um: Die grüne Alant-Wurtzel bricht man ab, ſchneidet ſie, wenn ſie vorher wohl abgewaſchen worden, in Scheiben. Dieſe werden an einem gedoppelten Zwirn-Faden gefaßt, in die Lufft gehängt, und vor dem Schimmel verwahrt. Im Herbſt nimmt man hernach zu einem Eimer Wein ein Pfund von dieſem gedörrten Alant, wäſcht ihn wieder ſauber, damit aller Staub und Unrath von ihm komme, wirfft ihn in einen Keſſel, und gieſſet zu iedem Pfund Alant vier Maaß reinen Kelter-Moſt. Der Keſſel ſelbſt wird zugedeckt: Wenn es wohl ſiedet, ſchäumt man fleißig ab. Findet man, daß ſich die Wurtzel mit den Fingern zerdrucken läſt, ſo wird ſie aus dem geſottenen Moſt heraus genommen, in einem Mörſel zerſtoſſen, durch ein Tuch gerieben, und wieder in den vorigen gekochten Moſt geworffen; mit demſelben nochmahls geſotten, bis die Helffte oder wenigſtens ein Drittheil von dem Moſte eingekocht iſt. Ferner gieſſet man es in verglaſirte Töpffe, ſetzet es in den Keller, läſſet es kühl werden, gieſſet es in ein Faß mit Moſt, und läſſet es gähren. Woferne aber der Moſt nach verfloſſener Woche keine Luſt zu gähren bezeugte, machet man ein Kohl-Feuer dahin, ſo wird er bald anfangen; hat er nun vergährt, ſoll man ihn verſuchen, ob er nicht etwan vom Alaut noch zu bitter ſey. Wäre dieſes, ſo muß man mehr Moſt abkochen, und wohl verſchaumen, auch denſelben kühlen laſſen, und den Alant-Wein mit auffüllen. Uber dieſes werden Zimmet und Negelein, von iedem ein Loth gequetſchet, doch iedes abſonderlich in ein weiſſes Tüchlein gethan, und auf ein iedes ein Nöſſel oder Seidlein Moſt oder Wein gegoſſen. Dieſes läſſet man kochen und wieder abkühlen; endlich gieſſet mans in den Alant-Wein, und hänget die zwey Säcklein mit dem Gewürtze, wie auch noch ein Loth Galgant darzu in das Faß, ſpündet es zu, und läſſet es alſo etliche Tage liegen, ehe man es anzapfft. Wer es kürtzer und ohne ſo viel Mühe haben will, der ſchneide nur die Wurzel, und hänge ſie in den Moſt, damit er vergähre und klar werde; das heiſſet auch Alant-Wein, aber der vorher beſchriebene iſt doch beſſer. Der **Cardobenedicten-Wein** erfordert keinen andern Proceß, als der Wermuth-Wein, ausgenommen, daß, wenn er gut ſeyn ſoll, Tauſendgülden-Kraut, Wermuth, und weiſſer Andorn, iedes eine Hand voll darzu genommen wird. Stein und Sod zu vertreiben, iſt dieſes ein treflich guter Wein. **Roßmarin-Wein** zu machen, darf man nur Roßmarin nehmen, ſo viel als man will, denſelben in ein Fäßlein thun, und ſolches, wenn es mit Moſt zugefüllet, in den Keller legen; noch beſſer wird er werden, wenn man nebſt dem Roßmarin, noch ein paar Hände voll von deſſen Blüthe oder Blumen, desgleichen ſo viel Salbey-Blüthe und Borragen-Blumen hinein wirfft. Der **Salbey-Wein** wird kurtz und gut alſo gemacht, daß man nur die Salbey reibet, und in einem Säcklein in den Wein hänget. Wer ihn weitläufftiger mit Gewürtz und Spänen haben will, kan ſich der bey dem Alant- und Wermuth-Wein beſchriebenen Art bedienen. Der **Löffel-Kraut-Wein**, wird auf zweyerley Art zubereitet; erſtlich, daß er nicht vergiere, muß man ein wohl abgebundenes Fäßlein, mit ausgeleſenen saubern Blättern dieſes Krauts bis an die Helffte, und denn vollends mit erſt von der Preß lauffenden erſten Moſt anfüllen, und wohl verſpünden; dieſer Wein wird in kurtzer Zeit, wenn man recht damit umgehet, klar, roth und ſehr ſüß, auch am Geſchmack faſt einem Spaniſchen Wein gleich werden, und doch des Krautes Geſchmack, ohne daß derſelbe dem Munde zuwider falle, von ſich geben. Will man ihn aber haben, daß er vergiere, muß man in ein Fäßlein, darinnen Moſt zu vergieren anfängt, weniger Löffel-Kraut-Blätter legen. Dieſer wird zwar nicht ſo wohlgeſchmack, als der

erſte,

erſte, aber wider die Scharbockiſche Kranckheiten ſehr kräfftig ſeyn. Ein ſehr guter von allerley Kräutern zuſammen geſetzter Wein iſt folgender: Man nimmt Wermuth-Blätter, Majoran, Meliſſen, iedes eine Hand voll, Cardobenedicten, Roßmarin, Salbey, Lavendel, Alant-Wurtzel, klein geſchnitten, iedes eine Hand voll, wohlzeitiger zerſtoſſener Wachholder-Beere fünff gute Hände voll, friſche Lorbeer ein Viertel Pfund, friſche Wein-Stauden-Blätter drey Hand voll, Veil-Wurtzel klein geſchnitten vier Loth, dieſe Stücke alle läſſet man in einem zwey Eymer-Fäßlein verſchlagen, gieſſet alsdenn einen Krug voll geſottenen Moſt darauf, darinnen vier Hand voll geſchnittene Steinbrech-Wurtzeln geſotten, und verſchlägt das Faß einen Tag lang, des andern Tages füllet man das Fäßlein zu mit friſchem Moſt, und läſt es vergähren; Wenn er ſich nun geläutert hat, ſo thut man folgende Stücke in ein langes enges Säcklein, als Zittwer, Calmus, Bibinell, Angelica, Ingber, Muſcaten-Blüt und Zimmet-Rinden, iedes zwey Loth, Galgant drey Loth, ungeriebenen Saffran den vierten Theil eines Qventleins, Campher ein halb Qventlein, ſchneidet oder ſtöſſet alles, hängts in Wein, verſpündet das Fäßlein etliche Tage, doch, daß es durch das Dampf-Zäpflein Lufft habe; hernach kan man früh Morgens nüchtern und Abends einen Trunck davon thun. Dieſer Wein dienet für böſe Lufft, ſtärcket das Hirn, Hertz, Magen, Lunge, Leber und Miltz, treibet den Sand aus den Nieren und Blaſen, reiniget das Geblüt aus den Adern, auch zwiſchen Haut und Fleiſche. Auf erſterwehnte Art wird auch ein guter purgirender Kräuter-Wein aus Cardobenedicten, Wacholder-Beeren, Blumen vom kleinen Tauſendgülden-Kraut, Entzian-Wurtzel, Alant-Wurtzel, Pomerantzen-Schalen, Citronen-Schalen, Benedicten-Wurtzel, Roſen, Schlehen, weiſſen Andorn, Meliſſen, Baſilien, Majoran, Qvendel, Thymian, Saturey, Iſop, Salbey, Roßmarin, Würtz-Nägelein, Zimmet, und denen Gipffeln des Wermuths bereitet. Noch ein guter Kräuter-Wein vor viele Kranckheiten, wie ſolcher von einem berühmten Churfürſtlichen Leib-Medico verordnet worden, iſt dieſer: Nimm Cardobenedicten, Hirſch-Zungen, Salbey, iedes eine Hand voll, Miltzfaren oder Miltz-Kraut, Iſop, Roßmarin, Bibinelle, weiſſe Andorn, Knoblauch, Eiſen-Kraut oder Eiſenhart, Lungen-Kraut, Leber-Kraut, Meliſſen, iedes zwey Hand voll, Betonien, Doſten oder Wolgemuth, iedes eine Hand voll, geſchabt Saſſafraß-Holtz, zwey Loth, Päonien-Wurtzel drey Loth, Mechoacannæ oder weiſſe Rhabarbar zwey Loth, gemeinen Wermuth nach Belieben, darnach man nemlich den Tranck bitter haben will. Dieſe Species thue in ein neu zugerichtetes zwey-eimeriges Fäßlein, mit gutem Firnen- oder Ablaß-Wein angefüllet; da es aber Herbſt-Zeit iſt, fülle es mit gutem neuen Wein, und laſſe ihn darüber gähren. Dieſes Weins thue alle Morgen nüchtern einen Trunck, desgleichen zum Morgen-Eſſen zwey oder drey Trüncke. Es iſt dieſer Wein gut vor die Lungen-Waſſer- und Gelb-Sucht, vor den Stein, auch zuvörderſt vor die böſe neblichte vergifftete Lufft, machet einen guten Athem und wohldäuenden Magen, desgleichen eine Luſt zu dem Eſſen, iſt auch der Leber und dem Miltze ſehr dienlich. Von dieſem Kräuter-Wein kan man ein halbes Jahr trincken, bis die Species wiederum nöthig ſind zu erneuern. Wenn man die Kräuter im Herbſt zwiſchen den zweyen erſten Frauen-Tagen ſammlet, ſind ſie um ſo viel kräfftiger, ſtärcker und beſſer. Den guten Zittwer-Wein, welcher unter denen Kräuter-Weinen von vielen für den trefflichſten gehalten wird, zu machen, nimmt man den erſten Schuß vom Reinfall oder andern edlen ſüſſen Trauben, gleich von der Preſſe, ſo viel man will, ſezt ihn in eine Wanne friſches Waſſer, daß ſich das Läger oder die Hefen am Boden ſetze, hernach thut man ſolchen in einen groſſen verzinnten Keſſel, läßt ihn bey einem hellen Feuer ohne Rauch bis auf zwey Drittel oder gar bis auf die Helffte einſieden, bis man vermeinet, es ſey ſüß genug, doch daß es nicht gar zu braun werde: hernach läßt man ihn über Nacht im Keller ſtehen, und Morgens füllt man ihn in ein ſauber Fäßlein, (NB. hat man des Moſtes nicht genug, ſo ſiedet man mehr, nur daß einer ſo ſüß ſey als der andere) wenn nun das Fäßlein gefüllt iſt, und etwas überbleibet, das mag man in einem kleinern Fäßlein oder anderm Geſchirr zum Nachfüllen behalten: Denn wenn man bald daraus trinket, muß man immerzu nachfüllen, ſonſt iſt er nach Weihnachten am beſten zu trincken; ie tieffer er im Winter hinein lieget, ie beſſer wird er. Will man ihn anzäpffen, und doch nur zuweilen davon trincken, hat aber keinen geſottenen Moſt zum Nachfüllen, ſo mag man ihn nur wohl und feſte verſpünden, weil er alſo bis auf den letzten Tropffen gut bleibet. So lang er aber noch gäſchtet, und bis auf Weihnachten, muß man ihn nicht feſte zuſpünden, ſondern nur den Spund oder einen breiten Stein darauf legen. Wie man allerhand Kräuter-Weine geſchwind machen könne, davon giebt der gelehrte Nürnbergiſche Patricius, Herr G. P. Harsdörffer in ſeinen Deliciis Mathemat. et Phyſic. tom. 3 quaeſt. 28. folgende Anweiſung: Man nimmt drey Maaß oder Kannen guten gerechten Wein, davon deſtilliret man ein Maaß, ſolchen gießt man über ein Kraut, davon man den Wein haben will, und läſſet es vierzehen Tage ſtehen, darnach deſtilliret man ihn noch einmahl, ſo werden etliche wenige Tropffen, den man unter einen andern Wein miſchen kan; und dieſer Kräuter-Wein ſoll lieblicher werden als der gemeine. Oder man ſoll Roßmarin, Wermuth, Salbey und dergleichen nehmen, ein wenig Brannntewein darüber gieſſen, und es über Nacht ſtehen laſſen, hernach den Safft heraus drücken, und den Wein damit anmachen.

Krafft-Mehl, Stärck-Mehl, Ammel-Mehl, iſt ein feines Mehl, welches aus Wei-

zen

zen, ohne daß man damit auf eine Mühle kommen darf, folgender Geſtalt bereitet wird. Man nimmt des allerſchönſten und beſten Weitzens, worzu der in letzter Erndte eingeführte Winter-Weitzen, der nicht brandicht, noch verſchrumpft iſt, für den beſten gehalten wird, ſo viel man will, thut ſolchen in friſches kaltes Waſſer, und rühret es des Tages offtmahls um, läſſet täglich das alte Waſſer ablauffen, und gieſſet iedesmahl wieder friſches darüber; nach dem fünfften Tage ſeihet man das Waſſer rein und gemächlich ab, damit nicht etwan die Kleyen mitgehen, und hebet ſolches in einem ſaubern Geſchirr auf, den Weitzen aber druckt man durch ein Tuch, und damit das Marck deſto lieber durchgehe, gieſſet man von ſolchem abgelaſſenen Waſſer immer etwas darzu, läſſet ſich alles wohl ſetzen, gieſſet ſo denn das Waſſer ſauber ab, und ſetzet die durchgedruckte Materie oder das naſſe Krafft-Mehl an die Sonne, daß es trocken werde, denn ſo es ein wenig zu lange feuchte bleibet, ſo erſauret es. Oder man nimmt guten reinen Winter-Weitzen, wäſchet denſelbigen in Fluß- oder aber in ſauberm Brunnen-Waſſer wohl aus, thut ihn hernach in ein Geſchirr und gieſſet anderes reines Waſſer darüber. Dieſes gieſſet man den andern Tag wieder ab, und hergegen abermahlen friſches Waſſer darauf, und continuiret ſolches ſo lange, bis der Weitzen ſo weich wird, daß man denſelbigen zwiſchen zweyen Fingern zerreiben kan. Alsdenn gieſſet man das Waſſer ab, und thut den Weitzen in einen dichten Sack von gebleichter Leinewand, bindet denſelbigen feſte zu, und läſſet den Sack in einem reinen Zuber mit reingewaſchenen Füſſen austreten, alſo, daß der Safft und das Marck von dem Kern heraus komme, und nur die Hülſen im Sacke bleiben. Dasjenige, was durch das Treten heraus kommt, thut man in ein reines Geſchirr, läſſet ſichs ſetzen, und gieſſet es hernach auf ein reines Tuch gar dünne, leget es in die Sonne an einen trockenen Ort, wo kein Staub hinkommen kan, und treuget es alſo ab, nach dieſem zerbröckelt es und verwahret es zum Gebrauch. Das beſte Krafft- oder Stärck-Mehl iſt, ſo in groſſen, aber leichten und durchaus weiſſen Klumpen beſtehet, zart und brüchig iſt. Die übrigen Kleyen, welche von ſolcher Arbeit zurücke bleiben, giebet man den Hünern, die legen gute und viele Eyer davon. Das Krafftmehl wird ſonderlich gebraucht, das leinene klare Zeug, wenn es gewaſchen, damit zu ſtärcken, oder demſelbigen eine Steiffe zu geben. Die Parückenmacher brauchen es zum Haar-Poudre, und die Köche bereiten davon einen Paſteten- oder Torten-Teig. Jedoch müſſen die letztern fleißig Achtung geben, daß dergleichen Mehl rein ſey, denn die geringen Sorten, wie ſie zum Haar-Poudre genommen werden, zum öfftern mit Spath oder Gyps und Albaſter-Mehl verfälſcht ſind. Die Zuckerbecker bedienen ſich deſſelben, das geringe Zuckerwerck und den aufgeblaſenen Zucker damit zu verſetzen; die Italiäner aber ihre Vermicelli oder Nudeln daraus zu machen, und die Nürnberger die Oblaten davon zu backen. Zur Artzney muß man nur dasjenige nehmen, was noch friſch, neu, weiß und glatt iſt; ſeine Eigenſchaft iſt, daß es lindert, ſtopffet, trocknet und kühlet. Mit Mandel-Milch zu einem Brey oder Mus gekocht, und offt gebraucht, ſtillet nicht nur die rothe Ruhr und dergleichen Bauch-Flüſſe, ſondern giebt auch zugleich gute Nahrung. Das Krafft-Mehl mit Zucker- und Gerſten-Mehl vermenget, iſt eine gute Speiſe vor diejenigen, ſo mit dem Huſten geqvälet ſind. Ein Mus von Krafft-Mehl mit friſch gemolckener Milch und einem Löffel voll Honig gekocht, und warm genoſſen, iſt ſehr gut wider einen rauhen Hals, und die Heiſerkeit, ſo von ſcharffen Flüſſen herrühret, dienlich.

Kragen, ſiehe **Palatine**.

Kramer-Kümmel, heiſſet der Römiſche oder Garten-Kümmel, ſiehe **Kümmel**.

Krammets-Beere, ſuche **Wachholder-Beere**.

Krammets-Vogel, **Kranewets-Vogel**, iſt ein Vogel, welcher den Nahmen von ſeinem Fraß hat, indem die Wachholder-Beeren, welche ſeine beſte Nahrung, an vielen Orten Krammets- oder Kranewets-Beere genennet werden. Obwohl unter dieſem Nahmen eigentlich dreyerley Arten Vögel begriffen ſind, nemlich die **Miſtler**, (ſo auch **Schnarren**, **Schnerren** und **Zerrer** genennet werden), die **Droſſeln**, und die **Ziemer**; ſo wollen wir hier doch nur der letzten gedencken, weil ſolche an den meiſten Orten unter dem Nahmen Krammets-Vögel bekannt ſind. Dieſe Art Krammets-Vögel nun, ſo man nemlich **Ziemer** nennet, iſt zwar kleiner als die **Schnerre** oder der **Miſtler**, aber dem Wildpret nach weit edler und beſſer als dieſelbe. Die Farbe an ſeinem Kopf iſt blaulicht, oder vielmehr hell-grau, welche Farbe ſich über den Hals hinab bis gegen die Achſel erſtrecket, allwo die Caſtanien-braune Farbe anfänget, aber nicht gar bis zu dem Schwantz gehet, ſondern zwiſchen dem Rücken und dem Schwantz iſt noch ein ſolches graues Flecklein zu ſehen, der Schwantz aber iſt ſchwärtzlicht. Unten her am Leibe iſt er ſogleich von der Kähle an geſprenget, wie ein Miſtler, iedoch ſiehet die Bruſt nicht ſo düplicht aus, wie bey denen Miſtlern, ſondern die Flecken gehen mehr Streiffenweiſe und die Farbe iſt hell-grau, da hingegen bey denen Miſtlern die in das weiſſe geſtreute Flecklein ſchwartz ausſehen; weiter unten am Bauch iſt er weiß, und die Füſſe ſind ſchwartz, der Schnabel aber fleckigt, theils dunckelbraun, theils gelb, auſſer dieſem aber wie der Schnabel eines Miſtlers und einer Droſſel geſtaltet, nemlich etwas ſubtiler als jener und etwas dicker als dieſer. Der Krammets-Vogel oder Ziemer brütet hier zu Lande nicht, ſondern, wie man davor hält, in den Morgen-Ländern, kommet vor Winters im November zu uns, und ſtreichet im Martio wieder von uns weg; nachdem er ſich dieſe Zeit über mit Holunder-Beeren, Mehlfäßgen oder Weißdorn-Beeren, Buch-Eckern, vornemlich aber mit

Wach-

Wachholder-Beeren, oder auch in deren Ermangelung mit allerley Gewürme und Fliegen ernähret hat. Er hält ſich mehrentheils an denen Vorhöltzern auf, und läßt ſich in dem tieffen Wald, es müſten denn groſſe Plätze von Wachholder-Stauden daſelbſt zu finden ſeyn, ſelten oder gar nicht ſehen. Wenn man ihn fangen will, ſo richtet man den Vogel-Herd mit Wachholder- oder, in deren Ermangelung, mit rothen an kleine Büſchelein gebundenen Vogelbeeren zu, auch da er ſehr nach Trincken lechzet, iſt man bedacht kleine Furchen immer mit Waſſer anzufüllen, wozu man ihn mit etlichen Lock-Vögeln ſeiner Art nöthiget, die man blendet, ihnen die Beine bricht, und an einem Bindfaden flattern läſſet. Wenn nun dadurch eine gute Anzahl Ziemer oder Krammets-Vögel ſich herab und auf der Erde niederlaſſen, berücket man ſie mit Schlag-Wänden auf dem Herde. Sonſten bedienet man ſich auch der Donen und Lauf-Schlingen, ingleichen auch der Leim-Ruthen zu dieſem Vogel-Fang. Daß vom Geſchmeiſſe des Krammets-Vogels oder Ziemers der Miſtel wachſen, und alſo dieſer Vogel den zu ſeiner eigenen Vertilgung brauchbaren Vogel-Leim durch ſeinen Unrath zeugen ſolle, wie verſchiedene derer Alten geglaubet, ſolches iſt ohne Grund, denn eines theils wächſet der Miſtel an Ort und Enden, wo niemahls Ziemer oder Krammets-Vögel hinkommen, andern theils aber ſchlägt der Miſtel nur auf einigen gewiſſen Bäumen aus, da doch dieſe Vögel ſich auf allerley Sorten Bäume ſetzen, auf denen niemahls einiger Miſtel gefunden wird, als wie auf Nuß-Bäumen, Caſtanien-Bäumen, Lerchen-Bäumen ꝛc. Die Krammets-Vogel, ſo man in Vogel-Häuſern übers Jahr erhält, freſſen zu Ausgang des Mayens wenig Wachholder-Beeren mehr, dahero man ſie lieber mit Gerſten-Brey, darunter bisweilen etwas Mohn-Saamen oder Ameis-Eyer gemenget werden können, zu füttern pfleget. Auf groſſer Herren Tafeln ſind dieſe Vögel ein beliebtes Eſſen, da ſie gemeiniglich entweder geſpickt, oder auch nur ſo ſafftig gebraten aufgetragen werden.

Krampff, iſt ein gewaltſames Zuſammenziehen der Muſcelen an den Gliedern eines Menſchens oder Viehes, welches demſelben ſo ſchmertzhafft fällt, daß es ſolches gantz ſtarre halten, und wenn es an den Füſſen, hincken muß. Wider dieſen Zufall, abſonderlich bey den Pferden, nehme man Hanff-Wurtzeln, und das Laub, ſo am Hanff-Stengel wächſet, ſiede es im Waſſer, und binde es dem Pferde warm über das Knie, daß es über die Adern gehe, damit ſie ihm warm bleiben, und laß denn dem Pferde die Viertels-Adern unterhalb des Kegels ſchlagen, ſo gehet das böſe Geblüte davon. Oder man kan auch Baum-Oel in einem Tiegel oder Topffe aufwallen laſſen, ein wollenes Tuch hinein ſtoſſen, und ſolches dem Pferd alſo warm über den Fuß, daran es den Krampff hat, binden, auch damit acht Tage lang nach einander continuiren, ſo wird der Krampff hinweg, und das Pferd wieder gut auf den Füſſen ſeyn.

Krampff- oder Schlaf-Fiſch, iſt ein Raub-Fiſch und eine Art von Platt-Fiſchen von verſchiedener Farbe, ſonderlich aber bisweilen fleckigt, halten bis ſechs Pfund am Gewicht, und haben eine ſchlüpferichte Haut, und eine kältende, ja ſonderlich andere Fiſche erſtarrendmachende Natur. Soll vors Kopffwehe dienen. Iſt ſonderlich im Meer und im Nil anzutreffen, wie auch an moraſtigen Orten.

Kranckheit, iſt ein unnatürlicher Zuſtand des Leibes, oder eines feſten und flüßigen Theils deſſelben an einem Menſchen, in einem Thiere oder einer Pflantze, ſo theils von innerlichen und mehrentheils in denen flüßigen Theilen und derſelben verderbten unnatürlichen und widernatürlichen Zuſtand, ſeinen Grund hat, welches denn wiederum meiſt am erſten von zu groſſer Menge kommt, theils von äuſſerlichen Urſachen entſtehet, und mit mancherley bereits zum Grunde liegenden oder folgenden Verderben und Neben-Zufällen, ferner mit Hitze oder Kälte, mit Reiſſen und Schmertzen, ja zum öfftern auch mit Verhinderung derer Wirckungen derer Seelen, it. mit Mattigkeit und Ohnmacht, und ferner endlich plötzlichen oder allmähligen Sterben verknüpffet iſt. Man hat alſo Menſchliche, Vieh- und Pflantzen-Kranckheiten. Wer alſo die Kranckheit überhaupt an einem Dinge erkennen will, muß, da es ein unnatürlicher Zuſtand iſt, ſonderlich den natürlichen und ordentlichen eines Dinges wiſſen, erkennen und verſtehen. Die Folgen deſſelben ſind entweder nicht ſicher, oder lernen uns doch zu ſpät, es ſey ein ſolcher Zuſtand vorhanden, ſonderlich wenn wir von der Kranckheit des Viehes und der Pflantzen oder Bäume urtheilen wollen. Was die Kranckheit des menſchlichen Leibes betrifft, ſo hat ſich der Hauswirt wegen des Gebrauchs der Haus-Mittel darum zu bekümmern, damit man dabey nicht irre, und die Sache verſchlimmere, als die man im Anfange, wenn es noch nicht gefährlich, und nicht gleich ein verſtändiger Artzt zur Hand iſt, brauchen muß. Dazu ſind mancherley Deutſche Anleitungen hauſſen. **Richters Unterricht** iſt einer der beſten. Des armen Landmanns Artzt iſt kurtz und gut vor Arme, und in dieſem Lexico hat man die Haus-Mittel und Kranckheiten immer mit genommen; doch iſt es am beſten, daß man ſich in Zeiten eines gnten Artzts bediene. Es iſt aber auch darum nöthig, daß er an ſich ſelbſt den natürlichen und unnatürlichen Zuſtand ſeines Leibes ziemlich verſtehe, weil er nicht nur darnach ſeine Diät im eſſen, trincken, ſchlaffen, wachen, ruhen, bewegen, Kälte, Hitze, Feuchte und Trockene im Sommer und Winter, und in denen Gemüths-Bewegungen dirigiren und einrichten, ſondern auch ſich eben dadurch geſchickt machen muß, von denen Kranckheiten ſeines Viehes recht zu urtheilen, und auch hier die

die nöthigen Mittel zu finden, als deren Cörper mit dem menſchlichen in den meiſten übereinſtimmet, wie auch faſt gleichen Zufällen und Kranckheiten, ja bey nahe einerley Urſachen dererſelben unterworffen ſind. Dieſe Sache iſt einem Haus-Wirt um ſo viel nöthiger, ie gröſſer der Mangel an verſtändigen Vieh-Aertzten, auch nur in Anſehung des gemeineſten Haushaltungs-Viehes zur Nutzung und zur Arbeit, und ie ſchlechter die Unterſuchung und gegründete Anweiſung zur Vieh-Artzney-Kunſt iſt, als worinne es meiſtentheils nur auf viele empirica ankommt. Die Vieh-Artzney-Kunſt iſt alſo einem Land-Hauswirt ungemein nöthig, und die muß er mit Hülffe der menſchlichen Artzeney-Kunſt, dazu Schmieds **bibliſcher** *Phyſicus* und *Medicus* gar dienlich iſt, erlernen. Von denen Vieh-Kranckheiten haben wir auſſer einigen beſondern Ausführungen dieſer oder jener Seuche, faſt nichts gründliches, als des eintzigen Baden-Durlachiſchen Herrn Hofraths und Leib-Medici *D. Textors* Tractat von denen Vieh-Seuchen in 4to. Was aber die Kranckheiten der Erden, Pflantzen und Früchte anbelanget, ſo muß auch dieſe ein Land-Wirt ſehr wohl kennen, ſonderlich bey denen, damit er zu thun hat. Allein auch dieſes gründet ſich auf die Erforſchung ihres natürlichen Zuſtandes in verſchiedenem Grad, und auf die Erkenntniß des Acker-Garten-und Wieſen-Baues, da denn viel auf die Erde, das Düngen, den Saamen, das Wetter u. ſ. f. ankommt. In dieſem allen kan die Hiſtoria Naturalis oeconomica gantz ungemeine Dienſte thun. Es iſt aber Schade, daß auch dieſe ſehr mager und meiſtentheils nur curioſa iſt. Nach dieſem Grunde wird er nun auch ihren verſchiedenen unnatürlichen Zuſtand und Kranckheiten leicht erkennen und urtheilen können, ob die zum öfftern aus einer blinden Empirie vorgeſchlagene Mittel helfen können oder nicht. In dieſem Lexico ſind nun auch die meiſten Vieh-Seuchen ſo wohl, als die Kranckheiten derer Pflantzen und Früchte zu dem Ende, iedoch nur kurtz und ſo weit man noch darinne gekommen iſt, mit genommen, und zu dieſem Ende ſo viel möglich überlegte und unterſuchte Nachrichten von denen Hülfs- ſowohl als Verwahrungs-Mitteln gegeben worden.

Kranich, iſt ein groſſer, zehen bis zwölff Pfund ſchwerer Vogel, welcher einen langen weißlichten und rücklings ſchwartzen Hals, einen langen Schnabel, und was Männlein ſind, einen rothen Flecken auf dem Kopff, einen grauen oder Aſchen-farbnen Leib und Flügel, aber ſchwartze Spitzen an denen Schwing-Federn und hohe Beine hat. Sie ſind zwar keine Waſſer-Vögel, halten ſich aber doch gerne nahe bey dem Waſſer auf, ſonſt laſſen ſie ſich auch gerne in groſſen, breiten, flachen Feldern nieder, wo ſie ſich wohl und genugſam umſehen, und vor beſorglichen Nachſtellungen ſowohl der Menſchen als wilden Thiere hüten können. Sie ſtellen dahero, wo ſie ſich im Felde ſetzen, ihre Nacht-Ruhe zu halten, ihre Schildwachten aus, die nur auf einem Fuſſe ſtehen, damit ſie nicht einſchlaffen. Sie fliegen wie die wilden Gänſe Hauffenweiſe, in zweyen gleich einem ſcharffen oder ſpitzigen Winckel zuſammen ſtoſſenden Reihen, meiſtens nach dem Wind, deſto ſchleuniger fortzukommen. Auf der Reiſe halten ſie unter einander gute Freundſchafft, ſonſten aber, wenn ein Paar uneins werden, ſtreiten ſie ſo hefftig, daß ſie gar leicht darüber erſchlichen, und gefangen werden können. Sie bringen nicht mehr als zwey Eyer, zwiſchen welche ſie in ihrem Neſte iedesmahl einen Stein zu legen pflegen. Wenn dieſe Vögel im Früh-Jahr zeitig kommen, ſoll es einen ſchönen Herbſt; wenn ſie hoch und ſtillſchweigend fliegen, ſchönes Wetter; wenn ſie aber niedrig und ohne Ordnung daher ziehen, auch im Fluge ſchreyen, Regen und Ungewitter bedeuten. Wo ſie ihre gewöhnlichen Ruhe-Stellen haben, machet man tieffe, aber enge Gruben, wirfft Getraid, oder was ſie ſonſt gerne freſſen, hinein, leget eine ſtarcke Schleiffe oder Schlinge von Roß-Haaren über die Grube, bindet ſolche an einen Stock feſt an: wenn nun der Kranich mit ſeinem langen Hals hinunter reichet, wird er von der Schleiffe ergriffen und alſo gefangen. Andere ſtecken lange papierne Düten in die Gruben, werffen unten Erbſen hinein, und beſchmieren ſie oben mit Vogel-Leim; will nun der Kranich, den Fraß heraus zu langen, mit dem Kopff in die Düte fahren, bleibet ihm ſolche an dem Kopffe kleben, daß er, davon geblendet, leichtlich kan mit Händen ergriffen werden. Wer ſie mit einem Rohr beſchleichen und ſchieſſen will, muß Acht haben, daß der Wind von dem Vogel gegen ihn gehe: Denn wo der Wind von ihm auf den Kranich gehet, ſo wittert ers gleich, und fleugt davon, ehe man zum Schuß kommen kan.

Krannewets-Beer, ſiehe **Wachholder-Beer.**

Krannewets-Vogel, ſuche **Krammets-Vogel.**

Krantz, heiſſet überhaupt iede Einſchlieſſung eines Dinges, die an deſſelben äuſſerſten Ende in der Rundung ſonderlich, oder auch einer andern Figur mit etwas geſchiehet, ſiehe davon **Crantz.** Es iſt aber auch bekannt, daß insbeſondere ein Haupt-Schmuck, der nach Deutſchen alten Sitten, ſonderlich unberührten Jungfern, und denen die Unkeuſchheit überwindenden Jünglingen, zu tragen erlaubet war, dadurch verſtanden werde. Ja es iſt ein alter Schmuck der Sieger u. Uiberwinder, in allerhand Kampffſpielen, it. derer Helden und Beherrſcher der Völcker. Dahero eine Krone und Krantz nicht von einander unterſchieden, als durch einige beſondere Zierden, ſo bey Kronen noch beſonders angebracht werden. Sonderlich aber iſt hier noch

zu

zu mercken, daß mit dem Nahmen eines Kranzes benennet werden die in einem Ziegel-Ofen oberhalb des Schloſſes an, bis oben hinaus rings herum an den vier Wänden des Ofens geſchränckt eingeſetzte Mauer-Ziegel, weil ſolche denen in der Mitte geſetzten Dach-Ziegeln gleichſam zu einem Krantze oder Einfaſſung dienen.

Krantz-Negelein, werden in Gärten gezeuget, deren Blumen, ſonderlich die braunrothen, ſtärcken das Haupt, Hertz, Leber und Magen.

Krapp, iſt ein gröblichtes holtziges Pulver, welches die Färber zum roth färben gebrauchen; es wird aus einer dünnen, langen, knotichten, in- und auswendig rothen Wurtzel bereitet, nachdem der inwendige holtzige Kern, und die äuſſere Rinde davon wohl abgeſondert iſt. Stoßt man aber die gantze Wurtzel zu Pulver, ſo wird daraus die ſogenannte rechte Färber-Röthe, welche zwar einige auch Krapp nennen, aber weit nicht ſo gut als das erſte iſt. Das Gewächſe, aus deſſen Wurtzel der Krapp bereitet wird, wird in Teutſchland um Speyer und Straßburg, auch in Schleſien um Breßlau gebauet, doch wird dieſen allen der in Flandern und Seeland wachſende an Güte vorgezogen. Man gebrauchet den Krapp in der Artzney, am meiſten aber zum Färben; er giebt eigentlich vor ſich allein im Waſſer geſotten eine dunckelgelbe Farbe, wenn man aber das Gefärbte in Laugen tauchet, oder Fernambuc dazu thut, ſo wird es ſchön roth.

Krauſe-Müntze, ſiehe **Müntze**.

Krauſer Kohl, ſuche **Kohl**.

Krauſer Lactucke oder krauſer Salat, ſiehe **Lactucke**.

Kraut, iſt unter allen Pflantzen oder Gewächſen die ſchwächſte Gattung, ſo mit keinem holtzigen Stengel oder Stamm verſehen iſt. Unter dieſem Wort wird offt die gantze Pflantze mit Blumen oder Blüthen, Blättern und Wurtzeln, offt aber zum Unterſchied der Wurtzel nur dasjenige Theil, ſo über der Erden zu ſehen iſt, auch offt nur die bloſſen Blätter verſtanden. Man kan die Kräuter überhaupt eintheilen in wilde, die ohne menſchliche Wartung und Pflege von ſich ſelbſt aus der Erde hervor kommen, und in einheimiſche oder Garten-Kräuter, die mit Fleiß durch den Saamen, durch Zerreiſſung der Wurtzeln, oder in andere Wege müſſen gezeuget werden. Beyde dieſe Sorten werden ihrem Nutzen nach wieder eingetheilet in Küchen-Kräuter, die dem Menſchen zur Nahrung und Speiſe dienen, und in Küchen gebrauchet werden, als da ſind: Kohl, Lactucke, Peterſilie, Spinat, Körbel, Zwiebeln, Meerrettich und dergleichen, in Heil-Kräuter, das iſt, in ſolche Kräuter, die zur Artzney dienlich ſind, als Agley, Cardobenedicten, Wermut, Leber-Kraut und dergleichen, und in Blumen-Kräuter, die nur zur Zier und Luſt dienen, dergleichen alle Blumen ſind. Die mehreſten wilden, ſowohl als Garten-Kräuter, was nemlich von dieſen letztern nicht in der Küche gebraucht, ſondern abgeputzet und weggethan wird, geben dem Vieh eine gute Weide und Fütterung. Ihrer Art nach werden ſie in einheimiſche oder inländiſche, und in fremde oder ausländiſche unterſchieden. Und weil theils Kräuter nur den Sommer über dauern, gegen den Winter aber ausgehen, andere aber auch im Winter dauren, ſo pfleget man jene Sommer-Gewächſe, dieſe aber Winter-Gewächſe zu nennen. Was bey denen Kräutern in ieglichem Monat zu thun, wenn zu ſäen, zu pflantzen, zu verſetzen, aus- und abzunehmen, davon iſt in dem zu Ende dieſes Lexici befindlichen Land- und Haus-wirtſchaffts-Calender, ſowohl, als hier und dar, unter denen eigentlichen Benennungen der Kräuter, die benöthigte Nachricht zu finden.

Kraut, wird auch inſonderheit der grüne, rothe und weiſſe Kopf-Kohl, Cabus- oder Cappes-Kraut genennet. Siehe **Cappes-Kraut**.

Kraute, iſt eine Weinbergs-Arbeit, ſo man vierzehen Tage oder aufs längſte acht Tage vor alt Johannis Baptiſtä verrichten ſoll, und in fleißiger Ausjätung des Graſes und Unkrautes beſtehet, damit die Berge gereiniget, und die andere Hacke deſto beqvemer vorgenommen werden könne. Es muß aber der Wein-Gärtner oder Wintzer fein rein krauten, und den Stöcken die übrig gelaſſenen Laub-Rähmen benehmen, auch das Kräutig von den Gruben ausrauffen laſſen, damit die gedüngten Gruben nicht davon überwachſen, und ihnen der geile und beſte Boden benommen werde; ſo fället auch der Mehlthau nicht ſo ſehr, wo rein gekrautet, als wo noch Gras und Kräutig zu finden. Der Wintzer ſoll auch allezeit, wenn er krautet, Hefft-Stroh bey ſich haben, damit, wenn er an einen Stock kömmet, ſo das oberſte Band überwachſen, daß er ſolches höher, und ſo lang und hoch, als ers am Pfahl haben mag, fein heffte oder anbinde, damit der Wind keinen Schaden thue. Die **Beer- oder Rein-Kraute** wird um Laurentii, oder aufs längſte gegen Bartholomäi, wenn das Holtz allmählich zu reiffen beginnet und zu wachſen aufhöret, vorgenommen, da denn die Weinberge von ihrem Kräutig völlig zu reinigen, die Laub-Rähmen mit abzuleſen und einzubrechen, und das junge kleine Geſpröſſe mit wegzuſchaffen, auch zugleich der Stock von ſeinem übrigen Holtze, nebſt gemeldten Laub-Rähmen zu befreyen. Das Kräutig ſoll man aus den Bergen nicht Bürdenweiſe, (damit man die Pfähle auf den Boden nicht wegbreche, und die Trauben halb mit abſtreiffe) ſondern fein allmählich, manierlich und Büſchelweiſe räumen und wegtragen. Man ſoll aber auch dieſe letzte oder Beer-Kraute fein bey Zeiten verrichten, ehe die Reiffe auf das Gras und Kräutig fallen, den Stock, der dabey ſtehet, erkälten, oder auch die um dieſe Zeit unverhofft einfallende Mehlthaue ihm ſchaden mögen.

Kraut-Eiſen, oder **Schaap-Eiſen**, iſt eine lange höltzerne glatt gehobelte Tafel, in der Mitten etwas qver über durchſchnitten, und mit einem ſcharff geſchliffenen und gantz ſchräg-

liegenden Eiſen quer über verſehen, worauf das Kraut oder die Gurcken zum Salate klein geſchnitten werden, dieſes wird auch ein Salat-Eiſen genennet; ein Kraut-Hobel aber, wie ſolcher zum Krauteinlegen gebrauchet wird, iſt um ein merckliches gröſſer, hat auch gemeiniglich zwey bis drey Eiſen, und an den langen Seiten zwey mit Falzen ausgeſtoſſene Leiſten, in welchen ein viereckigter Kaſten einer guten Spannen hoch hin und wieder gehet. Wenn man nun Kraut zum Einlegen ſcharpen will, werden die Kraut-Häupte in Stücken, und die Strüncke heraus geſchnitten, der Kaſten voll Kraut geleget, mit der Hand eingedruckt, und alſo auf dem Eiſen hin und her gefahren, ſo wird das klein gemachte Kraut zwiſchen denen Eiſen durch und in das untergeſetzte Faß fallen.

Krauten, iſt eine Arbeit in Weinbergen, ſo des Jahres zweymahl verrichtet wird. Es iſt entweder die Beer- oder Wein-Kraute. Siehe **Wein-Bau**, it. **Kraute**.

Kraut-Garten, ſiehe **Küchen-Garten**.

Kraut-Hacke, iſt ein hauswirtliches Werckzeug, die Erde in denen Kraut-Stücken damit aufzulucken, und um die Pflantzen zu häuffen. Die Geſtalt derſelben iſt nach denen Orten und Gegenden unterſchieden. An manchen Orten ſind ſie vornen zugekrümmt und in der Mitten hohl, faſt auf eben ſolche Art, wie ein Huf-Eiſen, Tab. V. Fig. 4; an andern aber lauffen ſie vornen zugeſpitzt zu, wie eine Mäurer-Kelle, Fig. 5. beyde aber kommen darinnen überein, daß ſie hinten eine Dille haben, in welcher ein langer höltzernen Stiel eingemachet iſt, worbey man die Hacke anfaſſen und mit regieren kan.

Kraut hacken, iſt eine Feld-Arbeit, welche bey dem Cabus- oder Cappes-Kraut vorgenommen werden muß: Denn nachdem die Pflantzen auf dem Kraut-Acker geſtecket worden und bekliében, muß man etwan vierzehen Tage oder drey Wochen hernacher, nachdem ſie geſetzet ſind, und da etwan ein Regen eingefallen iſt, mit der Kraut-Hacke die Erde unten an den Stielen oder Strüncken der Pflantzen löſen, und die fein hoch, und faſt bis an die unterſten Blätlein mit Erde umſchütten oder behäuffeln, damit das Kraut deſto beſſer einwurtzeln könne, und nicht ſo lange Stiele gewinne, auch beſſer in die Häupter wachſe; und dieſes heiſſet das Kraut hacken, welches man, wenn es vonnöthen iſt, in vierzehen Tagen oder drey Wochen nochmahlen zu wiederholen pfleget. Manche Land-Leute haben in Gewohnheit, ihr Kraut wohl dreymahl nach und nach zu behacken: Nemlich erſtlich, wenn es recht bekliében, innerhalb zehen oder zwölf Tagen lüfften ſie nur das Erdreich, damit es lucker werde; vors andere wiederholen ſie ſolches in zehen oder zwölf Tagen abermahl, doch etwas beſſer. Und denn vors dritte, wenn es den Acker faſt decken will, ſo behacken ſie es recht, machen Hauffen um die Stäudlein, und laſſen es denn dabey verbleiben. Es muß aber dieſe Arbeit bey trockenem Wetter, und mit Beſcheid, alſo, daß man die Stäudlein nicht loshacke, verrichtet werden. Wenn das Kraut nicht vor Jacobi gehacket wird, pfleget es nicht ſonderliche Häupter zu bekommen.

Kraut-Hahn, ſiehe **Garten-Hun**.

Kraut-Stampffe, iſt ein rund gebogenes, unten herum ſcharffes Eiſen, mit einem langen Stiel verſehen, wormit das Kraut in einem darzu ausgehauenen reinen Troge klein geſtampfet wird. Siehe Tab. V. Fig. 6.

Kraut ſtecken, ſiehe **Pflantzen**.

Kraut-Stickel oder auch **Pflantzer**, iſt ein von hartem Holtze verfertigtes, an dem einen Ende zugeſpitztes, an dem andern aber mit einem gleich ausgehenden von ſelbſt gewachſenen Haacken verſehenes Werckzeug, womit bey Verſetzung der Kraut-Pflantzen die Löcher darzu in die Erde gemachet werden, Siehet aus wie ein Winckel-Haacken, und kommet das lange Stücke in die Erde, indem man auf das kurtze Neben-Ende mit der Hand drücket. Siehe Tab. V. Fig. 7.

Krautſtrich, ſiehet aus als wie ein groſſer Erndte-Rechen, oder ſogenannter Nach-Harken, ſowohl was den Balcken, als was den Stiel anbelangt, hat aber nur drey in gleicher Weite von einander ſtehende breite und unten etwas kolbigt zugeſpitzte Zincken, womit die Kraut-Pflantzerinnen im Felde auf den Kraut-Stücken gleiche Linien ziehen, die Pflantzen darnach ſtecken zu können. Tab. V. Fig. 8.

Kraut-Strüncke, heiſſen die dicken Stiele am Kraute, welche man, ſo bald das Kraut abgehacket und vom Acker hinweg geſchaffet worden, ebenfalls ausreiſſen, und nicht ſtehen laſſen ſoll, weil ſie den Acker ſehr ſauer machen. In Holtz-armen Ländern wiſſen ſich die Bauern dieſer Strüncke ſehr wohl zu bedienen, indem ſie ſolche, wenn ſie aus dem Acker geriſſen worden, nach Haus ſchaffen, an der Sonne und in der Lufft trocken werden laſſen, und ſodenn ihre Stuben damit warm machen.

Kraut-Stücke, **Kraut-Land**, heiſſet derjenige Acker, worauf Kraut, Kohl, Rüben, Möhren, Flachs, Hanff, ꝛc. erbauet wird. An manchen Orten wird ein Stücke Brach-Feld zum Kraut-Lande genommen, und das folgende Jahr Gerſte darein geſäet; an manchen aber haben die Bauern beſondere Kraut-Stücken, welche Trifft- und Hut-frey ſind, auch zuweilen **Kraut-Gärten** genennet werden.

Kraut-Stücke, ſiehe *Parterre*.

Kraut-Wurm, ſuche **Raupe**.

Krebs, iſt ein Waſſer-Geſchöpffe, ſo unter die *Piſces teſtaceos* oder unter die Schalen-Fiſche gehöret. Denn er iſt gleichſam geharniſcht mit einer harten ſchwartzen oder blaulichten Schale, hat einen rundlichten Leib, ſpitzigen Kopff und einen dicken aus fünff Gliedern zuſammen geſetzten Schwantz, welchen er unten und an ſich ziehen und wieder von ſich ſtrecken kan; mit dieſem hilfft er ſich im vor- und rückwärts Gehen fort, und im Schwimmen bedienet er ſich deſſen als eines Ruders; an ſeinem Unter-Leib hat er ſechs Scheeren und vier Füſſe, nemlich zwey groſſe Scheeren vornen, und hinten

rer denenſelben noch vier kleine, ſo, auſſer an denen Spitzen, mehr die Geſtalt der Füſſe haben, hinter dieſen aber noch vier Füſſe. Das Männlein iſt von dem Weiblein leicht zu unterſcheiden: Denn jenes hat unter dem Schwantz, zunächſt wo derſelbe an den Leib ſtöſſet zwey Bärtlein, ſo die partes genitales deſſelben ſind; das Weiblein aber hat nicht nur daſelbſt ein plattes Hertz-förmiges Schildlein, ſondern auch einen breitern und plattern Schwantz, damit ſie ihre Brut darunter deſto beſſer verbergen können. Dieſe beſtehet aus kleinen Eyern, welche ſie erſtlich innerlich tragen, hernachmahls aber im Frühling, da ſich dieſelben auſſerhalb Leibes begeben, unter den Schwäntzen haben. Zu ſolcher Zeit dörffen an vielen Orten keine dergleichen Eyer-Krebſe gefangen, ſondern müſſen alle wieder ins Waſſer geworffen werden, welches Verbot aber zuweilen ſchlecht in Acht genommen wird, wiewohl ein verſtändiger Fiſcher, der die Krebs-Waſſer nicht gepachtet, ſondern ſeine ordentliche Beſtallung und ehrlichen Lohn hat, auch ohne Verbot, auf die Hegung der Eyer-Krebſe um dieſe Zeit von ſelbſten bedacht ſeyn wird. So findet man auch in vielen Fiſch-Ordnungen ein gewiſſes Maaß, wie groß die allerkleinſten Krebſe, wenn man ſie zu Marckt tragen darf, ſeyn ſollen, welche aber unter dieſem Maaß, ſollen zu fernerem Wachsthum von rechtswegen wiederum in die Krebs-Waſſer geworffen werden. Der Krebs hat ſeinen Magen am Kopffe, nahe bey denen Augen liegen und in demſelben drey ſcharffe, breite, und auf einander, wie im Triangel gehende, vornen aus ſchwärtzlicht- und eingefeilte Zähne, damit er ſeine Speiſe deſto leichter zermalmen kan. Weil dieſer Magen jährlich, wenn er mautet, mietet oder ſich mauſet (wie ſolches verſchiedentlich genennet wird), vergehet, und verzehret wird, ſo wächſet alsdenn ein neuer, und zugleich zu beyden Seiten deſſelben, zwey runde, oben erhaben, unten platte und etwas ausgehölte Steinlein, welche entweder bey dem Abwerffen der alten Schale mit abfallen, und blaulich ſind, oder aber aus den geſottenen Krebſen geſammlet werden, und weiß ausſehen. Der Krebs gehöret mit unter die Raub-Fiſche, indem er nicht nur Fiſche, Fröſche und Schnecken friſſet, ſondern auch das Aas und alle todten Cörper, die er im Waſſer findet, angreiffet, auſſer dieſen aber ſich auch von Gras und Kräutern nähret; viele halten dafür, daß er zu Nachts aus den Bächen und Krebs-Waſſern austrete, und in dem Gras und am Ufer ſeine Weide ſuchend, auch Grillen, Heuſchrecken und dergleichen freſſe. Er lebet in und auſſer dem Waſſer, im Meere, Flüſſen und Bächen, wiewohl ſie auch in Seen und Teichen, dahin ſie geſetzet worden, gefunden werden. Dannenhero zählet man dreyerley Arten der Krebſe, als **Meer-Krebſe**, dergleichen die **Krabben, Garnelen, Taſchen-Krebſe** u. ſ. f. **Fluß- oder Bach-Krebſe**, und denn **See- oder Teich-Krebſe**. Unter allen haben die Fluß- und Bach-Krebſe den Vorzug, welche wieder in roth-ſchäligte und Stein-Krebſe unterſchieden werden. Jene bekommen durchs Sieden eine ſchöne rothe oder roth-ſchwärtzlichte Farbe, dieſe aber ſelten, wenn ſie geſotten, weiß oder bleich-roth. In der Dünner nahe bey Olten, Solothurner Gebiets in der Schweitz, ſollen Krebſe gefangen werden, welche von Natur und ohngeſotten roth ausſehen und daſelbſt bisweilen zur Kurtzweil unter die geſottenen vermiſchet werden, wie davon **D. Johann Jacob Wagner** in ſeiner Helvetia Curioſa gedencket. Merckwürdig iſt von den Krebſen, daß ſie mit dem Mond ab- und zunehmen, und ſonderlich zu der Zeit im Jahre gut ſeyn, wenn der Monat kein R hat, nemlich im Majo, Junio, Julio und Auguſto, wiewohl ſie in der Weitzen-Blüthe am allerbeſten geachtet werden. In denen Bächen und Flüſſen werden ſie von etlichen, ja wohl von denen meiſten mit den Händen gefangen, und unter denen ins Waſſer reichenden Stöcken und Wurtzeln der Bäume, auch unter denen Steinen aus ihren lettichten und tieffen Löchern hervor geſucht. Man bedienet ſich auch der Reuſſen und Körbe dazu, worein man einen Köder von geſchundenen Fröſchen, oder in Honig geröſteten Fiſch-Gedärme, oder gebratenen Schöpſen-Fleiſche zu legen pfleget, weil ſie dadurch angereitzet werden, deſto lieber einzugehen. Etlicher Orten fänget man ſie in den ſeichten Bächen auf nachfolgende Weiſe: Die Breite des Bachs wird mit dicht an einander geſtoſſenen Reuſſen beſetzet, die von einer Seiten zur andern reichen, (wiewohl auch etliche nur zwey oder drey Reuſſen in der Mitte nehmen) die Fiſcher aber gehen mit langen Stangen an dem Ufer daher, und rütteln und bewegen damit alle im Grunde liegende Steine, ſtieren auch wohl in die angetroffene Löcher; damit nun die Krebſe ſich dieſer Verdrüßlichkeit entſchlagen mögen, gehen ſie aus ihren Höhlen hervor, fallen aber darauf in die eingelegte Reuſſen, und werden alſo öffters in feiner Anzahl gefangen. Sie werden auch abſonderlich an ſolchen Orten, wo man wegen der Waſſer-Schlangen nicht gerne mit den Händen krebſen will, folgender Geſtalt gefangen: Man nimmt nemlich ſechs oder acht kleine und übers Creutze etwan eines guten Schuhes breite Garne, an iedwedes derſelben bindet man einen Reiff, ſchneidet ſich auch ſo viel Schuh-lange Stecken ab, und bindet einen ieden Reiff mit ſeinem Garn zu dreyen unterſchiedenen mahlen und in gleicher Weite von einander, alſo daß, wenn das Garn gerade hin auf dem Boden geleget wird, der Stock nicht anders in die Höhe ſtehen muß, als wenn er in die Erde geſtoſſen worden. Wenn dieſe Garne alle ſo angebunden ſind, ſchnitzet man ſich ſchmale lange Stäblein, die ſowohl den Grund erreichen, als auch noch einer Spannen lang über das Waſſer heraus ragen; an dieſe ködert man die hintern Viertel von abgeſtreifften Fröſchen an, und leget ſie nach einander an dem Ufer des Waſſers hinein, daß die obere Spitzen der Stäblein heraus ſehen. Dieſem Aas werden die Krebſe, welche alldorten vorhanden, alſobald zugehen, und ſich daran hängen, welches man gar

gar leicht an dem Zittern des Stockes abnehmen kan. Wenn man dieſes vermercket, ſo kan man den Stab allmählich in die Höhe heben, und mit dem Garn oder Ketſchergen darunter haltend, den Krebs an die Lufft bringen, welcher aber, indem er ſeine Retirade wieder ins Waſſer nehmen will, alsbalden herab und in das Garn fällt. Eine noch beſſere und bequemere Invention ſind die Krebs-Ketſchergen, worinnen ſich die Krebſe ſelber fangen; an ſolchen iſt das Garn, wie obgedacht, rings umher an einen kleinen Reiff angebunden, daß es unter ſich einen Sack macht; mitten durch gehet ein vier bis fünff Ellen langer Stab, welcher unten an dem dicken Ende zugeſpitzet iſt, damit man ihn auf den Grund der Bäche und Teiche in die Erde ſtoſſen könne; das Ketſchergen aber iſt etwa drey Spannen hoch von unten herauf in gleicher Weite von dem Stab abſtehend an demſelben feſte gemacht. Die geſchundenen Hinter-Viertel von Fröſchen werden dem Reiff vom Garne gleich an den Stab angebunden, und dieſer hierauf ins Waſſer, wo man Krebſe vermuthet, eingeſtecket. Was nun vor Krebſe an dem Köder anbeiſſen, die bekömmt man auch bey Herausziehung des Stabes in dem Ketſchergen, als aus welchem ſie nicht entwiſchen können, dergeſtalt, daß man öffters auf einmahl in einem ſolchen Ketſchergen ſechs, acht und mehr Krebſe fänget. Des Nachts, ſonderlich bey Donner-Wetter gehen die Krebſe in den Land-Seen und Flüſſen ſehr nach dem Ufer zu, wenn man alsdenn mit einer brennenden Fackel oder Lichte daran auf und nieder gehet, ſo ſiehet man die Krebſe ſtehen, und kan ſie mit der Hand ergreiffen, welche Art zu krebſen das Krebs-Leuchten heiſſet, aber, wo ſie nicht von einem Eigenthums-Herrn ſelbſt zur Luſt vorgenommen wird, insgemein verboten iſt. Wenn man Krebſe in ſtehende Seen oder Teiche verſetzen will, muß man zur Zeit, da ſie Eyer haben, etliche ſchöne in einen ziemlich weit geflochtenen Korb thun, und in das Waſſer ſetzen; es muß aber ein harter und kein ſumpfigter moderichter Grund ſeyn; ſie müſſen auch Löcher oder Bäume am Ufer, oder groſſe Steine darinnen haben, ſo kriechen die jungen aus dem Korbe, bleiben in dem Waſſer und vermehren ſich darinnen: Wo aber der See groß iſt, muß man ſie an etlichen Orten alſo verſetzen. Man kan die an Stöcke gebundene Körbe, nach drey oder vier Wochen, wieder heraus nehmen. Wiewohl Krebſe in Karpfen-Teiche zu ſetzen, darum nicht für rathſam gehalten wird, weil ſie den Dämmen durch ihr Graben leichtlich ſchädlich ſeyn können; zu dem treiben ſie auch die jungen Karpfen von der Weide, und wenn ſie Brut in ihre Löcher bekommen, ſo freſſen ſie ſolche. Wenn man die Krebſe lange erhalten will, giebt man ihnen junge Brenn-Neſſeln, oder Laub von Bäumen; ingleichen, wenn man in das Behältniß, darinnen ſie ſind, überbrühte, aber nicht gar weiche Möhren oder gelbe Rüben wirfft, daß ſie davon eſſen, ſo werden ſie ſchön und fett erhalten. Wenn man Krebſe über Land trägt, ſo thue man friſches grünes Gras oder Brenn Neſſeln in die Körbe. Will man welche mäſten, ſo muß man ſchöne, groſſe, friſche und unverletzte ausleſen, und ſie gar mählich in ein Gefäſſe thun, und in einen Keller ſetzen; folgenden Tages in ein gut ſtarckes Bier ein Ey ſchlagen, die Krebſe damit beſprengen, und alſo verdecket ſtehen laſſen; andere beſprengen allein das Gefäſſe, darein man ſie thun will, alſo mit Bier, und des Abends mit Milch-Rahm oder Sahne, daß ſie davon weiß werden, aber doch nicht darinnen ſchwimmen, ſo naſchen die Krebſe den Rahm auf, werden feiſt und wohlſchmeckend davon; man muß ſie aber des Morgens wieder mit friſchem Fließ-Waſſer abſpülen, und hernach die todten oder ſchwachen und matten Krebſe davon ausleſen, und dieſes kan man zwey oder drey Wochen alſo continuiren, ſo werden ſie ſehr wohl geſchmackt davon. Daß durch Kunſt, der Natur gemäſſe, in den Waſſern, ſonderlich in den Seen und Teichen Krebſe erzeuget werden können, haben verſchiedene gelehrte Männer behauptet. Conrad Khunrath in ſeiner Medulla deſtillatoria giebt darzu folgende Anweiſung: Man ſoll nemlich einem Widder (Stähr oder Schaaf-Bock) im Mayen den Kopf abhauen, und ihn alſobald noch warm und blutend auf grüne Weidene Zweige, wie ſie die Korbmacher zu gebrauchen pflegen, ſetzen, dergeſtalt, daß er nur mit dem Waſſer bedecket werde, und an einem Ort, da ihn die Sonne wohl beſcheinen kan, ſo ſollen Krebſe daraus wachſen. Der weltberühmte Graf *Digby* hat in ſeiner Diſſertatione de plantarum vegetatione alſo davon geſchrieben: Die Krebſe ſoll man wohl von aller irdiſchen Unreinigkeit ſäubern und waſchen, hernach zwey Stunden in genugſamen Regen-Waſſer wohl ſieden laſſen. Dieſes Decoctum wird aufgehoben; die Krebſe aber werden in ein gläſernes Brennzeug gelegt, und alle Feuchtigkeit von ihnen, ſo viel möglich, heraus deſtillirt, und dieſes hebet man auch abſonderlich auf; hernach werden die Krebſe in einem Reverberatorio calcinirt, und zu Aſche gemacht, mit dem erſten Decocto vermiſcht, und das Saltz heraus gezogen, ſo per filtrum geſiegen, und hernach alle Feuchtigkeit per evaporationem davon abgeſondert wird; auf das im Boden übergebliebene Saltz nun gieß den aus den Krebſen deſtillirten Liquorem, leg es an einen feuchten Ort, daß es faule, und innerhalb wenig Tagen werden ſich kleine ſich ſelbſt-bewegende, kaum eines Hirſen-Saamens groſſe Thierlein zeigen, die mit Ochſen-Blut zu ernähren, bis ſie ſo groß als kleine Wammes-Knöpffe werden; darnach thut man ſie in ein hölzernes mit Regen-Waſſer und Rinder-Blut gefülltes Geſchirre, welches alle drey Tage mit friſchem verwechſelt werden muß, ſo werden die Krebſe trefflich davon wachſen. *D. Johannes Tackius* in Myſterio reſurrectionis rerum beſchreibet eben dergleichen Proceß. Die Krebſe ſind eine ſo angenehme als geſunde Speiſe, denn ſie reinigen und verſüſſen das Geblüte, und führen alle Säure und Tartarum ab, wehren dahero allen davon entſtehenden Kranckheiten, ſonderlich den Stein-Schmertzen, und ſind

ſind, wenn ſie mit Fenchel- und Dillen-Saamen gekocht, oder eine Krafft-Brühe daraus gemacht wird, inſonderheit denen Schwind- und Lungenſüchtigen ſehr vorträglich. Die gemeineſte Art, ſie zuzurichten, iſt, daß ſie bloß aus Saltz-Waſſer gekocht, trocken in eine Schüſſel gelegt, mit Peterſilien-Blättern beſtreuet, und alſo aufgetragen werden. Daß aber die Krebſe nicht wäſſerig, ſondern ſchmackhaffter werden, ſoll man ſie ſauber im Waſſer auswaſchen, in eine Pfanne thun, eine gute Hand voll Saltz darzu werffen, und ſolche, damit ſie nicht ausreiſſen können, zudecken; wenn man ſie alſo über ein kleines Feuer ſetzet, ſo werden ſie das Waſſer und die in ihnen befindliche Feuchtigkeit von ſich auslaſſen, darinnen ſie hernach, mit Zuthun anderer Nothwendigkeiten in einem gröſſern Feuer können geſotten werden. Dergleichen mit Saltz ohne Waſſer, und alſo trocken abgeſottene Krebſe, ſind weit geſünder, als die auf gemeine Weiſe zubereiteten. Sie können auch in Bier, mit Butter und Kümmel, oder ausgebrochen mit einer Rahm-Soſſe, oder mit Butter und Citronen gek[illegible]ſonderlich die groſſen, wie vorgedacht, aus ihrem eigenen Waſſer mit etwas Spaniſchen Weines gekocht, und halb abgeſotten, ausgeſchälet, fein geſpickt, und an einem Spießlein gebraten werden. Einige pflegen ſie auch roh, der Länge nach zerſchnitten, mit einer Tuncke von Wein-Eßig, Pfeffer, Saltz, Baum-Oel und klein geſchnittenem Peterſilien-Kraut zu ſpeiſen; wie denn auch die Krebs-Eyer rohe weit delicater und wohlgeſchmackter ſind, als gekocht. Eine kräfftige Suppe wird aus den Krebſen folgender Geſtalt bereitet: Man nimmt Krebſe, ſo viel man will, bricht ihnen die Schalen von den Rücken, füllet ſie mit einem Gehäcke von Fiſchen, Eyern und Semmel, und bäcket ſie in Butter gar; klaubet das Fleiſch aus den Schwäntzen und Scheeren, kochet es in einem Topf mit Fleiſch-Brühe, leget Scheiben-weis geſchnittene Semmel in eine Schüſſel, und gieſſet die Brühe mit den ausgeklaubten Krebſen darüber, den Rand aber beleget man mit gefüllten Schalen. Oder man nimmt ein halb Schock oder auch weniger Krebſe, nachdem man viel oder wenig Suppe machen will, hacket ihnen vorn die Köpffe ab, damit das Bittere heraus komme, und ſtöſſet ſie in einem Mörſel gantz klein, thut ſie heraus in ein Töpffgen, wirfft etliche Stücken gebähete Semmel, Muſcaten-Blüthen und Citronen-Schalen hinein, gieſſet eine gute Brühe darauf, qvirlt es wohl durch einander, ſetzet es zum Feuer, und läſſet es eine Weile kochen. Hernach ſtreichet man es durch ein Haar-Tuch in eine Caſſerole oder Tiegel, wirffet etwas Krebs-Butter, Muſcaten-Blüthen und klein geſchnittene Citronen-Schalen darein, und ſetzet ſie auf ein Kohlfeuer, daß ſie warm bleibe. Unterdeſſen bähet man Scheiben-weiſe geſchnittene Semmel, leget dieſe in die Schüſſel, darauf man anrichten will, gieſſet ſodenn die Krebs-Suppe darüber, ſtreuet klein gehackte Piſtacien darauf, und beſprenget ſie mit Krebs-Butter, ſo iſt ſie fertig. Zu einer guten *Potage* von Krebſen mit einem Krebs-Euter, nimmt man drey Mandeln Krebſe, nachdem man viel Potage machen will, ſchneidet ihnen die Köpffe ab, daß die Galle heraus kommt, und ſtöſſet ſie in einem Mörſel gantz klein. Inzwiſchen ſetzet man drey Nöſſel guten ſüſſen Rahm zum Feuer, und läſſet ſolche ſieden, thut hierauf die Krebſe mit Semmel-Schnittgen, Muſcaten-Blüthen und Citronen-Schalen darein, welches, wenn es eine Weile gekochet, man durch einander rühren, und durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Keſſel ſtreichen muß. Nach dieſem verfertiget man ein Krebs-Euter, (wie ſolches weiter unten am behörigen Orte zu finden) und zum garniren ausgebrochene Krebſe, dieſe ſchneidet am Kopff herein bis in die Mitte weg, daß nur der Schwantz und der halbe Leib bleibet, machet derer ſo viel, als man zu Umlegung der gantzen Potage nöthig hat, bereitet auch etwas Grillade von Krebs-Euter, ſchneidet ſelbiges Schnittgen-weiſe, wie man pfleget ein Kuh-Euter zu ſchneiden, und bratet es auf dem Roſt, oder auf Papier im Backofen. Wenn man nun anrichtet, ſo ſchneidet man gute Semmel ein, leget das Euter darauf, und gieſſet von der Krebs-Coulis darzu, hingegen die ausgebrochenen Krebſe paßiret man erſt in Krebs-Butter; darnach garniret man damit, nebſt der Grillade, die Schüſſel, gieſſet ferner von der Krebs-Coulis an die Potage, bis genug iſt, und beſprenget ſie letztlich mit Krebs-Butter. So pfleget man auch ein gutes Ragout aus Krebſen zuzubereiten, dieſe in kleine Paſtetgen zu füllen, ſolche nach dieſen vollends mit einer Krebs-Farce zu überziehen, und, nachdem ſelbige mit einem warmen Meſſer ſauber zugeſtrichen, ſtarck mit Krebs-Butter zu beſtreichen, und in keiner allzu groſſen Hitze abzubacken. Dieſe Krebſe geben aber eine nicht nur gute und geſunde Speiſe, ſondern haben auch in der Artzney einen trefflichen Nutzen. Man machet davon die bekannte Krebs-Butter, oder auch eine eigene Salbe, welche äuſſerlich für allerley Brand-Schaden, ingleichen für um ſich freſſende Wunden, und auf die Schläfe geſtrichen, für wütendes Haupt-Weh, innerlich aber für alles von Fallen, Verwundungen, oder von dem ſogenannten Wehthun oder Verbrechen, geronnene Geblüte treffliche Dienſte thut. Die rechten Krebs-Augen, damit ſie ſehen, gepülvert, und deſſen ein Qventlein oder zwey Scrupel in warmen Wein oder Bier eingenommen, purgieren überaus gelinde. Sechs oder acht lebendige Krebſe mit drey oder vier Händen voll Hauswurtzen in einem Mörſer wohl durch einander geſtoſſen, und mit dem davon ausgedruckten Safft die Zunge, auf das beſte als man kan, gerieben und gewaſchen, auch ein wenig davon getruncken, vertreibet die Bräune. Lebendige Krebſe zerſtoſſen,

und

und einen Uiberſchlag davon gemacht, heilen die geſchwollenen und entzündeten Brüſte der Weiber. Das Waſſer, darinnen Krebſe gekocht ſind, laxiret den Leib, befördert den Urin, und iſt denen geſund, die ein Lungen-Geſchwär haben. Krebſe, ſo im Julio und Auguſto gefangen worden, lebendig in einem unverglaſirten Topff, welcher wohl verlutirt oder verkleibt ſeyn muß, zu Aſche gebrannt, von dem Pulver ein halb Loth ſchwer mit Theriac vermenget, und in lanlichtem Scabioſen-Waſſer etliche Tage nach einander getruncken, iſt gut wider den wütenden Hunds-Biß. Die ſogenannten Krebs-Augen oder Krebs-Steine geben ein ungemeines Haus-Mittel in verſchiedenen Beſchwerungen ab, davon an ſeinem Ort weiter unten ein mehreres nachzuleſen. Denen gepülverten Krebs-Schalen wird eben die Krafft, ſo die Augen haben, zugeſchrieben. Dergleichen mit Roſen-Oel und Pommade vermiſcht, und ſich damit geſchmieret, heilen und trocknen die flieſſende Krätze der Haut; doch ſind die jungen neuen Krebs-Schalen beſſer als die alten. Das Waſſer, worinnen Krebſe geſotten worden, auf Kohl- und Kraut-Pflantzen geſprenget, vertreibet die Raupen und ander Gewürme. Ein todter Krebs vertreibet die Maulwürffe, wenn er in das Loch eines friſchen Maulwurffs-Hauffens geſtecket wird. Das Fleiſch, ſo aus den Scheeren und Schwantz eines geſottenen Krebſes genommen wird, giebt Sommers-Zeit ein gutes Querder oder Köder zum Angeln; wobey incidenter mit zu gedencken, daß die Haut über dem Fleiſch der Krebs-Scheeren an den Spitzen roth färbe. Die Engelländer hauen die Spitzen der Scheeren ab, und vermiſchen dieſelbige mit geraſpeltem Helffenbein, rothen Corallen, Agtſtein, Bezoar ꝛc. zu denen Pilulis Regiis, welche in der Miltz-Sucht oder Affectu hypochondriaco, und die Säure zu dämpffen ein treffliches Mittel ſind. Wer mehr von Krebſen zu wiſſen verlanget, der leſe Doctor Philipp Jacob Sachſens Gammarologiam, darinnen er von dieſer nützlichen Waſſer-Creatur ausführlich gehandelt.

Krebs, iſt ein Schaden, der ſich nicht nur bey den Menſchen, und zwar bey dem weiblichen Geſchlechte meiſt an den Brüſten, bey den Männern aber auf den Schultern äuſſert, ſondern auch dem Vieh, und vornemlich dem Pferde, Haut und Fleiſch mit hinweg frißt, und das letztere um den Ort, wo er ſitzt, blau und dunckelfärbig macht. Er zeiget ſich anfangs in einer harten Schwulſt, die überall mit aufgelauffenen Adern durchzogen, die mit der Zeit aufbrechen, welches, ſo lange es nicht geſchiehet, der heimliche, wenn die Geſchwulſt aber aufbricht, der eiternde Krebs genennet wird. Er entſtehet von ſchwartzem dicken böſen Geblüte. Denſelben zu vertreiben, iſt vor die Menſchen kein ſicherers Mittel, als das Schneiden und Brennen; vor die Pferde aber ſoll man wohlgedörrten Hanff-Saamen klein pulveriſiren, und zweymahl des Tages, bis das Pferd geſund wird, auf den Schaden ſtreuen, dieſer aber muß inzwiſchen gantz trocken gehalten, und vor aller Feuchtigkeit bewahret werden. Oder, man nehme Hüttenrauch, Grünſpan, Vitriol, Flöhe-Kraut, weiſſe und ſchwartze Nießwurtz gepülvert, und thue es alle Tage auf den Schaden, bis der Krebs ſtirbt, und das faule Fleiſch verzehret wird, darnach nehme man eine Salbe, damit man andere Wunden und Schäden der Pferde heilet. Dergleichen ſind inſonderheit folgende beyde: Recipe ein Viertel-Pfund Hirſch-Unſchlitt, eben ſo viel Rindern-Marck und Hüner-Schmaltz; ein Pfund Terpentin, und anderthalb Pfund Baum-Oel unter einander geſotten, und kalt werden laſſen; Oder: Nimm Tannen-Pech, Wachs und Schäfen-Unſchlitt, iedes ein halb Pfund, und vier Loth Honig, das alles ſiede in einem verglaſirten Topffe, und ſalbe den Schaden damit.

Krebs, iſt auch eine Baum-Kranckheit welche von einigen der Freſſer genennet wird, weil er die Rinde wegfriſſet, als welche hin und wieder Puckeln aufwirfft und aufſpringt, worauf bald da bald dort ein Aſt abſtehet und verdirbet, und die noch grünenden und friſchen entweder gar keine, oder doch wenig Früchte tragen, maſſen der Krebs, als ein innerlicher Zuſtand, dem Baume nach und nach alles Vermögen, und die völligen Kräfte entziehet. Einige ſchreiben die Urſache dieſer Kranckheit denen ſchädlichen Himmels-Zeichen, als dem Scorpion oder Krebs, zu, weil nemlich der Baum zu einer Zeit, da der Mond durch eines von dieſen Zeichen gelauffen, gepfropffet worden. Andere ſchieben die Schuld auf das Pfropf-Zeug, wenn nemlich der Baum mit einem unreinen Brot-Meſſer beſchnitten worden. Noch andere legen die Urſache des Krebſes auf den Unflat, der ſich zwiſchen dem Stamm und Aeſten, und gemeiniglich in allen Zwieſeln zu ſammeln pfleget, weilen der Krebs daſelbſt gemeiniglich ſeinen Urſprung nimmt. Dieſe letztere Urſache ſcheinet erheblicher zu ſeyn, als die beyden vorhergehenden, weil der Krebs auch an denen Wald-Bäumen gefunden wird, welche weder gepfropffet, noch mit einem Brot-Meſſer beſchnitten worden; doch werden es diejenigen noch am beſten getroffen haben, welche die Urſache des Krebſes dem aufwallenden überflüßigen geilen Saffte, woraus auch der Brand zu entſtehen pfleget, zuſchreiben: Denn wenn dieſer Safft ins Aufwallen kömmt, und keinen Ausgang findet, ſo muß er erſticken und verderben, welches denn auch der Anlaß zu der aufgeworffenen Rinde iſt. Findet man dergleichen Schaden an einem Baum, ſo muß man denſelben, ſo weit die Rinde angelauffen iſt, bis auf das friſche Holtz mit einem ſcharffen Pfropff-Meſſer hinweg ſchneiden, hernach den Ort mit einer darzu gemachten Baum-Salbe beſtreichen, und ſelbige mit friſchem Schweine-Miſt, ſo mit Leim

vermi

vermenget, überſchmieren, ſo wird es wieder auswachſen, und der Krebs ſich verlieren. Man kan auch im Februario, da man ohnedem die Bäume ſäubert, einen kleinen Bohrer ohngefehr eines kleinen Fingers dick nehmen, und damit in den Stamm desjenigen Baumes, woraus man vorhero den Krebs ſchon geſchnitten haben ſoll, etwan drey Löcher bis auf den Kern bohren, und hernach von Wachholder-Holtz gleicher Dicke Zäpflein hinein ſchlagen; auch forthin des Baumes mit Abſchabung des Moſes, Ausräumung des Unflats aus den Zwieſeln, und in andere Wege wohl warten.

Krebs-Augen, oder beſſer, Krebs-Steine, werden diejenigen runden Steine genennet, die ſich nur zu gewiſſen Zeiten, nemlich in der Mauſe, inwendig oben am Kopffe, oder vielmehr am Magen des Krebſes befinden. Die Naturkündiger geben unterſchiedene Urſachen an, woher dieſe Steine entſtehen mögen; doch wird derjenigen Meynung am meiſten Beyfall gegeben, da man davor hält, daß dieſe Steine ſich von dem Sale centrali Balſamico coagulato zu der Zeit erzeugten, wenn die Krebſe ſich wegen ihrer Mauſe verſteckten, und dieſe ſteinige Materie von der Natur des Krebſes darum vorräthig geſammlet werde, damit hernach der Krebs, wenn er die alte Schale abgeworffen, davon die Verſtärckung der neuern Schale hernehmen könne. Dieſe Krebs-Augen, von welchen die blaulichten, ſo von lebendigen Krebſen kommen, vor beſſer, als die weiſſen, welche man den geſottenen ausnimmt, gehalten werden, haben eine verſüſſende Krafft, dämpffen in dem menſchlichen Leibe alle unnatürliche Säure, und werden dahero als eines der allergemeinſten Haus-Mittel wider den Sod, Colic, Stein-Schmertzen, Seiten-Stechen, hitzige und abwechſelnde Fieber, mit oder ohne Zuſatz anderer Dinge täglich gebraucht. Wenn jemanden ein Stäublein, oder was es ſonſt kleines ſey, ins Auge gefallen, ſoll man ein gantz kleines Krebs-Aeugelein in das Auge zwiſchen die Augen-Lieder hinein thun, alſo, daß es darinnen hafſte, und der hohle eingedruckte Theil davon den Aug-Apffel berühre; darnach ſoll man mit ſeinem Finger auswendig unten oder oben an die Augen-Lieder des zugeſchloſſenen Auges greiffen, ſonderlich an dem Ort, wo es wehe thut, und um daſſelbe mit dem Finger ſachte herum fahren, ſo wird der Krebs-Stein dasjenige, was im Auge geſteckt iſt, mit ſich heraus nehmen. Pulveriſirte Krebs-Augen in friſche Wunden geſtreuet, ſtillen das Bluten derſelben. Krebs-Augen mit Limonien-Safft, oder deſtillirtem Eßig ſolvirt, vertreiben das Lenden- und Nieren-Wehe, und führen den Sand und Gries ab. Wer gefallen iſt, und geronnen Blut bey ſich hat, der nehme Krebs-Augen, lindene Kohlen und Körbel-Kraut, gepülvert und unter einander gemiſcht, eines halben Lothes ſchwer in einem Trunck warmen Eßig auf einmahl ein, und ſchwitze darauf. Wenn gepülverte Krebs-Augen mit Eßig und Saltz-Waſſer vermiſchet werden, ſo wird gleichſam eine weiſſe Milch daraus, welche, alte Schäden damit beſtrichen, dieſelben heilen wird. Wer gantze Krebs-Augen auſſerhalb denen Apothecken, und von nicht gar gewiſſenhafften Materialiſten kaufft, muß ſich wohl in acht nehmen, daß er nicht betrogen werde, denn es finden ſich böſe Leute, welche dergleichen aus weiſſer Erden, oder klar geſtoſſenen Tobacks-Pfeiffen, ſo vollkommen nachmachen können, daß ſie von den rechten und ächten nicht zu unterſcheiden, ohne wenn ein Spiritus acidus darauf gegoſſen wird, welcher bey denen ächten ein Ziſchen oder Gähren erreget, dergleichen man aber bey denen nachgekünſtelten nicht verſpüren kan. Die von der guten Art werden zu uns, wie auch anderwerts zu gantzen Fäſſern und Säcken voll aus der Marck, Pohlen und Moſcau gebracht.

Krebs-Blumen, ſiehe **Wartzen-Kraut**, als welches einerley.

Krebs-Butter, wie ſolche an die Speiſen zu gebrauchen, wird alſo zubereitet: Man putzet die Schalen von denen ausgebrochenen Krebſen ſauber, damit nichts naſſes darinnen bleibe, ſo ſonſt von den Krebſen weggeworfen werden, ſtöſſet ſie hernach im Mörſel, und leget ein ziemlich Stück ungeſaltzene Butter dazu, ſtöſſet dieſes alles ferner durch einander, nimmet es mit einem Rahm-Löffel heraus, und thut es in eine Caſſerole oder Tiegel, ſetzet es aufs Kohl-Feuer, und läſſet es röſten. Wenn es nun ſatt geröſtet hat, ſo ſchüttet man es in ein Haar-Tuch, oder nur in eine Serviette, und zwinget es durch, ſo iſt die Krebs-Butter fertig. Oder: Man nimmt ein halb Schock mehr oder weniger lebendige Krebſe, hacket ihnen vorne die Köpffe ab, daß die Galle heraus kömmt, ſtöſſet ſie alsdenn mit Butter im Mörſel ab, und röſtet ſie wie die vorige, zwinget ſie auch hernachmahls durch, ſo iſts geſchehen. Die zur Artzney gebräuchliche Krebs-Butter ſuche unter dem Wort **Krebs-Salbe**.

Krebs-Euter, wovon oben unter dem Wort **Krebs** gedacht, wird alſo zubereitet: Nehmet ein Schock, auch noch mehr Krebſe, ſchneidet ſelbigen vornen den Kopff ab, daß das Bittere heraus kommt, ſtoſſet ſie hernach im Mörſel zu einem Mus, gieſſet gute Milch darauf, und qvirlt es durch einander, ſtreichet dieſes ſo lange durch ein Haar-Tuch, weil ein bisgen heraus gehen will; dieſes thut hernach in eine Caſſerole, und ſetzet es aufs Feuer, rühret es auch beſtändig, ſo wird ſolches zuletzt zuſammen fahren, als ein Eyer-Käſe, ſchüttet ſolches nach dieſem in einen Durchſchlag, und wenn das Waſſer oder Molcken davon gelauffen, ſo ſchüttet es mit viel geriebener Semmel in einen Reib-Aſch, ſchlaget bis zwölff Eyer daran, würtzet es mit Muſcaten-Blüthen und geriebenen Citronen-Schalen, und reibet es durch einander. Ferner laſſet ein

Viertel=Pfund Krebs=Butter zergehen, und dieſe darunter lauffen, gieſſet noch ein halb Nöſſel Rahm daran, ſchüttet es hernach in eine Servtette, und bindet ſolche oben zu. Hierauf laſſet in einem Topff Waſſer ſieden, leget die Serviette mit der eingebundenen Krebs=Farce darein, welche ſo lange darinnen liegen muß, bis es durchaus gekochet iſt. Wenn dieſes geſchehen, ſo bindet es wieder auf, und leget es auf eine Schüſſel, fanget oben von dem Topff, darinnen es gekochet, das Fette herunter, und gieſſet es mit etwas Brühe auf das Euter, ſtreuet ein wenig geriebene Semmel und Muſcaten=Blüthen daran, und ſetzet es aufs Kohl=Feuer, thut noch mehr Krebs=Butter darzu, und laſſet es noch eine Weile zugedeckt kochen, ſo kan es hernach zu Tiſche getragen werden.

Krebs=Freſſer, ſind weiſſe Indianiſche Vögel, wie die Reiger geſtaltet, nur kleiner. Sie freſſen die kleinen Krebſe, ſonderlich in der Bucht von Campeche.

Krebs=Salbe, iſt zweyerley. Eine, ſo nur äuſſerlich als eine Brand=Salbe, die andere aber, ſo innerlich in verſchiedenen Zufällen gebrauchet, und auch Krebs=Butter genennet wird. Die erſte wird folgender Geſtalt zubereitet: Man nimmt zwey oder drey Pfund friſche lebendige Bach=Krebſe, zerſtöſſet ſolche in einem Mörſel, und drucket das Waſſer, ſo ſie geben, durch ein Tuch aus, ſo hat man einen Krebs=Safft. Zu funffzehen Lothen dieſes Safftes nimmt man drey Pfund reines Jungfern=Honig, drey Viertel=Pfund Haus=Wurtz oder Haus=Lauch, und neun Untzen des beſten Roſen=Eßigs, läſſet es in einem reinen Gefäſſe kochen, und wenn es ſiedet, ſo miſchet man daran anderthalb Untzen von dem Phlegmate Vitrioli, (das iſt, von der wäſſerigen Materie, ſo in rectificatione ſpiritus Vitrioli abgezogen wird) verſchäumet es unterdeſſen immerzu, und kochet es ſo lange, bis es keinen Schaum mehr von ſich giebt, und es etwas dünner iſt, als Honig pflegt zu ſeyn, ſo iſt die Krebs=odrr Brand=Löſchungs=Salbe fertig. Auf eine kürtzere Art macht man ſolche von drey oder vier Krebſen, welche fein hart in Butter gebraten, und hernach in einem Mörſel geſtoſſen werden, das geſtoſſene drückt man hernachmahls durch ein Tuch in ein beſonderes Gefäſſe, ſo iſt die Salbe fertig. Die andere Krebs=Salbe oder Krebs=Butter iſt alſo zu machen. Man reiſſet zwey Schock lebendigen Krebſen den Magen und Maſt=Darm aus, und ſtöſſet das übrige zu einem Mus. Ferner nimmt man der Schale von friſcher Hollunder=Wurzel ſechs Hände voll, der Schale von Keller=hals=Wurtzel vier Hände voll, ſtöſſet ſie gleichfalls zu Mus, zerläſſet ſodenn friſche ungeſaltzene Butter fünff Pfund in einem ſaubern Geſchirr und an einem gelinden Feuer, thut die zerſtoſſenen Krebſe und Wurtzel=Schalen darein, läſt es eine halbe Stunde wohl mit einander ſieden, preſſet es folgends

durch ein leinenes Tuch wohl aus, und th
zu dem ausgepreßten Pimpinellen=Wur
Bocks=Blut, wohl zerriebene Regen=W
mer, weiſſen Hunds=Koth, iedes acht Lo
der groſſen Neſſel=Wurtzel vier Loth, m
Bibergeil ein Loth, alles wohl zerſtoſ
nach dieſem muß es zuſammen wohl gek
fleißig umgerühret, und unter dem Sie
zehen Loth Wallrath, und von gepülvert
Bolo armeniaco ſo viel, daß ſich die Mat
färbe, darunter geſchüttet, und wenn es k
worden, in einem erdenen Geſchirre verw
ret werden. Dieſe Butter zertheilet das g
ronnene Geblüte, und heilet alle inwendi
von Stoſſen, Fallen und Verbrechen herr
rende Verletzungen. Die Doſis beſtehet in
nem Qvintlein, in warmen Eßig oder B
eingenommen, und muß das Einnehm
wenn es nöthig, über zwey Stunden z
andern und drittenmahl wiederholet w
den.

Krebs=Weide, ſiehe **Weide**.

Kreen, ſuche **Meer=Rettig**.

Kreide, iſt eine feine zarte Erde, welche
unterſchiedenen Orten Teutſchlandes, wie a
in Franckreich, Dänemarck, am feinſten a
auf der Inſel Candia oder Creta, davon ſi
auch den Lateiniſchen Nahmen bekommen, g
brochen wird. Sie muß nicht ſteinicht, ſo
dern gantz zarte ſeyn. Es iſt dieſelbe von u
terſchiedener Farbe, vornemlich aber weiß; di
ſe hat viele Eigenſchafften des Bleyes an ſi
indem ſie trocknet, und alle Säure wieder li
lich und ſüſſe machet, ſo daß ſie gleichſam a
ein irdiſches Bleyweiß gehalten wird. Unt
den Teutſchen hat diejenige den Preis, ſo be
Cölln gebrochen wird, die allerfeinſte iſt die a
Candia, und die Frantzöſiſche, welche auch z
Artzney gebrauchet wird. Auſſer dieſem N
tzen dienet hauptſächlich die Kreide, ſowohl ei
ne Sache damit anzufärben und zu beſchre
ben, als auch, wie oben gedacht, die Säure z
vertreiben, und folglich das ſauer geworden
Bier damit anzumachen, u. ſ. f. Die Gelbe
Kreide, welche um Nürnberg in Menge ge
funden, und bloß zum Anfärben gebrauchet
wird, ſoll ebenfalls recht trocken und nicht
ſteinig ſeyn. *Wormius* in ſeinem Muſæo er
wehnet noch eine ſchwartze und grüne Krei
de, davon die erſte in Libyen, die andere aber
in Smirna zu finden; ja was iſt die Cöllniſche
dunckel=braune Erde, ſo man Umbraun
oder Umber nennet, anders als eine braune
Kreide? welche, wenn man ſie calciniret,
gantz in das Schwartze fällt. Wenn man die
weiſſe Kreide in Spiritum ſulphuris einträn
ket, und in der Kälte coaguliret, ſo wird gute
Alaune daraus. Daher die Alaune nichts
als eine bleyichte Erde. Wo daher Kreide
und Schwefel zu haben, da kan man Alaun=
Wercke anlegen, ſo, da die Alaune ſo häufig
in Färbereyen und ſonſt gebrauchet wird, ein
nützliches Sied= und Land=Nahrungs=Ge
ſchäffte iſt.

Kreſſe, iſt ein Kraut, deſſen ſich unter=
ſchiedliche Gattungen finden, nemlich die
Garten=

arten-Kreſſe, die wilde oder Brunnen-reſſe, und die Indianiſche Kreſſe. Die Garten Kreſſe iſt wieder dreyerley: Die ge-eine Garten- oder Sommer-Kreſſe, hat nge ſchmale und zerkerbte Blätlein, treibt nen langen dünnen Stengel, welcher auf em Gipffel kleine weiſſe Blümlein hat, nach enen breite, runde, mit dem rothgelben charffſchmeckenden Saamen angefüllte Hüls-in wachſen. Die Kreſſe wird zu Anfang es Frühlings auf ein Miſt-Beet ausgeſäet, amit man deren bey Zeiten habe, und ſie it unter die junge Lactucke mengen könne, eil ſie derſelben Kälte und Wäſſerigkeit emperiret. Hernach kan man ihn zu unterchiedenen mahlen, und faſt alle vierzehen Tage, wenn man des Krauts lange genieſen will, in ein gutes und feuchtes Gartenand ſäen, damit man immer jungen Salat abe. Man kan ihn auch im Winter auf Gefäſſe ſäen, etliche Tage in die Stube ſtelen und wohl begieſſen, bis er aufgehet, herach muß man ihn am Tage, wenns nicht llzu kalt iſt, etliche Stunden an die Sonne ellen, damit er fein grün wird, und Abends um öfftern begieſſen, weil dieſes Gewächſe ie Feuchtigkeit wohl dulten kan. Der Saane, welcher dicke ausgeſäet ſeyn will, dauret is ins zweyte Jahr gut. Von der erſten Ausſaat muß etwas zum Saamen behalten verden. Das Kraut iſt nicht ſo hitzig als der Saamen, reiniget das Geblüte, und dienet ſehr wohl wider den Scharbock, dahero man zu Verhütung deſſelben in Holland zur Frühlings- und Sommers-Zeit, dieſes mit friſcher Butter und Brot iſſet. Eröffnet auch die verſtopffte Leber und andere Gänge. Der Saamen geſtoſſen und ein halb Qvintlein in Wegerich-Waſſer eingenommen, tödtet die Bauch-Würmer. Ein Qvintlein gepülverten Kreß-Saamen in Wein getruncken und darauf geſchwitzt, curiret denjenigen, deme durch einen Fall ꝛc. das Geblüte im Leibe geronnen; wer von einem Schlag-Fluß Mangel an der Sprache leidet, der ſoll offt Kreſſen-Saamen im Munde käuen. Man pflegt dahero ſolchen zu verzuckern, und können ſo wohl alte als junge zu Abtreibung der Würmer, Eröffnung der verſtopfften Krös-Adern, Verhütung der Schlag-Flüſſe, Reinigung des Geblüts und Abführung des Schleimes und Sandes aus denen Nieren, ſich deſſen nützlich gebrauchen. Das deſtillirte Kreſſen-Waſſer hat gleiche Wirckung mit dem Saamen, und vertreibet, ſo man etliche Loth davon trincket, das Blutſpeyen, reiniget und heilet ſo wohl als der friſch aus dem Kraute gepreßte Safft, allerley unreine und um ſich freſſende Schäden. Die Winter-Kreſſe, alſo genannt, weil ſie nicht, wie die erſte, mit dem Sommer vergehet, ſondern über Winters bleibet, wird erſtlich durch den Saamen im Frühling, in ein gutes feuchtes Garten-Erdreich geſäet, hernach aber durch Zertheilung der Wurtzeln vermehret, und fortgepflantzet. Wenn ſie einmahl in den Garten kommt, darff man keine Mühe weiter mit Säen haben, weil ſie ohnedem wohl bleibet, und wenn gleich die Blätter abgeſchnitten werden, ſo wächſet ſie doch allemahl von neuem wieder aus. Sie wird gleich der vorhergehenden, ſonderlich aber Winters-Zeit unter den Salat gebraucht. Der Saame dieſer Winter-Kreſſe hält ſich zwey Jahr und länger nicht. Die gefüllte Wieſen Kreſſe, welche unter den zaſerigen Winter-Gewächſen gehalten wird, will einen feuchten Grund haben, und muß im September durch Zerreiſſung des Stockes fortgepflantzet werden. Die wilde oder ſo genannte Born- oder Brunn-Kreſſe, wächſet bey allen friſchen Brunn-Qvellen und Waſſer-Adern, hat dicke hohle Stengel, länglich rund zerſchnittene Blätter, ſo braun-grüner Farbe ſind, und kleine weiſſe Blümlein, auf welche die Schötlein mit gar kleinen Goldfarbenen Saamen folgen. Das Kraut kan entweder als ein Salat, oder zerrieben mit etwas Zucker und Eßig, (oder an deſſen Stat mit Wein) als eine Tuncke, oder nur roh des Morgens auf einer Butter-Schnitte genoſſen werden. Wer ſich ihrer alſo bedienen will, mag ſie im erſten Frühling ſammlen laſſen, weil ſie zu ſolcher Zeit nicht nur am zärteſten, ſondern auch von dem Laich der Fröſche und anders Ungeziefers noch nicht verunreiniget worden. Es iſt ein ſehr geſundes Kraut, welches die Eigenſchafft hat, das Scharbockiſche Geblüte zu reinigen, zu verſüſſen und zu verdünnen, alle innerliche Verſtopffungen zu eröffnen, den Harn, Gries und Stein zu treiben, und die Würmer zu tödten, doch ſollen es ſchwangere Weiber mit Behutſamkeit gebrauchen. Wer vom Feuer gebrannt iſt, der nehme Brunn-Kreſſe, Zwiebeln und friſche Ephen-Blätter, zerhacke alles unter einander, röſte es in friſcher ungeſaltzener Butter oder Lein-Oel, drucke die Butter oder das Oel durch ein Tuch, und ſchmiere den gebrannten Ort, ſo wird der Brand gleich ausgezogen werden und heilen. Die Indianiſche Kreſſe, hat dieſen Nahmen daher, weil die Blätter der gemeinen Garten-Kreſſe am Geſchmack gantz ähnlich gefunden, und ſo wohl die zarten Blätter als Blumen unter dem Kräuter-Salat genoſſen werden. Dieſes Gewächſe wird auch von etlichen Goldfärbiger Ritter-Sporn genennet, weil ſeine Blume gehörnt und geſpornt, gleich dem andern Ritter-Sporn iſt. Der Saamen wird im Frühling in Geſchirre, ſo mit gutem Blumen-Erdreich angefüllet, geſäet, und vor die Fenſter geſetzet, da es an dem Gegitter, oder angebunden und auf geſpannten Fäden ſich ſchön in die Breite und Höhe aufziehet, und das gantze Fenſter beſchattet. Es will fleißig begoſſen, und der nach und nach abfallende weichlichte knöpfigte Saamen aufgeleſen und trocken verwahret werden. Seinen zarten Blätlein ſind eine Art grüner Würmer ſehr auffäßig, welche, wo es überſehen wird, alles Laub

abfreſſen, daher ſie fleißig aufzuſuchen und zu vertilgen ſind.

Kreſſe, Kreßling, ein Fiſch ſiehe Grundel.

Kreutz, ſuche Creutz.

Kreutz-Blume, ſiehe Knaben-Kraut, ſo auch Stendel-Wurtz heißt.

Kreutzer, iſt eine im Reich bekannte Scheide-Müntze, ſo vier leichte Pfennige hält. Zwey Kreutzer betragen einen Albus oder halben Batzen, drey Kreutzer einen Kayſer-Groſchen, drey und drey Viertels-Kreutzer einen guten Groſchen, vier einen doppelten Albus oder leichten Batzen, fünff einen guten Batzen, funffzehen ein Ort, zwantzig ein Kopff-Stück, ſechzig einen Rheiniſchen oder Kayſer-Gulden, und neuntzig einen Reichs-Thaler.

Kreutz-Flügel, ſuche Flügel.

Kreutz-Kraut, ſiehe Creutz-Kraut.

Krieben oder **Wumer** werden die Hirſch-Seiten genennet.

Kriebs, ſuche Kröbs.

Krieche, Kriechel, Krücke, ſiehe Pflaume.

Kriechen-Baum, ſuche Pflaumen-Baum.

Kriechende Viole, ſiehe Dreyfaltigkeits-Blume.

Kriech-Ente, ſuche Krück-Ente.

Krinitz, ſiehe Grünitz.

Krippe, iſt eine lange höltzerne Rinne, worinnen den Pferden der Haber und Heckerling vorgeſchüttet wird. In einem wohlbeſchaffenen Pferde-Stalle, ſollen die Krippen denen Pferden zum höchſten bis an die Bruſt gehen. Einige beſtimmen auch das Maaß, und wollen, wenn die Krippe von der Erde bis an den Boden vier Schuh hoch ſtehe, und dieſelbe achtzehen Zoll breit und funffzehen Zoll in der Hohlung tieff ſey, wäre es die juſte Maaß für ein iedes Pferd: Denn wenn die Krippe etwas tieff, ſo müſſe ein Pferd den Hals deſto mehr in den Bogen richten, welches denn zum Zäumen, und ſonſt in viele andere Wege ein groſſer Behelff ſey. Inzwiſchen iſt doch rathſam, daß die Krippe an einem Ort um etliche Zoll höher, am andern aber, etwas niedriger, und alſo abhangend gemachet werde, damit nicht nur iede Pferde nach ihrer Höhe ihre Beqvemlichkeit dabey haben mögen; ſondern auch dieſe, wie unten erwehnet wird, um ſo viel beſſer mit reinem Waſſer ausgeſpület und geſaubert werden könne. Die Krippen ſollen auch inwendig aufs netteſte abgeglättet und gehobelt ſeyn, damit der Pferde Zungen durch einige bleibende Splitter-Riſſe und Aeſte nicht beſchädiget werden, noch das Futter ſich darinnen verhalte, welches durch ſeine Fäulung das friſche Futter anſtecket und verderbet. Dannenhero werden die Krippen manchmahl mit Eiſen-Blech beſchlagen, welches aber wohl geſchliffen und poliret ſeyn muß. Ein küpffernes Beſchläge taugt nichts, denn ſo bald es feucht wird, ziehet es an, und giebt eine ſaltzigte Bitterkeit von ſich, durch deren Ableckung die Pferde das Koppen, Aufſetzen, oder Krippenſetzen gewohnen. Wo aber weder eine glatte Krippe, noch Vorrath an Eiſen-Blech da wäre, könnte man dünne abgehobelte Breter oder Fornier von Eichen, Linden, Ahorn, oder dergleichen geſchlachtem Holtz an ſtat des eiſernen Blechs anmachen. Es iſt auch vonnöthen, daß die Krippe an dem niedrigſten Ende einen Auslauff oder Ablaß habe, damit man dieſelbe zu Zeiten mit Waſſer ausſcheuren und ſäubern könne.

Krippenbeiſſer, Krippenſetzer, Bahrenbeiſſer, Bahrengroltzer, heiſſet ein Pferd, welches den Fehler hat, daß es in die Krippe beißt, oder ſtets das Maul auf derſelben liegen hat. Etliche beiſſen recht mit den Zähnen in die Krippe, wenn ſie ſchlucken wollen, und laſſen viel Freſſen aus dem Maul fallen: Solche hat man nicht gerne, denn ſie bringen viel Futter unnützlich um, und verderben die unbeſchlagenen Krippen. Etliche aber beiſſen nicht in die Krippe, ſondern haben das Maul auf und in der Krippe, behalten das Freſſen auch darinnen, aber ſie ſchlucken das Futter gar ſchwerlich, und würgens nur hinunter, und laſſen ſonſten nichts neben die Krippe fallen. Dieſe ſind gemeiniglich gute dauerhafftige Pferde, welche Friede vor denen Würmern haben; aber ihr Fehler iſt nicht zu curiren.

Krock, iſt eine Art wilder Wicken mit rauhen Schoten, welche unter dem Roggen ſo wohl, als unter der Gerſte als ein Unkraut wachſen, ſind entweder groſſe oder kleine.

Kröbs, Kriebs, werden bey einigen Baum-Früchten, dergleichen vornemlich die Aepffel und Birnen, die Saamen-Gefäſſe genennet, darinnen die Kerne eingeſchloſſen, weshalber einige auch eben dieſen Theil den Kern heiſſen.

Kröpel, iſt theils ein Wagen, welcher zerbrochen und nicht recht gehet, daher das Wort: Kröpel-Fuhre kommt, und was zu einem Wagen gehöret, das ſuche unter dieſem Artickel; theils bedeutet es einen menſchlichen Cörper, welcher krumm und kröpelicht, zerbrochen und ungeſchickt zu aller oder einiger menſchlicher Hauptbewegung iſt.

Kröte, iſt ein abſcheuliches Ungeziefer, dem Froſch mehrentheils gleich, und dergeſtalt gifftig, daß es durch ſeinen Geiffer, den es in der Bosheit, und durch ſtarckes Aufblähen des Leibes von ſich ſprützet, die Kräuter vergifftet, daß diejenigen, ſo ſie alſo unwiſſend genieſſen, den Tod daran hinein eſſen können. Spritzen ſie aber dieſe Feuchtigkeit auf des Menſchen Haut, ſo verurſachet ſie eine Geſchwulſt, die, wenn nicht zeitig Rath und Hülfe geſchafft wird, erhartet. Es zweifeln aber doch einige, ob die Kröte an ſich ſelbſt gifftig ſey, ſonderlich da ſie denen Gänſen in das Sauffen gethan, ſehr dienlich iſt, und in

Peſt-Zeiten auf die Beulen geleget wird, da ſie vielmehr den Gifft ausziehet, wenn ſie vorher geſpieſſet und abgetrocknet wird. Siehe in den Leipziger Sammlungen das 14 und 15 Stück von der Spinnen-Seide. Jedoch es giebt der Kröten dreyerley Gattungen: Die Erd-Kröte, iſt grau mit ſchwartzen Puckeln, wie krätzig, hat einen dicken Leib, und kan darum alleine kriechen, hält ſich in Gärten, Ställen und Kellern auf. Sie wird von einigen auch eine Uncke, ingleichen Haus-Uncke genennet. Die Waſſer-Kröte, lebt im Waſſer, iſt dunckelfalb auf dem Rücken, und bleich an dem Bauch, ihre Stimme iſt faſt wie der gackenden Hennen. Die Feuer-Kröte, iſt dunckelbraun oder Nus-Farb auf dem Rücken, bleich-gelb auf dem Bauche, mit allerhand, meiſt rothen Flecken eingeſprenget, lebt auch im Waſſer, und ihr Geſchrey iſt, als ob auf einem Horn geblaſen würde. Wenn eine Feuer-Kröte zur heiſſen Sommers-Zeit an einem höltzernen Stäblein geſpieſſet, und an der Sonnen gedörret worden, ziehet ſie, wenn ſie auf Peſt-Beulen, Schlangen- und anderer gifftiger Thiere Biſſe geleget wird, alles Gifft an ſich, und heilet den Schaden. Wenn ſich Kröten in Vieh-Ställen aufhalten, die bisweilen die Kühe ausſaugen, daß ihnen die Euter geſchwellen, und ſie hernach beym Melcken nicht Milch, ſondern Blut geben, darf man nur einen Scherbel mit Wagen-Schmiere in den Stall ſetzen, denn weil ſie ſolche nicht leiden noch riechen können, ſo ziehen ſie aus und kommen nicht wieder. Denen alſo von Kröten ausgeſaugten Kühen aber, darf man nur die Euter mit Butter ſchmieren, ſo vergehet es ihnen wieder.

Kröte, iſt auch eine Pferde-Kranckheit, die auch der Froſch heiſt. Siehe dieſen Artickel.

Kröten-Stein, Unwiſſende glauben davon, daß es ein Stein ſey, der den Kröten im Kopff wachſe. Es iſt aber falſch, oder man ſiehet die erhärtete Hirnſchale der Kröten davor an. Andere halten alſo eine Berg-Art oder aber einen gewiſſen, runden, wie eine Nuß geſtalten Kieſel-Stein dafür, der in denen ſandichten Aeckern gefunden wird, mit einem platten Boden, haarfärbicht und mit 5 Streifen, oder auf der erhabenen Seite mit einem ſchwartzen Tüpffel verſehen.

Krone, heiſt 1) bey der Jägerey, wenn ein Hirſch drey oder mehr Enden auf ſeiner Stange oben hat; 2) Das Haar, ſo nächſt über und um den Huf des Pferdes ſitzet; 3) oder ein Krantz, der entweder offen oder geſchloſſen iſt, und zu dem Schmuck eines Regenten, ja hohen Adels in verſchiedener Geſtalt, nachdem er ein Kayſer, König, Hertzog, ꝛc. iſt, gehöret, wovon die Wappen-Kunſt handelt, als in welchem ſie verſchieden präſentiret werden; 4) iſt es ein Schmuck des ledigen Frauenzimmers, und der unverheyratheten Bräutigams an ihrem Hochzeit-Tage. Siehe Krantz.

Kropff, wird die, wie ein Sack an dem Halſe der Vogel befindliche Haut genennet, worein dieſelben ihre Speiſen verſchlingen.

Kropff, heiſt auch derjenige üble Zufall am Halſe, wenn durch einen zähen und dicken Schleim, die Adern in denen Hals-Drüſen verſtopffet ſeyn, daher ſich insgemein eine flüßige Materie daſelbſt ſetzet, und eine Geſchwulſt verurſachet, die nicht leicht zu zertheilen, doch auch nicht in Eyter zu bringen, am gefährlichſten aber auszuſchneiden. Die Kröpfe ſind ihrer Art und Gröſſe nach ſehr unterſchieden. Denen Menſchen, ſo damit behafftet, dienen hauptſächlich gleich, ſo bald man anfangs etwas davon ſpüret, die warmen Bäder; hergegen aber ſolche Perſonen ſich in acht zu nehmen, vor vielen Reden, ſtarcken Schreyen, hefftigen Lachen, ingleichen vor allen unverdaulichen und ſonderlich blehenden Speiſen; auch nutzet ihnen nicht viel Saures und überhaupt unmäßiges Eſſen. Eben dergleichen Zufall begegnet auch dem Vieh, und iſt eine dicke Geſchwulſt unter dem Halſe eines Schaafes, zuweilen wie ein Gans-Ey groß, voller Waſſer, welche von der Lunge und Leber ihren Urſprung hat. Wenn die Kröpffe kein Waſſer haben, ſo verfaulen ſie und werden verſchleimet. Die Schaafe kommen auf der naſſen Weide darzu, da es zum öfftern Schlag-Regen auf ſie thut. Dieſes Uibel zu vertreiben, ſticht man mit einem Pfriemen in ſolche Geſchwulſt, und drücket ſie aus; damit kan den meiſten geholffen werden. Oder: Man kan ihnen Haus-Wurtzel, Eſchene Rinden und grünen Gartheil, klein gemacht mit Saltz eingeben. Rettiche ſind ihnen in dieſem Fall auch gut. Die Schweine bekommen zu Zeiten groſſe Geſchwüre, unten am Halſe auswendig, welche auch Kröpfe genennet werden. Dieſes Uibel verliert ſich, wenn ihnen eine Ader unter der Zunge geſchlagen, und darauf das Maul mit unter einander gemiſchtem Saltz und Weitzen-Mehl wohl gerieben wird.

Krug, iſt das iedem wohl bekannte Trinck-Geſchirr, welches aus allerhand Materie, als Porcellain, Zinn, Glas, Serpentin- oder andern Stein, am meiſten aber aus gebranntem Thon und darzu zugerichteter Erde zubereitet wird, und iſt entweder bauchicht oder gerad ausgehend, meiſt mit einem Deckel und Henckel verſehen, auch mit Zinn, ja zuweilen wohl mit Silber beſchlagen, und auf einem Fuß ſtehend, welches Beſchläge auf mancherley Art und Weiſe, nach der Forme des Kruges proportioniret.

Krücke, ſiehe Ofen-Krücke.

Krück-Elſter, ſuche Neuntödter.

Krück-Ente, oder **Kriech-Ente**, iſt eine kleine Art wilder Enten, welche gleichſam die Zwerge von den groſſen Enten ſind. Der Enterich hat auf dem Kopf blaue und unter demſelben braune Federn, um die Augen aber einen weiſſen Strich, ſonſten iſt er mit dem gantzen Leib Silber-

ber-Farb und Aſchen-grau, und an den Fittigen mit grünen Federn gezieret. Die Ente aber iſt von Geſtalt, Federn, Farbe und Eigenſchafft, wie die groſſen wilden Enten, nur, daß ſie kleiner iſt. Dieſe Art Enten ſind nicht ſo häufig beyſammen, ſondern befinden ſich eintzeln, und fliegen, wegen ihres kleinen Leibes, ſehr ſchnell, dahero ſie auch in der Weite, Tauchens halber, übel zu ſchieſſen ſind.

Krümmen, heiſſet nach der Jäger-Sprache, wenn ein Wild weidewund geſchoſſen iſt, daß die Haut ſich faltet.

Krümmen, heiſſet in denen Küchen denen ausgenommenen und rein ausgewaſchenen Hechten, ſo gantz und nicht Stückweiſe verſpeiſet werden ſollen, den Schwantz ins Maul geben, wodurch ſie in die Krümme gebracht werden. Man pfleget ſie auch über den Rücken hinunter aufzuſchlitzen. Einige Köche nennen dieſes auch Aufſchwäntzen.

Krumm-Ruthe, nennen die Jäger eine ſtarcke Stange, deren man nur zwey auf einem Lauffe brauchet, daran ſind drey Wind-Leinen gebunden, die inwendig gleich dem Schirm über ſtehen, weil daſelbſt ein kleiner Winckel mit dem Tuche geſtellet wird, und eine andere Furckel nicht halten könnte.

Krumm-Schnabel, ſiehe Grünitz.

Krumm-Stroh, wird alles Futter-Stroh zum Unterſchied des Schütten- und Lang-Strohes genennet, und gehören darunter die Wirr-Bünde oder Wurm-Gebände, und Aehren-Gebünde, vom Weitzen- und Roggen-Stroh, ingleichen Gerſten-Stroh, Haber-Stroh, und ander Stroh von Sommer-Getraide, ſo in Wirr-Bunde gebunden wird.

Kuche, iſt eine Art flaches und rundes oder ablanges gebackenes von Mehl, Eyern, Milch, und Butter, mit allerley gutem Gewürtze, Mandeln, Roſinen, Zucker, Qvarck ꝛc. vermengt und überſtrichen. Und ob ſchon dieſes Backwerck von gar verſchiedener Gattung, wie man es denn überhaupt auch eintheilet in Bauer- und Becker-Kuchen, ſo führen doch folgende inſonderheit dieſen Nahmen, als Apffel-Kuchen, Aſch-Kuchen, aufgezogener Kuchen, Bauren-Kuchen, Biscuit-Kuchen, Blintze-Kuchen, Büchſen-Kuchen, Butter-Kuchen, dicker und dünner Kuchen, Eiſen-Kuchen, Eyer-Kuchen, gebrannter Kuchen, Käſe-Kuchen, gegoſſener oder geſtreueter, Kirſch-Kuchen, Loch-Kuchen, Mandel-Kuchen, Mohn-Kuchen, Mörſer-Kuchen, Näpfgens-Kuchen, Peterſilien-Kuchen, Pfannen-Kuchen, Pflaumen-Kuchen, Qvarck-Kuchen, Rahm- oder Sahnen-Kuchen, Roſinen-Kuchen, Sack-Kuchen, Schirbel-Kuchen, Schwamm-Kuchen, Speck-Kuchen, Spiegel-Kuchen, Spieß-Kuchen, Sultz-Kuchen, Waffel-Kuchen, Ziegel-Kuchen, derer Erklärung man hin und wieder an ſeinem Ort in dieſem Buche antreffen wird.

Kuche, heiſſen auch die durch die Preſſe gleichſam zuſammen gebackene leere Hülſen, von Weinbeeren, Lein, Hanff, Rübſen, Mandeln, Qvitten und andern Früchten, daraus der Safft oder das Oel gepreſſet worden.

Kuchen-Bret oder Kuchen-Scheibe, iſt ein langes und breites oder rundes Bret, mit einem kleinen Hand-Griff, worauf die Kuchen erſtlich getrieben, und wenn ſie aus dem Back-Ofen kommen, wieder geleget werden.

Kuckuck, ſuche Guckuck.

Kuckumer, ſiehe Gurcke.

Kuffe, iſt ein Theil eines Bier-Maaſſes, wie ſolches an einigen Orten eingeführet, und meiſtens aus zwey Faß oder Viertel, oder zehen Schock Kannen, das ſind 600 Kannen Bier, beſtehet.

Kugel-Fithans, ſiehe Kirſch-Vogel.

Kugel-Hippe, iſt ein ſonderliches Gebackenes, welches aus Mehl, Milch, Eyern, Gewürtze, Schmaltz ꝛc. bereitet, und in einer von Kupffer getriebenen Forme, ſo man **Kugel-Hippen-Forme** heiſſet, gebacken wird. Dieſes Gebackens, nachdem man ſolches groß haben will, muß auch aus viel Mehl beſtehen, welches man vor allen Dingen an die Wärme ſetzen muß. Hernach machet man das Mehl mit laulichter Milch, vier Löffel guten gewäſſerten Hefen, und Saltz an, ſchläget fünff Eyer darein, läſſet ein halb Nöſſel Schmaltz zergehen, und ſolches darunter lauffen, arbeitet alsdenn den Teig ziemlich mit einem Rührlöffel, bis ſich derſelbe vom Rührlöffel ablöſet, ſchüttet hierauf Muſcaten-Blüthen und Saffran darein, und arbeitet ſolchen Teig noch mehr. Wenn nun gedachter Teig genug geſchlagen worden, und ſo feſt iſt, daß der Löffel darinnen ſtehet, ſo beſchmieret man diejenige Forme, darinnen man den Kugel-Hippen backen will, mit Schmaltz, und ſchüttet dieſen Teig hinein, und zwar ſo viel, daß die Forme über zwey qver Finger leer bleibet, ſtellet ſolchen hernach in einen warmen Ort, damit er gehe und über die Form ſteige, ſetzet ihn hierauf in einen heiſſen Backofen, und läſſet ihn eine Stunde, oder, wenn er groß iſt, wohl noch länger backen. Wenn er nun fertig iſt, ſo nimmt man ihn wieder heraus, und leget ihn alſo, daß die unterſte Seite in die Höhe kommt, beſtreuet ihn mit Zucker, und giebt ihn hin. Oder man nimmt Mehl, ſo viel man zu einem Kugel-Hippen nöthig hat, man auch ſolchen groß machen will, und ſetzet ſolches an einen warmen Ort. Darnach gieſſet man unter gute Milch, ſo viel man deren brauchet, vier bis fünff Löffel voll gute gewäſſerte Hefen, und läſſet es durch einander laulicht werden, dieſes gieſſet man alsdenn an das Mehl, ſchläget ſechs Eyer darein, ſaltzet ſolches ein wenig, und miſchet es alles wohl unter einander. Nach dieſem läſſet man ein halb Nöſel, das iſt ein Viertel Pfund Schmaltz zergehen, und dieſes auch darunter lauffen,

lauffen, ſchläget den Teig, der nun ziemlich ſtarck ſeyn muß, mit einem Rührlöffel wohl ab, würtzet ſelbigen mit Eibeben, geſchnittenen Mandeln, Muſcaten-Blüten und ein wenig Saffran, welches alles man unter den Teig mengen, und ſolchen hernach ſo lange ſchlagen ſoll, bis er ſich vom Löffel ablöſet; hierauf beſchmieret man eine Form, ſo zu ſolchen Kugel-Hippen gemachet worden, oder man kan auch an deren ſtat eine Mandel-Torten-Forme nehmen, ſchüttet den Teig darein, und ſetzet ihn an einen warmen Ort, daß er fein aufgehet, ſetzet ihn hernach in heiſſen Ofen, und läſſet ihn fein ſchön backen, richtet ihn endlich an, und bereitet ihn mit Zucker. Auf eine andere Weiſe machet man den Kugel-Hippen auch alſo: Man rühret ein halb Pfund friſches Schmaltz wohl ab, daß es ſo weiß wird, wie ein Milch-Rahm, ſchläget acht Eyer eines nach dem andern daran, gieſſet ein halb Nöſſel weiſſe Bier-Hefen, auch eben ſo viel dicken Milch-Rahm darzu, rühret ſchönes Mehl immerzu eine Hand voll nach der andern darein, bis der Teig dick wird, und ſaltzet ihn. Indeſſen läſſet man ein Viertel-Pfund Schmaltz in einem Becken, oder in der beſonders hierzu gemachten Form zergehen, und an allen Seiten ein wenig umlauffen, damit ſich der Teig nirgends anhänge, gieſſet ſelbigen darein, ſetzet ihn, wenn er zuvor an einem warmen Ort gegangen, in einem Backofen, welcher ſo heiß ſeyn muß, wie zum Brote, und läſſet ihn ſchön helle backen, leget ihn ſodenn in eine Schüſſel, und beſtreuet ihn mit Zucker. Dieſes Gebackens wird in dem Reich ein Gogel-Hopffen genennet.

Kuh, iſt unter dem Rind-Vieh das Weiblein; ein bekanntes groſſes vierfüßiges und gehörntes Thier, welches zur Zucht und um der Milch-Nutzungen willen in einer Haus-Wirtſchafft gehalten wird. Eine Kuh kan nicht eher eine Kuh genennet werden, bis ſie zugekommen und einmahl gekalbet hat, vorhero aber heiſſet ſie eine Ferſe oder Schelbe; **Melck-Kuh**, wird eine Kuh, ſo täglich gemolcken wird, zum Unterſchied einer treuge ſtehenden Kuh genennet, welche dieſen Nahmen aus zweyerley Urſachen führen kan: Denn entweder höret eine ſolche Kuh auf, ihre Milch zu geben, weil ſie trächtig iſt, und ihre Kalbe-Zeit herannahet; oder aber, weil die Vieh-Magd oder eine Haus-Mutter, in Meinung, die Kuh ſey trächtig, weil ſie wenig Milch gegeben, ſie mit Fleiß weiter nicht melcken, ſondern verſeigen laſſen, ohngeachtet ſie nicht zugekommen, ſondern gälte geblieben. Die **Milch-Kühe** ſind entweder **Alt-Melcke** oder **Friſch-Melcke. Alt-Melcke** werden diejenigen genennet, welche gälte geblieben, und von denen alſo dieß Jahr kein Kalb zu hoffen, heiſſen dahero auch Gälte-Kühe; wiewohl man einiger Orten auch die trächtigen Kühe, wenn ſie lange hinaus, und kurtz vor ihrer Kalbe-Zeit noch melcken, mit dem Nahmen Alt-Melcke beleget. **Friſch-Melcke** heiſſet man diejenigen Kühe, welche, wenn ſie gekalbet, wieder aufs neue gemolcken werden können. Die Kühe haben unter allerhand Arten Vieh, ſo im Haus-Weſen nöthig und nützlich ſind, ihres Anſehens und beſondern Nutzens willen, billig die erſte Stelle: denn ſie geben uns in ihrem Leben Milch, Butter, Kälber, und denen Feldern Miſt und Düngung; Fleiſch, Häute, Unſchlitt, Fett, Horn u. a. m. aber wenn ſie geſchlachtet worden, zum groſſen Nutzen in der Haushaltung, davon weiter unten ausführlicher bey dem Worte Rind gehandelt wird. Zu dergleichen Vieh nun, gelanget man entweder durch Kauffen, durch Miethen oder Pachten, oder aber durch eigenes Nachziehen. Bey dem Einkauff der fremden Kühe, hat ein Land-Mann theils auf die Güte, theils auf das Alter derſelbigen zu ſehen. Dieſes, das Alter, kan er bey denenſelben alſo erkennen: Innerhalb zehen Monden ſtoſſen ſie die vördern Zähne ab, darnach in ſechs Monden die näheſten darbey, am Ende des dritten Jahrs ſtoſſen ſie alle mit einander; wenn ſie im Still-Stande ſind, ſo ſind die Zähne gleich weiß und lang; wenn ſie aber beginnen zu alten, ſo werden ihnen die Zähne kurtz, ungleich und ſchwartz. Etliche wollen die Jahre aus den Ringen und Abſätzen an den Hörnern abnehmen: Denn ſo offt ſie kalben, ſollen ſie ein neues Ringlein um das Horn bekommen: wo man nun ſelbige abzählete, hätte man die Anzahl der Kälber, und ſo man vor das glatte Horn bis auf den erſten Ring zwey, dritthalb oder drey Jahr dazu rechnete, würde man ſolcher geſtalt ihr Alter leichtlich zuſammen bringen. Weilen einige Kühe ſpat, einige frühe kälbern, auch bekannt, daß manche etliche Ringlein theils auslaſſen, theils aber nicht ordentlich treiben, als iſt leicht daraus abzumercken, daß man ihr Alter nicht eben ſo gar gewiß, ſondern nur beyläuffig hieraus wiſſen könne. Die meiſten Kühe verrathen ihr Alter mit dem groben Geſchrey; auch ſind die langen und breiten Klauen eine gewiſſe Anzeige, daß ſie am längſten darauf gegangen ſeyn: Daher thut ein Land-Mann am beſten, wo er ſich neue Kühe ſchaffen will, oder muß, ſo kauffe er ſich fein junge Kühe, die zwey oder drey Jahr alt ſind, und deren Alter er gewiß wiſſen kan, oder die zum höchſten nur zwey oder dreymahl gekalbet haben: Denn obwohl die alten mehr Milch geben, als die jungen, ſo können es doch die alten Kühe ſo lange nicht mehr treiben, als die jungen, die von Tag zu Tag zunehmen, und immer beſſere Nutz-Kühe werden. Jenes, nemlich die Güte betreffend, ſo werden ſich zwar wohl die meiſten Haushalter befleißigen, gut Vieh aufzuziehen, aber auf den Marckt werden ſie dergleichen ſelten bringen, es treibe ſie denn die äuſſerſte Noth darzu: Es ſoll dahero ein Haus-Vater mit Bedacht, und nicht ſo bald einem, der ihm vorkommt, abkauffen, denn an Zucht-Vieh kommt wenig zu Marckte, oder wird ſonſt feil, wenn es nicht einen Mangel an ſich hat. Er ſoll dahero die, ſo er nicht kennet, fragen, wo ſie zu Hauſe;

auch

auch ſo viel möglich die Urſachen, warum die Abſchaffung geſchiehet, zu erforſchen, ſich angelegen ſeyn laſſen. Von bekannten Leuten kauffen, iſt auch darum beſſer, daß man ſich im Fall ereignenden Mangels deſto füglicher zu erholen wiſſe. Die beſten Kühe ſind ſonſten insgemein die, ſo von edler guter Art, groſſen Bäuchen, wohlgewachſenen Gliedern, und geſtrutzten Euter oder gutem Milch-Zeug ſind, und denen es darneben an Luſt zum Eſſen, Freude zum Springen, auch an guter und geſunder innerlicher und äuſſerlicher Leibes-Beſchaffenheit nicht ermangelt. Abſonderlich muß man im Kauffen zuſehen, ob ſie an den Eutern alle Striche richtig haben; denn es iſt bekannt, daß etliche nur mit zweyen, etliche mit dreyen Strichen Milch geben, da es doch mit allen vieren ſolte ſeyn; dahero iſt rathſam, daß man ſie nicht eher kauffe, als bis man ſie entweder Morgens, Mittags und Abends melcken ſehen, oder es ſelbſten zwey oder dreymahl probiret hat; zumahl da betrügliche Verkäuffer die Kühe ein- oder mehrmahl nicht ausmelcken laſſen, damit ſie feine groſſe Euter mit auf den Marckt bringen, welche ſie denn theurer verkauffen helffen ſollen. Wenn eine Kuh über zwölff Jahr alt iſt, ſo taugt ſie nicht viel mehr, als zum Mäſten und Schlachten, denn ob man auch welche findet, die von ſtarcker Natur, und bis in das ſechzehende Jahr fruchtbar und melcke ſind, ſo iſt doch davon keine Regel zu machen. Was die Miethe, als die andere Art zu Kühen zu gelangen betrifft, ſo iſt ſolche in hieſigen Landen, ſonderlich von Zucht-Kühen bekannt, und wird ſelbige von denen beobachtet, welche wegen Fortführung ihres Haushaltens das Rind-Vieh nicht wohl entbehren können, und gleichwohl die Mittel nicht haben, mit Kauffen ſich ſolches anzuſchaffen. Die dritte Art iſt die Nach-Zucht, durch welche ein bereits mit Vieh verſehener Haus-Wirt, den Abgang an alten entweder verkaufften oder geſchlachteten, oder verunglückten Kühen, aus ſeinem eigenen Stalle wieder erſetzen kan. Es iſt hierbey inſonderheit wohl zu beobachten, daß das Zucht-Vieh beyderley Geſchlechts guter nutzbarer Art, von rechter Gröſſe, feiner Geſtalt, geſund, und mäßigen Alters ſey: Denn obſchon bisweilen mit Mühe ein geringes verbuttetes Stücklein Vieh auch auf die Beine zu bringen, ſo iſt doch gewiſſer und beſſer, man halte ſo viel möglich die Wahl, und laſſe auch ſonderlich das Vieh nicht zu jung, und etwan im andern oder dritten Jahr, ſonderlich, wenn die Kalben ihre völligen drey Jahr alt ſind, zukommen: Denn das allzu junge Viehe erlanget nachgehends ſelten rechte Kräffte und Stärcke, und bleibet auch das junge Vieh klein und kröpfig, daß es zur Zucht durchaus nicht rathſam zu behalten. Man hat auch auf die Zeit, da die Kühe zukommen, ſonderlich darum acht zu haben, damit die Kalbe-Zeit hernach alſo falle, damit die, wegen der Fütterung ſonſt geringe Milch deſto reichlicher zu erlangen: Denn die Kühe nach der Zeit, wenn ſie wieder zukommen, allmählich an der Milch abnehmen. Wenn nun die Kühe um Weihnachten kalben, ſo währt die beſte Milch-Zeit an dergleichen Kühen bis auf Pfingſten; weil aber vor Pfingſten kaum das Futter, ſo zu guter Milch dienet, herein kommt, ſo iſt rathſamer, daß die Kühe erſt nach Faſtnachten, etwan um das Mittel des März-Monats kalben, und alſo damit beſſer in die Futter-Zeit einrücken; welcher geſtalt auch die Milch-Zeit ſo lange währet, als man Weide und grün Futter zu geben, oder auch nur unterzumengen hat. Die dieſer Meinung ſind, laſſen den Stier im Julio oder Auguſto zu. Etliche haben ihre Kälber lieber gegen den Herbſt, und geben dieſe Urſache, daß man ſie mit gutem Heu und fleißiger Wartung verpflegen könne, und ſie auch, wenn ſie den Winter in zarter Jugend überſtanden haben, hernach deſto dauerhaffter zu hoffen ſeyn; die einen Gefallen an dieſer Art haben, laſſen den Stier im Februario oder Martio zu. Bey herannahender Kalbe-Zeit, wenn die Kühe die Milch gäntzlich verlieren, und (wie der rechte Terminus lautet) treuge oder trocken ſtehen, müſſen ſie ein wenig beſſer gefüttert, und in der Kalbe-Zeit ſelbſten fleißig nach ihnen geſehen, und das gehörige in Acht genommen werden, damit ſie nicht, aus Ermangelung gebührender Hülffe und Handreichung, Schaden leiden, und Kuh und Kalb, oder wenigſtens eines von beyden darüber zu Grunde gehen möge. Die Trage-Zeit der Kühe belauffet ſich entweder auf neun oder zehen Monat, und die Bauren rechnen durchgehends viertzig Wochen dafür. So lange eine Kuh mit dem Kalbe gehet, ſoll man fleißig laſſen Achtung geben, damit ſie weder durch das Springen über oder in die weiten und tieffen Gräben, noch durch das wilde Anlauffen wider die Hecken und Stauden, etwas am Leibe verrencken, zerfallen, zerſtoſſen, ſich mit einem Dorn-Stich verletzen, oder in andere Wege beſchädigen könne. Denen kalbenden Kühen muß auch die Siede ein wenig beſſer gemenget, und eingeweichte Oel-Kuchen aufs gebrühete Futter gegoſſen; wie auch das Trincken mit kleinen Trebern, Rüben-Kraut und Grummet angemachet werden, damit ſie gleichwohl vor dem andern Vieh einen Vortheil haben, welchen ſie hernachmahls ſowohl mit mehrerer Milch, als auch mit einem ſchönen Kalbe reichlich bezahlen werden. Die Zeit über, da ſie trocken oder treuge ſtehen, iſt es gut, wenn man ihnen Lein- und Hanff-Saamen geſotten auf ihre Siede geben läſt, damit ſie innerlich gereiniget werden. Wenn ihnen von der erſtockten Milch die Euter ſehr groß und voll werden, da es denn leichtlich zu einer Verſchwellung hinaus ſchlagen kan, ſo muß man ſie, wo man es ſiehet und mercket, rein ausmelcken; die Milch kan man ausbuttern, weil die Butter davon gar heilſam iſt, und zu Salben verbrauchet wird, die abgelaſſene Milch aber giebt vor die Hüner ein angenehmes Geträncke. Damit die Kühe nicht verwerffen, ſoll man ihnen alſobald, wenn ſie zugekommen, Qvitten-Kern, Fenchel und Feld-Kümmel, Saamen, welche in einem Hei‑

nen

nen Topff Waſſers mit drey Löffel voll Honig, und einer zerſtoſſenen Eyer-Schale, aus welcher zuvor ein Hünlein ausgekrochen iſt, vermiſchet worden, drey Morgen hinter einander eingeben. Trüge aber eine Kuh gar über die Zeit, ſo koche man Zwiebel-Schalen, einen guten Theil Poley, und gantzen Saffran, zuſammen in Bier ab, und gebe es ihr zwey oder dreymahl ein, ſo muß has Kalb von ihr gehen, es ſey nun todt oder lebendig; doch muß dieſes Mittel nicht vor der Zeit, da etwan die Kuh ordentlicher Weiſe noch trächtig wäre, gebrauchet, und dadurch das Kalb muthwillig in Gefahr geſetzet werden. Wenn einer Kuh, wie öffters geſchiehet, das Kalben ſauer ankommt, muß man ihr ſechs oder ſieben Zwiebeln ſo tieff in den Hals hinein ſchieben oder ſtoſſen, daß ſie ſolche verſchlucken muß, ſo wird es ihr das Kalb befördern. Will es aber mit der Affter-Geburt nicht fort, ſo koche man nur vor einen Groſchen oder ſechs Pfennige Lein mit Waſſer, und gebe es ihr zu trincken, oder zerſchneide zwey Härings-Schwäntze fein klein, ſtecke ſelbige ihr in den Hals, oder ſiede Beyfuß ab, und gieſſe es ihr in den Hals hinter, daß ſie es hinunter laſſen muß, ſo wirds bald fortgehen. Wenn nun die Kuh gekalbet hat, geben ihr etliche eine Hand voll Saltz, und darnach über eine kleine weile ein wenig Siede oder Hächſel, und mengen darunter fein dicke Stücken von zerbrochenen Leinkuchen, als wovon ſie ſehr geſtärcket werden, und miſchen dennoch ziemlich viel Schrot mit an. In eben dergleichen Siede ſtreuen ſie auch zwey oder drey Stengel Wermut, und gebens ihr zu trincken. Andere geben ihr auf einem gebäheten Brot drey rothe Haſel-Nüſſe ein, ohne daß ſie eine andere Urſache geben konnen, als daß es gut ſey, und ihre Eltern es auch ſo gemachet hätten; hernach melcken ſie die Kuh alſobald aus, ehe noch das Kalb an das Euter geleget wird, werffen Saltz und Kleyen darein, gieſſen warm Waſſer dazu, legen auch zerriebene Leinkuchen darein, und laſſen es alſo dieſelbe ſaufen. Die erſten drey Tage geben ſie ihr nicht viel Siede auf einmahl, ſondern wenig und deſto öffter, damit ſie ſich nicht überfreſſen könne, und eben ſo lang bekömmt ſie auch kein kaltes Waſſer. Andere aber geben ihnen gantzer acht Tage lang, nebſt anderm Futter, nichts als warmes Waſſer, mit ein wenig Mehl zu trincken, und legen ihnen bisweilen eine Gerſten-Garbe nebſt gutem Heu zur Stärckung vor. Die Fütterung der Kühe belangend, iſt bekannt, daß, wenn es warm wird und zu grünen beginnet, dieſelben das dürre Futter nicht mehr gerne freſſen, weil ſie das Grüne riechen, und ſich darnach ſehnen, und weil ſie denn zu ſolcher Zeit lieber Hunger leiden, als an dem dürren Futter ſich ſatt freſſen, ſo muß man anfänglich nur ſo viel junge Neſſeln oder Feld-Gras zuſammen bringen und ſammlen laſſen, daß unter die Siede etwas gemenget werden könne, bis es gute Weide giebet, und denenſelben das junge fette Gras, ingleichen die Weitzen-Schrepffe, das Wick-Futter, auch grün Kraut, Möhren und Rüben, welche die Milch trefflich mehren und verbeſſern, zu mercklicher Beförderung des Haus-Nutzens vorgegeben werden kan. Wenn die Weide vergangen, und das grüne Futter ſchier alle worden, ſo nimmt man das dürre Futter, als Heu, Grummet und allerley Stroh zur Hand, machet ihnen Siede und Häckerling mit allerhand Spreuen gemenget, an, und füttert die Melck-Kühe damit den Winter über folgender Geſtalt: als des Morgens wird ihnen ſolche gemengte Siede zweymahl nach einander eingeſchüttet, hernach leget man ihnen Heu vor, oder in Mangel deſſen, die Wirr-Bunde oder Wurm-Gebünde von Weizen- Roggen- und Gerſten-Stroh, und werden geträncket. Von Haber-Stroh, wie einige wollen, ſoll man denen Melck-Kühen keine Wirr-Bunde vorlegen, weil ſie davon verſeigen, und nicht viel Milch geben ſollen. Dem ſchnurſtracks zu entgegen wird an vielen Orten das Haber-Stroh vor die Kühe verfüttert, hingegen das Gerſten-Stroh denen Schaafen, welche es beſonders gerne freſſen, oder denen Acker-Pferden gegeben, oder auch in Ermangelung derſelben zum Unterſtreuen gebrauchet. Zu Mittag giebet man ihnen wieder einmahl der gemengten Siede, und leget ihnen Heu und Stroh darnach ein, und läßt ſie aus dem Stall zur Träncke gehen. Wenn es gut Wetter iſt, ſo läßt man ſie auch zu Mittage in den Hof, und leget ihnen in die Raufen allerhand Wurm-Gebünder, und geußt ihnen Waſſer in den Trog, daraus zu trincken. Abends ſchüttet man ihnen wiederum zweymahl der gemengten Siede, giebt ihnen alsdenn Heu oder Stroh, oder wie vorgedacht, Wirr-Bunde. Zur Siede wird gemeiniglich vor die Kühe Weitzen- oder auch Roggen-Stroh geſchnitten. Wenn man bey einem Vorwercke viel Stutten hält, vor welche man viel Spreuer bedarff, daß man damit vors Rindvieh nicht auskommen kan, ſo laſſen etliche gut Heu oder Grummet, als ein Gebund, unter zwey Schütten Weitzen-Stroh ſchneiden, und füttern die Kühe damit. Wiederum etliche, ſo es nicht beſſer haben, geben den Kühen nur lauter Siede, und legen ihnen darauf Heu oder Wirr-Bunde vor. Wenn die Tage kurtz ſind, giebet man ihnen zu Mittage keine Siede, ſondern leget ihnen entweder im Stalle, oder im Hofe nur Wirr-Bunde vor, und im harten Winter, etwa um Weihnachten das Erbs-Stroh: wenn aber der Tag zunimmt, ſo wird ihnen das Siede-Futter zu Mittag eben auch, wie zu Morgens u. Abends gegeben, und auch Heu und Stroh vorgeleget; etliche ſtreuen klein Saltz in die Krippen oder Kuh-Tröge; etliche legen ihnen Stein-Saltz zu lecken vor, oder geben es ihnen ins Geſpüle, und laſſen ſie davon trincken. Das geringſte Futter ſoll man allezeit allem Rindvieh voran, u. das Heu oder Wurm-Gebünde hernach geben, denn ſonſten würden ſie die Siede nicht mehr freſſen. Man ſoll auch, wenn man es thun kan, die Melck-Kühe des Tages einmahl mit warmen Geſpüle,

mit

mit Obs oder Schrot, Kleyen, Oel-Kuchen, Kraut und Rüben gemenget, träncken, davon bekommen ſie viel Milch, und werden auch fein ſtarck davon. Das Hirſen-Stroh, ſo nicht recht dürre und gemeiniglich viel Feuchtigkeit hält, iſt den Kühen nicht gut vorzulegen, ſowohl als das beſchleimte Heu, denn ſie offt daran erkrancken und ſterben. Wenn die Kühe auf den Frühling wieder zu Felde gehen, ſonderlich wenn die Weide noch ſo gar jung und klein, ſoll man ihnen vorhero alle Morgen ein gutes Futter, und weil ſie gerne zu ſolcher Zeit Gifft im Graſe zu bekommen pflegen, zugleich auch ein wenig Saltz oder Theriac auf einer Schnitten Brot geben, als welches ihnen hierzu ſehr geſund iſt. Sonſten ſoll eine gute Wirtin, ſo viel möglich, ſelber bey dem Füttern und Melcken ſeyn, damit ſie ſehe, ob auch die Kühe das Ihrige richtig bekommen, und von denen Mägden reine ausgemolken werden: Denn manche ſchläfft unter der Kuh ein, milcket dieſelbe nicht zur Helffte aus, davon ſie denn verſeiget, folglich auch die Milch immerzu abnimmt. Man hält aber dieſen Unterſchied im Melcken, daß man nemlich ohngefehr von Oſtern oder vom Georgen-Tag anfängt und bis in den September auf Crucis des Tages dreymahl, als Morgens, Mittags und Abends milcket; von dar aber bis wieder Oſtern, als in den kurtzen Tagen, zweymahl, nemlich nur des Morgens und Abends. Die Vieh-Mägde ſollen endlich ihre Melck-Kühe fein rein und ſauber halten, und zuweilen den an ihnen befindlichen Unflat abkratzen; ihre Krippen oder Tröge alltäglich ausputzen, die Stallung fleißig ausmiſten, und ihnen alltäglich eine friſche reine Streu machen, welches alles denen Kühen ſehr vorträglich iſt. Wenn man eine Kuh zur Maſtung aufſtellen will, ſo darff man ſie nicht melcken, weil es ſonſten an Talch und Unſchlitt abgehet, man muß auch verhüten, daß ſie ſich nicht ablecken kan, weil ſolches die Fettigkeit verzehret. Die beſte Zeit die Kühe zur Maſtung aufzuſtellen, iſt im September, und können ſie ſodenn mit dürrem Heu, Schrot, Mehl-Träncken, Möhren, Rüben und dergleichen am beſten gefüttert, gemäſtet und ſodenn geſchlachtet werden. Viele halten an einer ausgeſchlachteten Kuh vor das delicateſte das Euter, welches ſie auf unterſchiedene Art zuzurichten wiſſen. Deſſen Vorbereitung aber beſtehet darinnen, daß es, ſobald es von der Kuh geſchnitten, mit Waſſer und ein wenig geſaltzen zum Feuer geſetzet, wenn es denn weich gekocht, in kaltes Waſſer geworffen und darein fein ſauber geputzet werde. Hierauf ſchneidet man daſſelbe ohngefehr wie Nudeln, bräunet etwas Mehl in heiſſer Butter, gieſſet alsdenn Fleiſch-Brühe, Wein und etwa einen Eß-Löffel Eßig darzu, würtzet dieſes mit Jngber, Pfeffer und Nelcken, leget das in Nudeln geſchnittene Euter nebſt einer gantzen Zwiebel auch hinein, ſchüttet eine Hand voll rein geleſene und gewaſchene Eibeben mit Citronen-Schalen und Zucker darüber, welches, ſo es mit einander gekocht hat, zum Anrichten fertig. Oder man ſchneidet ſolches Stückweiſe ohngefehr eines guten Meſſer-Rückens dick, ſo breit und groß aber als das Euter ſelbſten iſt; hierauf ordnet man geriebene Semmel mit Pfeffer und Saltz vermengt, tuncket das Euter in zerlaſſene Butter, beſtreuet es mit gedachter Semmel, leget es ſo auf den Roſt und läſſets fein gemächlich braten; bey dem Anrichten wird braune Butter darüber gegoſſen, geriebene Semmel, wie auch Citronen-Scheler darauf geſtreuet; oder man bäcket das in Scheiben geſchnittene Euter ſogleich aus heiſſem Schmaltze, daß es auf beyden Seiten fein gelb werde, und ſtreuet bey dem Aurichten Citronen-Scheler darüber. Noch andere reiben es auf einem Reibeiſen, machen aus dieſen, einen halben Pfund Nieren-Stollen, eingeweichter Semmel und fünf Eyern, nachdem dieſes behörig gewürtzet, eine abgeriebene Speiſe, gieſſen dieſes in eine Schüſſel, die von Teig einen Krantz hat, und backen es alſo in einem Back-Ofen fein gemächlich.

Kuh, heiſſet beym Reb-Hüner-Fang ein von Leinwand wie eine Kuh gebildeter Sack, darein der Hüner-Fänger kriechet, wenn er Reb-Hüner mit dem Treibe-Zeug fangen will, oder es wird auch ein Schild von Leinewand alſo genennet, darauf eine Kuh gemahlet iſt, welche man mit Händen vor ſich hält, und damit die Hüner auf das Zeug lostreibet. ſiehe Rebhun.

Kuh-Blumen, wachſen häuffig auf denen ſumpffigten Wieſen und an denen Bächen. Dienen wider die Lenden-Schmertzen, ſo von Winden entſtehen.

Kuh-Dillen oder ſtinckende Camillen, bekommen höhere und ſtärckere Stängel als die rechten Camillen, die Blätter ſind auch gröſſer und dunckelgrün. Sie riechen recht häßlich.

Kuh-Weitzen, iſt ein Unkraut, ſo in fetten Aeckern unter dem Weitzen und Roggen mit braunrothen Blumen, in Geſtalt eines Fuchs-Schwantzes wächſet, und in breiten Schoten ſchwartze Körner faſt wie Weitzen, doch etwas kleiner trägt. Wenn es unter dem Weitzen häufig mit gemahlen wird, ſo verurſachet das Brot, item das Weitzen-Bier davon, Haupt-weh und Tummheit, doch iſt es nicht ſo ungeſund wie der Radel.

Kübel, nennet man dasjenige Geſchirr aus Holtz oder Thon, darein man eine Sache zu ſchütten, und vermittelſt deſſen weiter fortzuſchaffen, oder in den Gärten mancherley Bäume einzuſetzen pfleget, die des Winters nicht in dem Winde ſtehen bleiben dürffen, ſondern in die Winterung geſetzet werden müſſen; worzu man denn gemeiniglich hölzerne gebrauchet, die mit eiſernen Reiffen beſchlagen, und auf den Seiten entweder mit eiſernen Ringen zum Handhaben verſehen ſind; oder nur, welches beſſer, mit Eiſen beſchlagene runde Löcher haben, darein ſtarcke eiſerne Haacken ſich eindrehen laſſen, die mit Rincken verſehen, vermittelſt derer, wenn man nur zwey bey der Hand hat, allein einem Garten befind-

befindliche Frucht-Kübel, welche vor Winters in die Gewächs- und Glas-Häuſer zu bringen, nicht allein bequem fortzuſchaffen, ſondern es iſt auch eine Menge in dem Beſchläge darbey zu machen, zu geſchweigen, daß die Kübel ſelbſt mehr conſerviret werden, weil die gewöhnlichen an den Seiten feſtgemachten Rincken daſelbſt gerne auszubrechen pflegen, indem die Tauben an dieſem Orte von der Näſſe eher ſchadhafft werden.

Küche, heiſſet dasjenige Theil eines Gebäudes, wo gekocht und gebraten wird, oder dasjenige Gemach, worinnen die Speiſen zu- und angerichtet werden. Dieſer Ort muß allerdings nach der Gröſſe der Haushaltung, und zum Gebrauch des darinnen nöthigen Aufgangs angeleget und abgetheilet ſeyn. Eine andere Lage und Beſchaffenheit erfordern die groſſen Hoff- und zum Theil adelichen Küchen, vor denen gemeinen bürgerlichen, auch unter dieſen iſt nach denen Umſtänden ein mercklicher Unterſcheid zu machen: Ein anders ſind die Gar-Küchen und Feld-Küchen; ein anders die Prunck- oder Putz-Küchen. Zu einer brauchbaren, welche überall feuerfeſte und wohl verwahret ſeyn ſoll, gehöret überhaupt zuvörderſt ein geſchickter Herd oder Koch-Ofen (davon ſiehe dieſes Wort). Der erſte darf über Dritthalben Fuß nicht hoch ſeyn, und ſoll entweder gantz frey ſtehen (damit man rings herum gehen könne) oder doch nicht mehr als mit einer Seite an die Wand ſtoſſen; über dieſes aber iſt nöthig, daß ſie nicht finſter ſey, ſondern ſowohl der Herd, als der Anricht-Tiſch ſein gehöriges Licht habe. Daß der Rauch-Fang und die Feuer-Mäuer den Rauch ſtarck genug an ſich ziehen, damit es in der Küche nicht rauche; welches letzte um ſo viel eher zu verhindern, wenn man nicht überflüßige Oeffnungen, und ſonderlich nicht zwey Thüren, die einen groſſen Zug haben können, darinnen verſtattet. Zu gehöriger Bequemlichkeit wird ferner erfordert, daß Köthen oder Schräncke und Regale darinnen ſeyn, damit das Küchen-Geſchirre in gehöriger Ordnung gehalten werde, und daß ein Speiſe-Gewölbe oder eine Kammer, wo möglich, gleich an der Küche, oder doch nicht weit davon angeleget ſey, damit man aus dieſer geſchwind in jene kommen könne. In der Küche ſoll alles reinlich und ſauber zugehen, die Küchen-Geſchirre allezeit, nachdem ſie gebraucht worden, geſäubert, geſcheuert, geſpület, und die Speiſen, damit man ſie ohne Grauen und Eckel mit Luſt genieſſen könne, ſauber bereitet werden. Zu welchem Ende auch die Speiſe-Kammer, das Speiſe-Gewölbe und der Keller, nebſt allem, was daraus in die Küche und auf den Tiſch gehöret, rein gehalten und verwahret werden ſoll.

Küchen-Bediente, werden bey einer Hoff-Haltung diejenigen genennet, die unter das Hoff-Küchen-Amt gehören, welches aber iedesmahl nach der Gröſſe des Hofes eingerichtet; wir ſetzen dieſelbigen hier in der Ordnung, wie ſie bey einem anſehnlichen Fürſtlichen Hofe auf einander folgen, und ſämtlich von dem Hof-Marſchalls-Amte dependiren: Als da ſind der Küchen-Meiſter, Küchen-Schreiber, Speiſe-Meiſter, Gegen-Schreiber, der Mund-Koch, der Ritter-Koch und Unter-Koch, der Küchen-Junge, Holtz-Träger, Küchen-Mägde und Spülerinnen oder dergleichen Aufwärter.

Küchen-Garten, Krätze-Garten, Kraut-Garten, iſt ein Garten, darinnen alles dasjenige, was an Kräutern, Wurtzeln und Früchten in die Haushaltung dienet, gebauet wird. Die Gelegenheit eines Küchen-Gartens ſoll alſo beſchaffen ſeyn, daß die Sonne an ihren Strahlen und Wirckungen weder von Gebäuden noch Bäumen, ſo weit als möglich und nöthig, nicht aufgehalten noch verhindert werde; er ſoll ſowohl der fleißigen Abwart- und Verpflegung, als nothwendigen Auffſicht halber, gleich hinter der Wohnung oder Hoff-Raith des Haus-Vaters, und wo möglich, gegen Mittag gelegen ſeyn, damit die kalten, rauhen und ſcharffen Winde, welche von denen Mitternachtwärts gerichteten Gebäuden mercklich aufgehalten werden, denen zeitlich herfür kommenden Gewächſen deſto weniger Schaden zufügen mögen. Gedachte Gebäude verurſachen auch ſolchenfalls eine kräfftige Reverberation der Sonnen-Strahlen, als welche dergleichen Gewächſen nicht wenig zu ſtatten kommt. Iſt auch der Platz ein wenig gegen der Sonnen abhängig, daß die Regen- und Gewitter-Waſſer deſto beſſer ablauffen mögen, ſo iſt es dem Erdreich und denen Gewächſen um ſo viel dienlicher und erſprießlicher. Von der Gröſſe des Gartens kan nichts eigentlich determiniret werden, nachdem ein Haus-Vater viel oder wenig Platz dazu hat, nachdem die Garten-Gewächſe an den Mann können gebracht werden oder nicht, und nachdem er ſelbſten viel oder wenig in ſeine Haushaltung bedarff; dieſemnach kan er auch nach Gefallen den Küchen-Garten groß, klein oder mittelmäßig machen, iedoch auch dabey ein vernünfftiges Abſehen auf den Dünger haben, ob er damit beſtehen könne, und ſeine Felder, Wieſen und Weinberge, in Ermangelung deſſelben, nicht ins Abnehmen gerathen möchten: denn es iſt gewiß, daß ein Haus-Vater unter allen ſeinen Feldern keinen ſo kleinen Platz hat, davon er ſo viel Luſt und Nutzen zu gewarten, als von einem fruchtbaren Garten; alleine es iſt auch dieſes gewiß, daß kein ſo enger Raum unter allen Feldern ſo gar viel Miſt, und ſo gute Wartung erfordert, als eben der Küchen-Garten, welchen er nie darf in der Brache liegen laſſen, wie die Korn-Felder, der aber auch nie ſo offt misräthet, wie der Wein-Wachs, wenn er nur mit fleißiger Hand, wie ſichs gebühret, tractiret und gepfleget wird. Den Nutzen betreffend, ſo wirfft ein wohl angelegter, auch behörig ein- und zugerichteter Küchen-Garten nach ſeiner Weite mehr ab, als einige andere Gärten; alleine es iſt hierbey nöthig, daß man ſich deſſelben recht und nützlich gebrauche, und einem ieden Garten-Gewächſe ſeine ordentliche

dentliche und geziemende Stelle, die ihm am beſten anſtändig, gebe und zueigne, auch dergeſtalt alles wohl abwarte, damit man einländiſche und andere Kräuter zeitlicher bekomme, mithin, weil ſie noch rar und ſeltſam, auch deſto mehr daraus löſen könne. Die Geſtalt und Form des Küchen-Gartens belangend, ſo muß man ſich ſolcher halben vornemlich nach der Gelegenheit, oder der Geſtalt des Ortes richten; gemeiniglich aber macht man ihn länger als breit: alſo, daß die Breite ohngefehr um die Helffte von der Länge übertroffen wird. Die Abtheilung dieſes Gartens darf bey weitem nicht ſo künſtlich ſeyn, wie ein Blumen-Garten, ſondern geſchieht ſchlechter in länglichten Beeten, deren wenig oder viel nach Gelegenheit des Raumes, und der Gröſſe des Gartens angerichtet werden: Die Breite der Beete aber iſt insgemein nicht über zwo Ellen: Damit man im Jäten mit der Hand von beyden Seiten bequem auf die Mitte derſelben reichen möge. Wo der Platz groß, da kan man einen breiten Creutz-Gang in der Mitten zum Spazierengehen machen. Die kleineren Steige aber zwiſchen den Beeten bleiben ſchmal, etwan anderthalben Schuh breit, oder wie es ſonſten einem ieglichen gefallen mag. Den Grund und Boden betreffend, ſo iſt bekannt, daß ein ſchwartzer Grund, der nicht leimicht, kreidigt, ſteinigt, noch naß iſt, der beſte, und allem demjenigen, ſo darein geſäet oder gepflantzet werden mag, ſehr anſtändig und angenehm ſey. Weil aber ein Garten, wie gut und trächtig er immer ſeyn mag, mit der Zeit endlich an Kräfften abnimmt und träge wird: alſo muß ihm auch, da es vonnöthen, mit Beſchütten wieder geholfen werden, als wordurch das Erdreich wieder erfriſchet, und gleichſam eine neue Krafft ihm einverleibet wird, ſo daß es nachmahls deſto reicher ſeine Früchte bringet, deren man ſonſt in Unterbleibung dieſes entbehren muß. Wo im Küchen-Garten naſſer Grund, müſſen die Beete etwas höher angeſchüttet; und hingegen, wo er trocken, deſto tieffer ſeyn, doch alſo, daß ihnen iederzeit die rechte Proportion oder Ebenmaaß verbleibe. So kan auch dem unfruchtbaren Erdreich, ſo daſſelbe gar zu leimicht oder zu ſandigt wäre, mit Untermiſchung eines andern und beſſern Grundes aufgeholffen werden. Was auſſer dieſem das gantze Jahr über durch alle Monate für Verrichtungen in dem Küchen-Garten vorfallen, davon iſt in dem zu Ende dieſes Lexici annectirten Land- und Haus-Wirtſchaffts-Calender die behörige Nachricht zu finden.

Küchen-Gärtner, ſiehe Gärtner.

Küchen-Geräthe oder Küchen-Geſchirr, begreifft alle diejenige Geräthſchafft, ſo man theils zum täglichen Gebrauch, theils auch nur zu gewiſſen Fällen, iedoch allezeit in der Küche, oder nahe bey derſelben in Bereitſchafft haben ſoll. Es iſt dergleichen aus verſchiedener Materie verfertiget, und beſtehet theils aus Zinn, theils aus Eiſen, Kupffer, Meßing, Porcellain, oder auch ſchlechtem Thon, theils aus Holtz, deren Benennung folgende: Als da ſind allerley Schüſſeln, groſſe und kleine, tiefe und flache Schalen und Näpffe, nebſt den Schüſſel-Ringen, Aßietten, Commenden, Teller, ſowohl gemeine mit Rändern und ohne Ränder, als auch Wärm-Teller, Braten-Teller, mancherley Becken, Paſteten-Bleche, Keſſel, Kannen, Krüge, Flaſchen, Leuchter mit ihrem Zugehör, Lampen, Saltz-Fäſſer, Butter-Büchſen, Eyer-Schälgen, Mörſer, groſſe und kleine mit Zugehör, verſchiedene Brat- und Kohl-Pfannen, Waſſer-Kannen und Behältniſſe, einige Sortemente Koch-Töpfe, Tiegel, Reib-Aſche, Caſſerole, nebſt zugehörigen Deckeln und Stürtzen, Torten-Pfannen, Schartlein zu kleinen Paſteten und allerley Backwerck, Salat- und andere Sieblein, Durchſchläge, Trichter, Eßig- und Baum-Oel-Ständer, Würtz-Büchſen, Bratenwender und Spieſſe, groſſe und kleine, gemeine und aufgebogene Stürtzen zum Abbräunen, Röſte, Brat-Böcke, Brat-Speiler von Eiſen oder Holtz, allerley Löffel, als löcherichte Back-Löffel, tieffe löcherichte Feim-Löffel, Rühr-Löffel, Trieff-Löffel, u. ſ. f. Qvirle, Fiſch-Reiſſen, Hacke- und Wiegen-Meſſer, Fleiſch-Beilgen, Bratwurſt-Zänglein, Salat-Hobel, Hacke-Bret und Teller, nebſt zugehörigen Geſtelle, Butter-Stecher, Spick-Nadeln, groß und klein, Licht-Knechte, Feuer-Zangen, Feuer-Haacken, Pfanner-Knechte, Dreyfüſſe, Keſſel-Haacken, Blaſebalg und Feuer-Wedel, Ofen-Gabeln, Ofen-Schauffeln, Feuer-Zeug, Glas-Räumer und Krug-Bürſten, Fleiſch- und Fiſch-Breter, tieffe höltzerne Schüſſeln, Mulden, Back-Trog, Spülig-Gefäß, Kehrig-Faß, Ofen-Rohr, allerley groſſe und kleine Fäßgen oder Zubers zu Saltz, Mehl, Grütze, Graupen und mancherley trockene Früchte darinnen zu verwahren, und was dergleichen mehr. Siehe noch mehr in dem Haushaltungs-Magazin Banormens.

Küchen-Gewächſe, ſind dreyerley Geſchlecht und Arten, als blätterichte, wurtzelnde und Frucht-bringende, oder wie man ſie ſonſten eintheilt, Küchen-Kräuter, Küchen-Wurtzeln, und Küchen-Früchte, welche ſowohl roh, als gekocht, und dieſes theils grün oder friſch, theils aber getrocknet zu Vorrichten, Beyrichten und Nachrichten in der Speiſe gebraucht werden. Zu der erſten Art gehören: Baſilien, Borragen oder Burretſch, Cardonen, Dill, Dragun, Endivien, Fenchel, Grevinner oder Krähen-Fuß, Kerbel, einheimiſcher und Spaniſcher, allerhand Arten von Kohl, als Blumen-Kohl, Werſich- oder Savoyer Kohl, Rüben-Kohl oder Caulirabi, (Kohl-Rabi) Winter- und Sommer-Kopf-Kohl oder Cappes-Kraut, Braun- und Krauſer-Kohl ꝛc. verſchiedene Sorten Garten-Kreſſe, als Sommer-Kreſſe, Winter-Kreſſe, gefüllte Wieſen-Kreſſe, Indianiſche Kreſſe; verſchiedene Arten Lactucke, Löffel-Kraut, Melden, Peterſilien, breit Pfeffer-Kraut, Pimpinelle, oder Bibinell, Portulac oder Burtzel-Kraut, Rapuntzel, Ruckette, Saturey, Sauerampffer, Sauer-Klee, Spargel, Spinat, Steinbrech ꝛc.

Zu der andern Art gehören Cichorien, Erd-Aepffel, Erd-Artiſchocken, Erd-Eicheln oder Erd-Nüſſe, Erd-Birn, Haber-Wurtz, Knoblauch, Lauch, Meer-Rettig, Möhren oder Mohrrüben, Paſtinac, Peterſilien-Wurtzel, Radieſe und Rettiche, Rüben, Rothe Rüben, Steck Rüben, Rüben-Kerbel, Rüben-Rapunzel, Schalotten, Scorzonera, Selerie, Tartuffeln, Zucker-Wurtzeln, Zwiebeln. Unter die dritte Art werden gerechnet: Artiſchocken, Bohnen von verſchiedener Art, Citronen, Citrullen, Coriander, Zucker-Erbſen, Garten-Erdbeeren, Garten-Linſen, Gurcken, Kümmel, Kürbſe, Limonien, Lorbeeren, Melonen, Pomerantzen, Wachholder-Beere, Garten-Schwämme, Senff, Türckiſcher Weitzen. Diejenigen Gewächſe, welche unter ſich in die Erde wachſen und ſtarcke Wurtzeln gewinnen ſollen, als Rettiche, Rüben, Paſtinac, Peterſilie und dergleichen, ſollen um das neue Licht geſäet, oder gepflantzet werden: denn alsdann wachſen ſie fein luſtig, werden auch viel ſchöner und glatter, als ſonſt zur andern Zeit, ſonderlich wenn der Boden fein tieff umgegraben und wohl gebauet wird; was aber über ſich treibet, oder auſſerhalb der Erden in Kraut, Stengel und Frucht wachſen ſoll, als Kohl, Kraut, Erbſen und dergleichen, muß im wachſenden, oder um den Vollmond geſäet oder geſetzet werden, weil es alsdenn viel beſſer aufſchieſſet und zunimmet, als wenn es zu contrairer Zeit geſchehen wäre. Eine gleiche Meinung hat es mit denen Küchen-Gewächſen, die Saamen oder Frucht tragen ſollen, denn ihnen der wachſende und Vollmond viel beſſer bekommet, als das Widerſpiel, ſo man anders den Saamen und die Frucht vollkommen haben will. Hergegen iſt allen andern Küchen-Gewächſen, vov denen man nicht begehrt, daß ſie in Saamen ſchieſſen ſollen, ſolche Beſchaffenheit des Monds ſehr zuwider, ſondern es beliebet ihnen vielmehr der neue und abnehmende Mond, weil ſie in ſolcher Zeit vielweniger in Saamen ſchieſſen, als ſonſt. Mit der Ausſaat der Küchen-Gewächſe hat es eine gar viel andere Meinung als mit dem Ausſäen des Getraides; denn insgemein wird nur ſo viel als man mit den Fingern faſſen kan, und auch wohl zum öfftern dreyerley Saamen unter einander geſäet. Weil aber der Saame vieler, ja der mehrſten Küchen-Gewächſe ſehr zart und klein iſt, als will er auch um ſo viel deſto gleicher eingeſäet werden, damit er ſich nicht allzuſehr unter die Erd-Schollen verfalle. Für allen Dingen aber ſoll der Saamen, welchen man ſäen will, wohl zeitig, vollkommen und ſchwer, auch dick und ſchön von Farbe ſeyn: Er ſoll auch, da er gebrochen wird, weiſſen Kern oder Mehl, aber gar keinen Staub geben: Denn der Staub vom gebrochenen Saamen zeiget an, daß er verdorben und nichts nütze ſey. Es ſoll auch kein Saame von dem Gekrätze oder denen gewöhnlichen Küchen-Gewächſen, leicht über ein Jahr alt ſeyn, auſſer der Peterſilien-Saamen, welcher ie älter er iſt, ie beſſer es auch zum Ausſäen iſt. Aller Saamen geräth iedes mahl beſſer, wenn er bey temperirter oder mittelmäßig warmer Zeit, als bey froſtiger, oder allzu hitziger und dürrer Witterung geſäet wird. Wenn der Saamen aufgegangen, und man findet nöthig, daß einige von denen zarten Küchen-Gewächſen, bey kalten Nächten etwas zu bedecken, ſo ſoll die Bedeckung nicht ohnmittelbarer Weiſe auf die Gewächſe geſchehen, ſondern man ſoll Reißig oder rein Stroh darzwiſchen legen, damit an ihnen nichts verletzet werde. Dergleichen Sorgfalt ſoll man auch zur Winters-Zeit bey dem Einmachen und Verdecken tragen: Sintemahl die Gewächſe leicht verfaulen, wenn den gantzen Winter über Miſt darauf liegt. Was zu Anfang des Frühlings aufgedecket wird, ſoll nicht ſo fort gantz bloß gelaſſen, ſondern des Nachts wieder bedecket werden, wie auch, wenn es die Nothdurfft erfordert, zuweilen am Tage. Die Küchen-Gewächſe wollen inſonderheit gar reine gehalten, und von allem Unkraut geſäubert ſeyn: Denn ſo das Unkraut die Pflantzen überwächſet, ſo hindert es allen Anwachs derſelben, dahero man ſolches unter dem ordentlichen und angeſäeten Frucht-Wachs, des Jahres etliche mahl, nemlich ſo offt es die Nothdurfft erfordert, und zu rechter Zeit gantz rein ausjäten muß. Weil auch manche Gewächſe zu dicke hervor wachſen, ſoll gleichfalls immerzu das geringſte, daran nicht viel gelegen iſt, ebenfalls ausgeraufft werden, damit die andern guten Gewächſe Raum bekommen, und davor beſſer gedeyen können. Das Begieſſen ſoll nicht mit kaltem Brunnen-Waſſer, ſondern mit laulichtem und ein paar Tage an der Sonne geſtandenem, mit etwas Küh- oder Schaf-Miſt vermengtem Waſſer geſchehen; das Regen-Waſſer, wenn es vermittelſt beqvemer Dach-Rinnen geſammlet werden kan, iſt das beſte, und hat die kräfftigſte Wirckung, den Pflantzen Gedeihen und fruchtbares Zunehmen mitzutheilen. Die Küchen-Gewächſe ſollen endlich auch zu rechter Zeit eingeſammlet, und behörig verwahret werden, inſonderheit aber ſind alle diejenigen Wurtzeln und Kräuter, welche entweder den gantzen Winter durch, oder auch bis über die Helfte deſſelbigen erhalten und nach und nach verſpeiſet werden können, als Cappes-Kraut, Kohl, Rüben, Möhren, Rettiche, rothe Rüben, Steck-Rüben, Spinat, Blumenkohl, Artiſchocken, (wiewohl dieſe beſſer im Felde zugedeckt verbleiben), Endivien, Cichorien, Cardonen ꝛc. zu Ende des Octobers oder Anfang des Novembers, ſpäter oder früher, nachdem die Jahrs-Witterung iſt, bey ſchönem Sonnenſchein, trockener Zeit, und wanns Windſtill iſt, aus den Gärten auszunehmen, und in den Keller oder dem Einſetz-Gewölbe behörig zu verwahren, von denen zum Verſpeiſen gehörenden Gewächſen dasjenige, was am wenigſten bleibt, und etwan die geringſte Anzeigung einer Fäulung giebt, am erſten heraus zu nehmen, und das dauerhafftigſte auf die letzte zu ſparen; was aber im künftigen Frühling zum Saamen geordnet iſt, zur Zeit, wenn die Nacht-Fröſte aufhören, in ein wohl zugerichtetes Land, wo die

Gewächſe vor den rauhen Nord-Winden genugſam geſichert ſeyn können, hinaus zu ſetzen, auch endlich den Saamen, nachdem er früher oder ſpäter reif wird, zu unterſchiedenen Zeiten abzunehmen und zu verwahren. Verſchiedene Küchen-Gewächſe: als Lactucke, Kreſſe, Kerbel, Melte, Fenchel, Dille, Gurcken, Kürbſe ꝛc. pflegen ſogleich, nachdem ſie reiff und zeitig worden, ihren rechten Saamen alſobald zu haben und im erſten Gewächſe mit ſich zu bringen, ſo daß man denſelben nicht allererſt aufs neue erzeugen darf. Die Verwahrung des Küchen-Geſämes muß mit ſonderbarem Fleiſſe, in reinen und ſaubern Gefäſſen, und an trockenen und temperirten Orten geſchehen, angeſehen demſelben nichts mehrers, als die Feuchte und übrige Wärme zuwider, inſonderheit aber müſſen Gurcken-Melonen-Kürbiß-und dergleichen Saamen noch überdiß wohl verſchloſſen werden, weil ihnen die Mäuſe mehr, als andern nachſtellen. Weil auch einige von denen Küchen-Kräutern ſich trocknen und aufheben laſſen, dergleichen Körbel-Kraut, Peterſilie, Roßmarin, Majoran, Salbey u. ſ. f. Mangolt-Lorbeer- und Pomeranzen-Blätter u. d. m. ſo müſſen dieſe Sachen zuvörderſt an ihren Stielen oder ſonſt wohl gereiniget, in Sieben auf den Oefen bey gelinder Wärme, oder aber in freyer Lufft recht abgetrocknet werden; alsdenn aber kan man ſie in wohl verwahrten Schachteln rein, und von den Würmern unverſehrt, zum künfftigen Gebrauch aufbehalten.

Küchen-Junge, heiſſet diejenige Perſon, welche in groſſen Küchen von dem Koche angenommen wird, entweder nur als ein Handlanger, um Holtz und Kohlen zu tragen, Feuer anzumachen, Waſſer zu holen, und andere dergleichen Küchen-Dienſte zu verrichten; oder auch die Koch-Kunſt ſelbſt zu erlernen, da ihme denn reinlichere Arbeit angewieſen iſt, z. E. Haſen, Hüner und andere Braten zu ſpicken, mit dem Backwerck umzugehen, u. a. m.

Küchen-Meiſter, iſt bey einem Hof-Staat die Perſon, welcher die Ober-Aufſicht der Küche anbefohlen, daher ihm zu beſorgen oblieget, daß in derſelben alles ſauber und ordentlich nach der Herrſchafft oder des Hof-Marſchalls Befehl ausgerichtet werde. Dannenhero läſſet er ſich bey dem Anrichten, Auftragen der Speiſen und Beſetzung der Tafel finden: Zu welchem Ende er auch wiſſen muß, wie ſowohl zu ordinairen Speiſungen, als zu extraordinairen Tractirungen die Tafeln zu beſetzen. Er procuriret die zum Küchen-Etat gehörigen Gelder, führet an einigen Orten die Correſpondentz, wegen der ausländiſchen nöthigen Victualien, daß ſolche zu rechter Zeit aus der erſten Hand angeſchaffet werden, machet auch wohl den Küchen-Zettel, und wohnet der Abnahme der Küchen-Rechnung bey. Unter ihm ſtehen die Meiſter-Köche, Küchen-Schreibers, Einkauffers, und alle andere Küchen-Bediente, um zuerſt Rechnung abzulegen, und Red und Antwort zu geben. Aus welchen allen erhellet, daß er fleißig, unermüdet und activ, vornemlich aber im Küchen-Weſen wohl erfahren ſeyn müſſe. Siehe das Haushaltungs-Magazin.

Küchen-Schelle, ſiehe **Bocks-Bart**.

Küchen-Schreiber, deſſen ſeine meiſte Function bey einem groſſen Hof-Küchen-Etat beſtehet bloß in Geld-ausgeben, und der deshalber richtig zu führenden Rechnung. Dieſe Gelder empfähet er auf Aßignation des Hof-Marſchalls oder Küchen-Meiſters, von dem Hoff-Rent- oder Zahl-Meiſter, gegen gebührende Qvittung, und wendet ſie entweder ſelbſt an zu Erkauffung der Victualien, liefert ſolche dem Hof-Speiſe-Meiſter gegen Qvittung, oder wenn dieſer von den Aemtern und Hoff-Livranten ſolche bekommen, produciret er dem Küchen-Schreiber die darüber geführte Rechnung, welches alles derſelbe in Rechnung bringet, ſo daß der Hoff-Marſchall, oder eine andere von der Herrſchafft darzu befehligte Perſon, iedesmahl daraus ſehen kan, was täglich, wöchentlich, monatlich, und endlich das gantze Jahr über, auf Victualien gewendet worden. Bey kleinen Hofhaltungen aber vertritt dieſer zugleich die Stelle des Küchen-Meiſters.

Küchen-Tiſch, darunter verſtehet man nicht nur den oben bereits beſchriebenen Anricht-Tiſch, ſondern auch bey groſſen Hofhaltungen die Mahlzeiten, welche vor die untern Hof-Bediente, Köche und dergleichen verrechnet werden, davon der Cammer-Tiſch noch unterſchieden.

Küchen-Zettel, Koch-Zettel, heiſſet eigentlich diejenige ſchrifftliche Specification derer Speiſen, die bey einer Mahlzeit zur Tafel getragen werden ſollen. Bey Hof- und andern dergleichen groſſen Haushaltungen iſt es eingeführet, daß der Küchen-Meiſter, oder an deſſen Stelle der Küchen-Schreiber vor der Tafel den Küchen-Zettel der Herrſchaft einhändige, oder unter derſelben Teller lege, damit dieſelbe gleich bey dem Anfang derſelben, die auf einander folgende Speiſen daraus erſehen, und nach Belieben und Appetit eine Wahl darunter treffen könne. Auſſer dieſer Abſicht aber, haben dergleichen Zettel auch noch folgenden Nutz, daß vermittelſt dererſelben die gehaltenen Rechnungen über die Ausgabe der Victualien unterſuchet, wie auch die Anſchläge der Mahlzeiten gemacht werden mögen. Im gemeinen bürgerlichen Leben hat man zuweilen auch in Gebrauch, bey groſſen Ausrichtungen, mit Zuziehung des Koches, einen ſolchen Küchen- oder ſogenannten Koch-Zettel zu entwerffen, um nicht nur die mancherley Speiſen zu reguliren, wie ſie in verſchiedenen Gängen aufzutragen, und die Tafel darnach zu ordiniren, ſondern auch mit dem Koch ſelbſt darüber zu tractiren, und wegen der Bezahlung deshalber ſchlüßig zu werden. Weil denn dieſe verſchiedene Speiſen und Gerichte, wie nur erwehnet, entweder nach gewiſſen Auffſätzen, Gängen und Trachten zur Tafel gebracht, oder auch auf einmahl aufgeſetzet, und in ihrer Ordnung vorgeleget werden müſſen; ſo wollen wir nicht nur zuvörderſt die Abtheilung anfüh-

anführen, welche Arten der Speiſen nemlich in den einen und andern Gang gemeiniglich zu nehmen, ſondern es ſollen auch zuletzt einige Küchen-Zettel mit beygefüget werden, daraus eine ſorgfältige Köchin erſehen kan, wie ſie ſich in der geſchickten Wahl, bey ſo vielerley Arten und Zurichtungen der Speiſen, verhalten müſſe, damit ſie nicht zwey oder mehr einander widerwärtige Eſſen ungereimt zuſammen aufſetze. Es gehören aber gemeiniglich zum erſten Gang, Tracht oder Aufſatz: Ein à la braiſe, oder gedämpfftes Eſſen vom Feder-Vieh-Fleiſch ꝛc. Wildpret; allerley Beatilles und Leckerbißlein, in ordinairen oder farcirten Paſteten; Boudins oder Engliſche Würſte, theils gekocht, theils gebraten, theils gebacken; Capilotaden; Carbonaden; Cotelets, mancherley farcirte Sachen; Fiſche von allerhand Sorten in Sauces, farcirt und gefüllet; Fleiſch, geräuchert, geböckelt und friſch; Fricandeaux; Fricandellen; Fricaſſeen; Grenaden; Grilladen; Griſetten; Hachis; Marinaden; Mirotons; Olypodrigen; Paſteten, warm überſchlagene und aufgeſetzte, von unterſchiedener Gattung; Pain farci; Pain du Veau, und allerley panirte Fleiſche; Piccaden; Potagen; Poupetons; Poupiettes; friſche Zungen; Zugemüſe aus Garten-Gewächſen, als Schwammen ꝛc. Zum andern Aufſatz zählet man: die à la daubes; Auſtern; Blanc Mangées; Compotes; Cremes; Eis- oder gefrorne Sachen; Feder-Vieh und Feder-Wildpret; Fiſche, gebacken und gebraten; Fleiſch, zahm und wild; Gebackens; allerhand Gelées; Hirſch-Kolben; Krebſe; marinirte Sachen; Paſteten kalt; Ratons; Rouladen; Salate; Schincken und Keulen, geräuchert; Schnee-Milch; Sprotten; Sültzen, gepreßt und bunt; Truffles in Oel; Triſonetten; Vogel-Neſter; Würſte; geräucherte Zungen. Zum dritten Aufſatz werden gerechnet: Allerhand Backwerck; als: Baſten; candirte Sachen; weiß überzogene Confecte, wie auch Confituren, naſſe und trockene, und dergleichen Zuckerwerck; Conſerven, friſche Früchte und Obſtwerck; Marcipan; Marmeladen und dergleichen Erfriſchungen, womit man meiſt gleich zu Anfang die Tafel zu garniren und aufzuputzen pfleget. Aus dieſen allen laſſen ſich nun folgende Küchen-Zettel ausleſen; als

No. 1 auf 6 Eſſen:

1. Kräuter- oder andere gute Suppe.
2. Rind-Fleiſch mit Kohlrabi.
3. Hechte in Pohlniſcher Brühe.
4. Kalbs- oder Schöps-Viertel gebraten.
5. Rahm-Torte.
6. Salat.

No. 2 auf 8 Eſſen:

1. Sauerampf-Suppe mit einem Marcks-Knochen.
2. Gedämpfft Rind-Fleiſch mit ſauern Rahm und Capern.
3. Eſtouffade von Tauben.
4. Braunkohl mit Carbonade.
5. Gebratene Hirſch-Keule.
6. Gebratene Gans und junge Hüner.
7. Artiſchocken.
8. Salat.

No. 3 auf 10 Eſſen:

1. Potage von jungen Hünern.
2. Rind-Fleiſch mit piqvanter Soſſe.
3. Ragout von einer gefüllten Kalbs-Keule.
4. Grillade von Tauben mit Sardellen-Soſſe.
5. Farcirte Kälber-Füſſe.
6. Gedämpffte Karpffen mit Knoblauch.
7. Forellen, trocken.
8. Torte von Eingemachten.
9. Zucker-Strauben.
10. Allerhand Gebratens, welches mit der Potage ausgewechſelt wird.

No. 4 auf 12 Eſſen:

1. Potage von alten Hünern.
2. Rind-Fleiſch mit Paſtinac.
3. Karauſchen mit Rahm und Kümmel.
4. Warme Paſtete von Enten.
5. Kumbs-Kraut mit Brat-Würſten.
6. Carfiol mit Fricaſſée-Soſſe.
7. } Ragouts.
8. }
9. Krebſe.
10. Entre-mets mit Tellern, worauf allerhand Salat, wird mit der Potage ausgewechſelt.
11. Hirſch-Zimmel gebraten, wird mit der 4 ausgewechſelt.
12. Capaune und Türckiſcher Hahn, wird mit 2 abgewechſelt.

No. 5 auf 14 Eſſen auf einmahl:

1. Angeſchlagene alte Hüner mit Pomeranzen-Soſſe.
2. Gedämpfft Kalb-Fleiſch mit Rahm und Capern.
3. Schüſſel-Paſtete.
4. Engliſche Podeni.
5. Junge Hüner mit Mandeln gefüllt.
6. Capaune }
7. Wilde Schweins-Zimmel } gebraten.
8. Reh-Wildpret }
9. } Creme { gelb.
10. } { weiß.
11. Auffgelauffner Küh-Euter-Koch.
12. Engliſche Schnitt.
13. } Mancherley Salat.
14. }

No. 6 auf 15 Eſſen auf einmahl:

1. Wilder Schweins-Kopff und geräucherte Zungen.
2. Gepreßte Capaunen.
3. Enten mit braunen Rüben.
4. Griſettes.
5. Aufgeſetzte Paſtete.
6. Ragout von Kalbs-Milch mit Champignons.
7. Junge Tauben mit Schweiß.
8. Aufgelauffener Apffel-Koch.

9. Tarteletten.
10. Schmerlen in Servietten.
11. Karpffen auf Lachs = Art in Servietten.
12. Hirsch = Wildpret } gebraten.
13. Feder = Vieh
14. } Salat.
15.

No. 7 auf 16 Eſſen auf einmahl:
1. Ragout von Reh = Keulen mit Sardellen = Soſſe.
2. Enten mit Steck = Rüben.
3. Gefüllte Kälber = Brüſte mit Majoran.
4. Fricassée von jungen Hünern.
5. Hirſch = Zimmel angeſchlagen.
6. Rebhüner und Vögel } gebraten.
7. Kalbs = und Lamms = Braten
8. Zahmes Feder = Vieh
9. Blätter = Torte.
10. Aufgelauffener Zimmet = Koch.
11. Zucker = Strauben.
12. Zucker = Hertzgen.
13. Friſcher Lachs } in Servietten.
14. Schmerlen
15. } Salat.
16.

No. 8 dito auf andere Art:
1. Gedämpfftes Kalbs = Viertel.
2. Türckiſche Hüner mit allerley.
3. Paſtete.
4. Ragout.
5. Grillade von Tauben.
6. Cotelette farciret.
7. Gebratene Hirſch = Keule.
8. Dito Capaunen, Gans ꝛc.
9. A la daube von Schöps = Keule.
10. Forellen.
11. Gebackens.
12. Torten.
13. } Italiäniſche Salate.
14.
15. } Garten = Salate.
16.

No. 9 auf 18 Eſſen auf einmahl:
1. } Alte Hüner mit allerley.
2.
3. Hirſch = Wildpret mit Mandeln und Eibeben.
4. Paſtete von Kalbs = Fleiſch.
5. Poupeton.
6. Eſtouffade von Tauben.
7. Reh = Wildpret } gebraten.
8. Hirſch = Wildpret
9. Gänſe
10. Kalbs = Braten
11. A la daube von Türckiſchen Hahn.
12. Forellen, trocken.
13. Aufgelauffener Gries = Koch.
14. Büchſen = Kuchen.
15. Piſtacien = Creme.
16. Roſen = Creme.
17. Italiäniſche Salate.
18. Garten = Salate.

No. 10 auf 26 Eſſen auf einmahl:
1. } Aufputz von allerley Gelée.
2.
3. Rebhüner } gebraten.
4. Faſanen
5. Hirſch = Wildpret
6. Rehe = Wildpret
7. Wilde Enten
8. Capaunen
9. Umlegte Hüner mit Peterſilien = Wurzeln.
10. Junge Tauben mit Artiſchocken = Böden.
11. Ragout von Kalbs = Milch mit Krebſen und Morgeln.
12. Hechte mit weiſſer Sardellen = Soſſe.
13. Perſche, gebacken mit Mandel = Meerrettig.
14. Geſpicktes Rollet mit durchgeſtrichener Capern = Soſſe.
15. Weſtphäliſcher Schincken, roh.
16. Geräucherte Zungen.
17. Mandel = Torte.
18. Auerhahns = Paſtete.
19. } Italiäniſche Salate.
20.
21. } Grillade von Schweins = Füſſen.
22.
23. } Verſchiedene Garten = Salate.
24.
25. } Fricandellen.
26.

No. 11 auf 14 Eſſen:
1. Potage von Krebs = Coulis mit einem Krebs = Euter.
2. Gedämpfft Rind = Fleiſch.
3. Hechte mit Sardellen = Soſſe.
4. Fricassée von jungen Hünern.
5. Eſtouffade von Kalb = Fleiſch.
6. Spinat mit farcirten Coteletten.
7. Durchgeſtrichene Erbſen mit gebackenen Bratwürſten im Teig.

Anderer Gang.

8. Mandel = Koch.
9. Reh = Wildpret.
10. Feder = Vieh, zahm und wild, gebraten.
11. Karpffen = Paſtete.
12. Ausgeſchlagene Schincken.
13. A la daube von Enten.
14. Salate.

No. 12 auf 22 Eſſen:
1. Potage von Enten braun mit Jus.
2. Potage von grüner Erbs = Coulis, darinne eine gefüllte Kälber = Bruſt.
3. Engliſcher Braten mit Soſſe von Chalotten.
4. Paſtete von Stockfiſch.
5. Angeſchlagene Kalbs = Keule, darüber eine Soſſe von Champignons.
6. Capaun mit Sauerkraut im Backofen.
7. Farcirte Tauben mit Truffen = Soſſe.
8. Fricandeau.
9. Gründlinge mit Butter und Peterſilie.
10. } Weiſſe Würſte.
11.

Anderer

Anderer Gang

12. Wilder Schweins=Zimmel
13. Wildes Feder=Vieh } gebraten.
14. Zahmes dito
15. A la daube von einer Kalbs=Keule.
16. Krum=Hechte.
17. Citronat=Torte.
18. Spritz Kuchen.
19. Eyer=Käſe.
20. Piſtacien=Creme.
21. } Salat.
22.

No. 13. auf 26 Eſſen:

1. Potage von angeſchlagenen Capaunen.
2. Rind=Fleiſch angeſchlagen wie ein Hirſch=Zimmel, darüber eine braune Sardellen=Soſſe.
3. Aufgeſetzte Paſtete von Kalb=Fleiſch.
4. Braun=Kohl mit Caſtanien und geräucherten Gänſen.
5. Grüne Erbſen, Bohnen, Möhren mit gebackenen jungen=Hünern.
6. Schwartzer Karpffen.
7. Gedämpfte Tauben mit Champignons.
8. } Fricandelle.
9.
10. } Krebs=Nudeln.
11.
12. } Artiſchocken.
13.

Anderer Gang.

14. Entre-mets mit Gelée und unterwechſelnden Salaten.
15. Hirſch Rücken
16. Reh=Keulen
17. Rebhüner } gebraten.
18. Junge Hüner mit Krebs=Fülle
19. Gepreßter Schincken.
20. Preß=Kopff.
21. } Oblaten=Kräpffgen.
22.
23. } Pflaumen=Strauben.
24.
25. } Spaniſche Wurſt.
26.

No. 14 auf 30 Eſſen:

1. Potage von Tauben.
2. Potage mit einem gefüllten Hecht.
3. Gedämpffte Schöps=Keulen mit Steck=Rüben.
4. Grenade.
5. Poupeton.
6. Friſche Gans mit Sauerkraut im Back=ofen.
7. Durchgeſtrichene Möhren mit farcirten Cotelettten.
8. Gebackene Karpffen mit Baum=Oel=Soſſe.
9. Grillade von Forellen mit piqvanter Soſſe.
10. } Ragout von Kalbs=Milch mit Champignons.
11.

12. } Spinat mit gemachten Morgeln von Kälber=Lungen.
13.
14. } Geſpicktes Rollet.
15.

Anderer Gang.

16. Entre-mets mit Gelée und Creme in Gläſern.
17. Wilde Schweins=Keulen
18. Hirſch=Zimmel
19. Rebhüner
20. Türckiſche Hähne } gebraten.
21. Kälber=Braten
22. Schöps=Viertel
23. Qvitten=Koch.
24. Büchſen=Kuchen.
25. } Geräucherte Schöps=Zungen.
26.
27. } Italiäniſche Salate.
28.
29. } Garten=Salat.
30.

No. 15 auf 34 Eſſen:

1. Potage von einer geſpickten Kalbs=Keule.
2. Dito von einem geſpickten Hecht.
3. Warme Paſtete von Lerchen.
4. Griſette.
5. Grenade.
6. Braunkohl mit Grillade von Kalbs=Lebern und gemachten Morgeln.
7. Gefüllte Artiſchocken.
8. Farcirte Cotelletten mit Citronen=Soſſe.
9. Fricandelle.
10. Fricaſſée.
11. Hirſch=Ohren mit ausgebrochenen Krebs=Schwäntzen und Piſtacien.
12. } Krebs=Nudeln.
13.
14. } Grillade von Tauben.
15.
16. } Perſche mit Butter=Soſſe.
17.

Anderer Gang.

18. Entre-mets mit Geléen.
19. Wilde Schweins=Keule
20. Rehe=Wildpret } gebraten.
21. Rebhüner und Vögel
22. Türckiſche Hähne
23. Schincken=Paſtete.
24. Hirſch=Wildprets=Paſtete.
25. Aufgelauffener Möhren=Koch.
26. Johannis=Beer=Kräpffgen.
27. Oblat=Kräpffgen.
28. Mandel=Späne.
29. A la daube.
30. Schweins=Kopff.
31. } Italiäniſche Salate.
32.
33. } Garten=Salate.
34.

No. 16. auf 38 Eſſen:

1. Potage von einem gantzen Lamm, halb geſotten, halb gebraten, im gantzen.

2. Potage von angeſchlagenem Karpffen mit Jus.
3. Engliſche Paſtete von Rind-Fleich mit Lenden-Braten.
4. Griſette.
5. Farcirte Kälber-Füſſe in Papier.
6. Hechte mit Sauerkraut.
7. Aal gebraten.
8. Gedämpffte Enten.
9. Ausgebrochene junge Hüner.
10. 11. Fricandeau.
12. 13. Krebs-Strudeln.
14. 15. Artiſchocken.
16. 17. Ragout von Rinds-Gaumen.
18. 19. Gebackene Erd-Birnen in Servietten.

Anderer Gang.

20. Entre-mets auf Porcellain-Tellern nebſt allerhand Salat.
21. Dito auf Gläſern mit allerhand Gelée und Cremen.
22. Schweins-Kopff.
23. Faſan
24. Rebhüner und Wachteln
25. Türckiſche Hähne
26. Capaunen
27. Hirſch-Wildpret
(23.–27.) gebraten.
28. Reh-Wildpret.
29. 30. Mandel-Köche.
31. 32. Marcks-Törtgen.
33. 34. Torteletten.
35. 36. Rohe Schincken.
37. 38. Gebraten geräucherter Lachs.

Wie im übrigen dieſe angeführte Eſſen nebſt untermengten Auffätzen von Confituren und dergleichen Zuckerwerck in angenehmer Ordnung auf der Tafel zu rangiren, und in einander zu richten, damit noch überall genugſamer Raum zu der Gäſte Beqvemlichkeit darneben übrig bleibe, ſolches wird unten bey Beſchreibung der Tafel-Riſſe mit einigen Exempeln angewieſen werden, daraus alsdenn ein ieder von ſelbſt nach erfordernden Umſtänden bey verfallender Nothwendigkeit eine Aenderung machen, und nach ſeinem Sinn die Beſetzung der Tafel einrichten kan. Siehe auch das Frauenzimmer-*Lexicon*.

Küchlein, werden die kleinen Hüner genennet, welche von der Gluckhenne noch geführet werden. Suche Henne.

Kühe-Glocke, Kühe-Schelle, iſt eine kleine Glocke von Ertzt, dergleichen man an vielen, beſonders aber an gebirgigen und Holtz-reichen Orten denen Kühen, Ochſen, Kälbern ꝛc. mit einem hölzernen breiten und weiten Bügel an den Hals hängt, damit man die in denen Wäldern und Bergen verirrten und verlohrnen Stücke, wenn ſie im Gehen mit dieſen Glocken einen Laut machen, deſto leichter finden könne.

Kühe-Hirte, ſiehe Hirte.

Kühe-Kette, iſt eine kleine eiſerne, an dem einen Ende mit einem Ring, und an dem andern mit einem Wirbel verſehene, ohngefehr drey Ellen lange Kette, die Kühe damit in den Ställen anzuhängen.

Kühe-Schelle, ſiehe Kühe-Glocke.

Kühe-Stall, iſt ein wirtſchafftliches Gebäude, in welchem die Kühe, inſonderheit aber die Melck-Kühe, aufgeſtellet, eingeſperret, und von dem Gälte-Vieh abgeſondert gehalten werden. Die Küh-Ställe ſind entweder einfach oder gedoppelt. Die einfachen Kühe-Ställe, darinnen die Stände nur an einer Seite ſich befinden, ſind nicht nur heut zu Tage bey denen mehreſten Bauer-Höfen anzutreffen, ſondern auch bey denen Alten einig und allein im Gebrauch geweſen, wie ſolches aus dem *Columella* und *Palladio* zu erſehen, deren jener die Breite der Küh-Ställe auf zehen, wenigſtens auf neun Schuh ſetzet, weil ſolche Maaß (welche aus Römiſchen Schuhen beſtehet, die denen Rheinländiſchen gleich ſind) beydes zum Lager des Viehes, und zum Herumgehen weit genug ſeyn ſolle; dieſer, nemlich *Palladius*, erfordert zum Stande zweyer Ochſen oder Kühe acht Schuh, zum übrigen Platz aber noch ſieben Schuh. Die gedoppelten Ställe, da die Kühe in der Mitte deſſelben alſo gegen einander geſtellet, daß ſie die Köpffe einander zukehren, und doch zwiſchen dieſen ein genugſam geraumer Gang übrig bleibe, hinter den Kühen aber auch der nöthige Raum ſich befindet: dieſe ſind bey groſſen Gütern, da eine ſtarke Vieh-Zucht iſt, ſehr gebräuchlich, weil man zu einem einfachen Stalle bey viertzig, funffzig, ſechzig, achtzig und mehr Stücken Vieh an den mehreſten Orten auf die ſonſt gemeine Art nicht Platz genug würde finden können. Der Gang hat auf beyden Seiten eine Bruſt-Höhe, damit keine Kuh überſteigen kan, vor derſelben aber ſind ihre hölzernen oder ſteinernen rund ausgehöhlten Kuh-Tröge befeſtiget oder eingemauert, worein ihre Siede oder Brühe-Futter geſchüttet, und Gras und Kraut-Blätter ihnen vorgeleget werden; hinter den Kühen muß ſo viel Platz bleiben, daß man an den Wänden oder Mauren hinter denenſelben ſicher und ungehindert herum gehen kan. Die Höhe des Küh-Stalls ſoll wenigſtens acht Schuh ſeyn, und kan bis auf zwölff Schuh hoch ſich erſtrecken; für die Kühe werden keine unterſchiedene Stände, wie für die Pferde, gemacht, weil ſie an den Hörnern angehängt einander nicht leicht Schaden thun können. Der Boden wird am beſten mit ſteinernen Platten oder gebrannten Mauer-Ziegeln belegt, und gegen die Wände zu etwas abhängig gemacht, damit

mit bey Reinmachung des Stalls, das Waſſer, als auch ſonſten die Küh-Gauche, durch die hier und dar unten in den Wänden gelaſſene Löcher und Abzuchten, ablauffen könne. Oben in der Decke aber werden Löcher ohngefehr eine halbe Elle ins gevierte eingeſchnitten, über deren iedes ein von Bretern ebenfalls ins gevierte zuſammen geſchlagener, und an den Fugen wohl vertheerter Schlauch, durch die Dach-Böden bis an die Kehl- oder Hahne-Balcken, von dar aber bis über den Forſt hinaus, von Mauer-Ziegeln, wie eine ordentliche Feuer-Mäuer geführet wird, damit der von dem Vieh, beſonders aber zur Winters-Zeit, entſtehende Brodem, durch dieſe Schläuche, oder ſogenannte Brodem-Röhren, gleich als der Rauch durch eine Feuer-Mäuer ſich hinaus ziehen könne. Das Siede-Faß, worinnen dem Vieh die Siede oder das Brüh-Futter angemachet wird, ſtehet an dem einen Ende des Stalls, und hat, weil zur Winters-Zeit durch Eingieſſung des warmen Waſſers ein ſtarcker Dampff in dem Stalle erreget wird, ebenfalls eine Brodem-Röhre, an welche unten oberhalb des Siede-Faſſes ein höltzerner Rauch-Fang, in der Geſtalt, wie man dergleichen in Küchen zu haben pfleget, angehänget wird. Weil auch, der Siede halber, immerzu viel warm Waſſer nöthig iſt, und durch Hin- und Herſchleppung deſſelbigen viel Zeit, die ſonſten zu etwas anders angewendet werden könte, zugebracht, und wenn die Mägde das Waſſer in die Pfanne und aus derſelben in den Stall tragen, vieles davon durch ihre Unvorſichtigkeit unnützlich verplentſchert und verſudelt wird, als iſt man auf ein Mittel bedacht geweſen, dieſe Unbeqvemlichkeit abzuſtellen, und das Waſſer pur und allein durch eine Perſon in die Pfanne, und aus derſelben, wenn es heiß worden, in das Siede-Faß zu bringen. Wie ſolches ins Werck zu ſtellen, und auch ſonſt über das ein vollkommener Küh-Stall nach aller Beqvemlichkeit anzulegen, zeiget der Tab. V befindliche Grund-Riß von einem auf viertzig Stücke Melck-Kühe eingerichteten gedoppelten Küh-Stall, nebſt dem ſogenannten Vieh-Haus, Hofmeiſterey und Geſinde-Stube, ingleichen der Graſe-Kammer; worzu folgende Erläuterung dienlich ſeyn wird:

A. Iſt des Hofmeiſters und Geſinde-Stube.

B. Iſt des Hofmeiſters, oder wo dergleichen beym Gute nicht vorhanden, der Käſe-Mutter Schlaf-Kammer.

C. Iſt die Küche, darinnen vors Geſinde gekochet, und das Waſſer vor das Vieh in der Pfanne warm gemachet wird.

D. Iſt die Speiſe-Kammer, in welche man ſo gleich aus der Küche kommen kan.

E. Iſt der vertiefte Milch-Keller, über welchem eine Milch-Kammer, darinnen die Käſe-Banck oder Qvarck-Korb nebſt dem Molken-Faß und andern Milch-Geräthe; in dieſe beyden Gemache kommt man gleich aus der Geſinde-Stube.

F. Iſt das Vorhaus.

G. Iſt die Treppe in das obere Theil des Gebäudes.

H. Iſt die Mägde-Schlaf-Kammer,

I. aus welcher bey I ein mit einem eiſernen Gitter verwahrtes Fenſter in den Kühe-Stall gehet, damit die Mägde deſto leichter hören können, wenn bey Nacht-Zeit ein Stücke Vieh ſich los machet, oder eine Kuh kalben will, oder ſonſten etwas darinnen paßiret.

K. Sind die beyden Thüren, welche aus dem Vorhaus und der Graſe-Kammer in den Küh-Stall gehen.

L. Iſt der Kuh-Stall auf viertzig Stücke Melck-Vieh.

M. Sind drey Thüren, ſo aus dem Kühe-Stall in den Vieh-Hof gehen, durch welche das Vieh aus- und eingetrieben, und der Miſt durch die Mägde aus dem Stall auf die Miſtſtäte geſchaffet wird.

N. Iſt die Graſe-Kammer, darinnen der Stampff-Trog, in welchem Kraut, Rüben, Möhren und dergleichen vor das Melck- und Maſt- auch wenn deſſen genug vorhanden, vor das Gälte-Vieh mit der Kraut-Stampfe klein gemachet und zerſtampffet wird, nebſt denen Treber-Kufen ſeinen Platz hat.

O. Iſt eine Beykammer, darein Rüben, Kraut, Möhren, und anderes, vor das Vieh, verſchloſſen werden kan, damit nicht iederman darüber lauffen und davon wegnehmen möge.

P. Iſt eine Pumpe oder Plumpe, welche auf beyden Seiten und vorn heraus bey

Q. drey Schläuche oder eingezapffte höltzerne Röhren hat, durch welche das Waſſer heraus läufft: Wenn man aus einem von dieſen dreyen Schläuchen Waſſer haben will, ſo müſſen iederzeit zween davon verſtopfft werden. Will man aber die im Ofen der Geſinde-Stube eingemauerte Pfanne voll Waſſer haben, ſo muß man erſtlich die drey Schläuche an der Pumpe mit ihren Stöpſeln genau genug verſtopffen, hernach immer darauf los pumpen, da denn das Waſſer aus dem Ständer der Pumpe in die darein gezapffte, und mit

R. bezeichnete Röhren, ſo unter der Erde liegen, und durch das Vor-Haus F bis an den in der Küche C bey.

S. befindlichen und hart an der Pfanne auf die Röhren aufgeſetzten Ständer, aus dieſem aber, vermittelſt eines kurtzen Schlauches in gedachte Pfanne läuffet

T. Iſt eine ſtehende Röhre oder Ständer ohne Schlauch, welcher kaum zwey oder drey qver Finger weit von dem Ständer S. auf denen, mit

V. bemerckten, nach und in den Kuh-Stall gehenden Röhren, eingezapfft iſt. Auf dieſen Ständer T wird ein höltzerner Trichter, wie man in denen Brauhäuſern und Kellern zum Bierfüllen brauchet, geſtecket, und von einer Magd ſo viel warmes Waſſer aus der Pfanne mit einer Gelte eingeſchöpffet, als man weiß,

weiß, daß man zur Siede nöthig hat, da denn das Waſſer durch gedachte Röhren V in den Ständer,

W. und aus dieſem durch einen Schlauch in das bey

X. ſtehende Siede-Faß läuffet. Alſo daß man nicht mehr als eine eintzige Perſon zum Plumpen und Einſchöpfen nöthig hat.

Y. Bedeuten die auf beyden Seiten der Plumpe befindlichen Waſſer-Tränck-Tröge vor das Vieh, und

Z. die eingemauerten ſteinernen Freß-Tröge der Kühe.

Durchgehends iſt zu mercken, daß die Küh-Ställe zur Winters-Zeit warm, den Sommer über kühl, iederzeit trocken, hell und lüfftig, raumlich und ſauber ſeyn, und dahero, wie oben bey den Kühen erwehnet, zum öfftern ausgemiſtet, bey warmen Wetter mit Waſſer ausgeſchwemmet, und damit es bald wieder darinnen trockne, die Fenſter und Thüren offen, und die Lufft durchgelaſſen, inſonderheit aber die abſcheulichen Spinneweben, oder Kancker-Geſpinſte, welche von vielen abergläubiſchen Haus-Müttern, als eine bey der Vieh-Zucht beſonders glückliche Sache, mit allem Fleiß geheget werden, abgekehret und ausgerottet werden müſſen, weilen dieſe Spinnen-Hecken dem Vieh zu keiner Geſundheit, dem Futter zu keinem Saltz, dem Stall und der Haus-Magd zu keinem Ruhm, und denen hinein ſehenden zu keiner Anmuth dienen. Im Saltzburgiſchen iſt der Gebrauch, daß man denen Kühen und Ochſen nicht ausmiſtet, man führe denn den Dünger ſtracks auf das Feld, wie ſonſt insgemein mit dem Schaaf-Miſt zu geſchehen pfleget. Sie ſtreuen aber dabey dem Vieh ſattſam unter, damit daſſelbe auf dieſem linden Lager eine gute und ſanffte Ruhe habe, welche noch überdieß damit vermehret wird, daß man denen Kühen und Ochſen, wenn ſie liegen, unter dem Hals und Kopff mit der Streu gleichſam einen Polſter unterleget. Das Futter wird ihnen in Kuh-Faſſen, ohne Krippen und Rauffen vorgegeben. Und bey dieſer Wartung ſollen die Kühe ſtarck, fett und ſehr Milchreich werden. Man will aber dieſe Gewohnheit, was das ſeltene Ausmiſten anbelangt, anderer Orten nicht annehmen, die Fütterung aus den Kuh-Fäſſern aber iſt unter denen Bauren ſehr gebräuchlich, welche denen Kühen das Brüh-Futter oder die Siede darinnen vorſetzen, das trockene Futter, als Stroh, Heu und Grummet aber, denenſelben in Krippen, oder an deren ſtat in Rauffen vorlegen, weil ſie entweder das Vermögen nicht haben, ſteinerne oder auch nur aus ſtarckem Eichen-Holtz gehauene Tröge anzuſchaffen, oder aber die darauf gehenden Unkoſten ſcheuen. Kan ein Haus-Vater es ſo weit bringen, daß er gewölbte Küh- und andere Vieh-Ställe hat, ſo wird er nicht nur in Feuers-Gefahr, da das losgemachte und ausgejagte Vieh gerne wieder zurücke in die brennende Ställe läuft, den augenſcheinlichen Nutzen finden, ſondern es wird auch ſolches ſeinen Böden, die er über den Vieh-Ställen hat, um ein groſſes verträglicher ſeyn, allermaſſen die darauf verwahrte Frucht oder Fütterung von dem Brodem und in die Höhe ſteigenden Geſtanck nicht dumpfigt und übelriechend wird.

Kühe-Strick, iſt ein ohngefähr drey Ellen langer Strick, mit einer Schleiffe an dem einen Ende, damit das andere durchgezogen werden könne, verſehen, womit die Kühe bey denen Bauren, an ſtat der Ketten, in denen Ställen angehänget werden.

Kühle, Kühl-Schiff, Kühl-Stock, iſt ein ablang viereckigtes Gefäſſe oder Behältniß, gleich einem ſeichten Kaſten, deren man an vielen Orten, zwey bis drey gleichſam Stuffenweiſe über einander ſtehen hat, damit man das Bier, wenn es in den Keſſel oder in der Braupfanne genugſam geſotten hat, darein heben, und nach Nothdurfft, ehe es in den Gähr-Bottich oder Gier-Kuffen (wie mans einiger Orten nennet) gebracht wird, darinnen abkühlen laſſen könne. Dieſer Kühlen oder Kühl-Schiffe werden ſonſt gemeiniglich drey über einander gerichtet; weil aber nicht in allen Brau-Häuſern ſo viel Platz darzu vorhanden, es wäre denn, daß man ein neues anlegte, da man ſich der Höhe halber ſchon darnach richten könnte. Will man nun wiſſen, wie groß ein iedes ſolcher Kühle oder Kühl-Schiffe ſeyn ſoll, muß erſtlich die Zahl der Viertel oder Eimer, die ſolche halten ſollen, und denn die Tiefe des Biers, wie es in der Kühle lieget, beſtimmet werden. Geſetzt nun, man wollte, daß ein Kühl-Schiff acht Viertel Bier Dreßdner Maaß in einer Tiefe von neun Zollen halten ſolle, ſo würde daſſelbe im Lichten ſechs und eine Viertel-Elle oder zwölf und einen halben Schuh lang, vier und eine halbe Elle oder neun Schuh breit und drey Viertel-Elle oder achtzehen Zoll, alles nach der Leipziger Elle gerechnet, tief genug ſeyn. Sollte aber das Bier alſo zu tief liegen, und man wollte es, zu ſchleuniger Abkühlung nur ſechs Zoll tief haben, und nichts deſtoweniger den Halt der acht Viertel heraus bringen, ſo würde das Kühl-Schiff im Lichten ſieben Ellen lang, ſechs Ellen breit und funffzehen Zoll tief. Dergeſtalt hielten zwey ſolche Kühl-Schiffe über einander ſechzehen Viertel, und bliebe in iedem obenher noch ſattſamer Raum, welcher ſodenn noch wohl drey Viertel darüber einnehmen könnte, daß das Bier gleichwohl weit genug unten liege. Nach Nürnberger Maaß hält eine Kühle von zwölff Fuß lang, neun Fuß breit, und anderthalb Fuß tief, wenn das Bier neun Zoll hoch drinnen ſtehet, vier und zwantzig Eimer. Soll aber das Bier nur ſechs Zoll hoch darinnen ſtehen, und die Kühle doch von gleichem Gehalt ſeyn, ſo muß dieſelbe im Lichten neun Ellen oder achtzehen Fuß lang und zwölff Fuß oder ſechs Ellen breit, oder aber ſechzehen Fuß lang und dreyzehen und einen halben Fuß breit, iedes mahlen aber funffzehen Zoll tief ſeyn, damit über der Tiefe des Biers allezeit noch neun

neun Zoll Höhe übrig bleibe. Die Kühlen ſind von guten Föhrenen oder Kiefernen Pfoſten auf das accurateſte zuſammen geſpündet, und auſſen herum mit Zwingen verſehen, damit die Pfoſten ſo wohl an dem Boden als an denen Seiten dergeſtalt genau zuſammen getrieben werden können, daß nicht ein Tropfflein durchzudringen vermag. Sie ſtehen auf eichenen Gerüſten, unter welchen man den Raum zum Füll-Lager anwenden kan. Wenn nun das Bier, nachdem es genug und gebührend geſotten hat, auf dieſe Kühlen oder Kühl-Schiffe gebracht worden, muß es daſelbſt abgebrochen, das iſt, mit langen Stangen, an welchen vornen durchlöcherte Bretlein angemacht ſind, auf- und abgerühret werden, bis es verlangter maſſen, genugſam abgekühlet. Hierauf öffnet man den Hahnen oder Zapffen an der untern Kühle, welche nächſt bey dem Gähr-Bottich iſt, dergeſtalt, daß das Bier entweder unmittelbar durch das meßingene an den Hahnen angemachte Wende-Rohr (ſo ſich, wie an denen Feuer-Spritzen, hin und her wenden laſſen muß) in den Gähr-Bottich läufft, oder man hänget unter das Rohr eine Rinne, durch welche das Bier in den Gähr-Bottich, er ſtehe gleich wo er wolle, lauffen kan. Wenn nun das untere Kühl-Schiff leer, wird der Zapffen in dem obern geöffnet, aus welchem denn das Bier in das untere Kühl-Schiff, und aus dieſem in den Gähr-Bottich läufft. Wo dergleichen Kühlen, oder Kühl-Schiffe nicht gebräuchlich ſind, hat man etliche ſo genannte **Kühl-Döſen**, oder **Kühl-Faſſe**, welche man abſonderlich im Sommer nur zur Helffte anfüllet, und alſo das Bier darinnen abkühlet.

Kühn, ſiehe **Kiehn**.

Kühn-Baum, oder **Kühn-Föhren**, ſuche **Föhren**.

Kühn-Rus, ſiehe **Kiehn-Rus**.

Kühn-Schroten, ſuche **Ginſt**.

Küllen, ſiehe **Caninichen**.

Kümmel, iſt dreyerley Sorten: **Garten-Kümmel** oder **Römiſcher Kümmel**, **Feld-** oder **Wieſen-Kümmel**, und **Schwartz-Kümmel**. Der **Garten-** oder **Römiſche Kümmel**, der auch **Pfaffen-Kümmel**, **Kramer-Kümmel** oder **Welſcher Kümmel**, genennet wird, hat eine weiſſe und dünne Wurtzel, aus welcher ein anderthalb Spannen-hoher mit vielen Neben-Zweigen beſetzter Stengel kommt. Die Blätter ſind faſt dem Fenchel-Kraut gleich, iedoch kleiner und kürtzer. An den Gipffeln der Stengel und Zweige gewinnet er ſchöne Dolden oder Kronen, wie der Fenchel, mit vielen Blümlein, darauf folget der Saamen, welcher aus groſſen länglichen grauen Körnern, die eines ſtarcken lieblichen Würtz-Geruchs und etwas bittern und ſcharffen, iedoch dabey angenehmen Geſchmacks ſind. Er wächſet in warmen Ländern, als in Egypten und andern Africaniſchen Provintzen, auch in der Inſel Maltha, allwo man noch eine kleinere, weiſſe und dem Anis ähnliche Art hat, die von einem ſüſſen Geſchmack iſt. Bey uns in Deutſchland wird er nur zur Luſt in denen Gärten gebauet, und der beſte Saame davon häufig aus Italien zu uns gebracht. Er dienet wider das Bauch-Grimmen, Winde und Blähungen, wehret den kalten Flüſſen, und iſt eine treffliche Haupt-Stärckung. Etliche Tropffen von dem aus dieſem Saamen deſtillirten Oel in einem Löffel voll weiſſen Wein, oder anderm Geträncke eingenommen, iſt ſehr gut wider das Grimmen und Leibwehe, ſo von Kälte und Winden verurſachet wird. Auf den Nabel geſtrichen, hat es gleiche Wirckung; und wenn es auf den Wirbel des Hauptes geſchmieret wird, vertreibt es den Schwindel und ſteuret den kalten Flüſſen. Der **Feld-** oder **Wieſen-Kümmel**, ſo auch **Karbe**, **Karve**, oder **Garven**, **Matten-Weg** oder **Speiſe-Kümmel**, genennet wird, hat hohle knöpfigte Stengel, ſo bey zwey Ellen hoch werden. Die Dolden oder Kronen blühen weiß, und bringen hernach den Saamen, welcher um ein merckliches kleiner, als der vorhergehende iſt. Er wächſet zwar wild auf denen Wieſen und Feldern, wird aber auch in den Gärten gebauet. Er hat in einer Haushaltung ſeinen vielfältigen Nutzen, indem er unter das Brot gebacken, unter die Quarck- und Zieſen-Käſe vermenget, auch an Fleiſch, Fiſch und andere Eſſen, denenſelben einen lieblichen Geſchmack zu geben, auch ein Brantewein, der ſonderlich denen Blähungen widerſtehet, davon gebrannt wird, um welches Ubels willen man auch die warmen Bier-Müſer mit Kümmel erfunden hat. Die Wurtzel, wenn ſie noch zart und friſch iſt, kan man wie Peterſilien an allerhand Fleiſch kochen, oder auch zum Salat wie die Zucker-Wurtzeln gebrauchen. Der Saamen wird auch mit Zucker überzogen, und als eine gute Magen-Stärckung gebrauchet, reiniget die verſchleimte Bruſt, und ſtillet das Reiſſen im Leibe. Das daraus gezogene Oel, iſt ebenfalls zu allen dieſen Zufällen nützlich zu gebrauchen. Der **ſchwartze Kümmel**, hat einen hohen Stengel, grüne zerſchnittene Blätter, weiſſe oder bleich-blaue Blumen, und bringet in einem Knopff einen kohlſchwartzen Saamen; dieſer, wenn er gut, ſoll dick-körnig, eines guten ſcharffen Geruchs und Geſchmacks ſeyn; er ſtärcket das Haupt, wehret dem Schwindel, ſtillet das Bauch-Grimmen, und iſt vortrefflich gut wider die wütenden Hunds- und anderer giftiger Thiere Biſſe. Die Wurtzel ſtillet das Bluten, wenn ſie zerbiſſen und in die Naſe geſteckt wird. Den Hünern ſtreuet man ſchwartzen Kümmel unter anderm Futter vor, damit ſie deſto beſſer legen.

Kümmerer, heiſſet bey der Jägerey ein Hirſch, welcher, wenn er an ſeinem kurtzen Wildpret, durch einen Schuß oder auf andere Weiſe verletzet wird, ſein Gehörne gantz auſſer der Zeit wirfft, und verecket oder ſchläget, auch nicht förmlich wieder auffſetzet, ſondern nur kurtze und krumme Enden bekömmet.

Kümmerlinge, heiſſet man an einigen Orten des Reichs, die gar kleinen ſogenannten Pfeffer-Gurcken, ſiehe Gurcken. Sonſt aber bedeutet es auch ein im Wachsthum begriffenes Thier, welches ſehr im Wachſen zurück bleibet.

Kün, ſiehe Kiehn.

Kün-Baum, Kün-Föhren, ſuche **Föhre.**

Küniglein, ſiehe **Caninichen.**

Kün-Rus, ſuche **Kiehn-Rus.**

Kürbis, Kürbs, iſt eine nützliche Garten-Frucht, welche ſo wohl in der Küche, als zur Artzney gar nützlich zu gebrauchen iſt. Sie ſind ſo wohl der Geſtalt, als ihrer Groſſe nach, ſehr unterſchieden. Die gemeinſten und bekannteſten bey uns ſind: Der groſſe platt-runde Kürbs mit weiſſen Blumen; der groſſe runde Kürbis mit gelben Blumen und rauhen Blättern. Der lange oder Trompeten-Kürbs; der Flaſchen-Kürbs. welchen man von verſchiedener Gröſſe hat. Ferner giebt es groſſe Frantzöſiſche gemarmorirte, mittelmäßige oder Holländiſche runde gemarmorirte. Die groſſen langen grünen Frantzöſiſchen. Die Wartzen-Kürbſe, welche auswendig voller Puckeln oder Wartzen, inwendig aber Gall-bitter ſind. Die von ihrer Geſtalt alſo genannte kleine Stern-Kürbſe; Pomerantzen-Kürbſe; kleine Birn-Kürbſe und andere mehr. Ihre Schale iſt hart, anfänglich grün, hernach weiß, gelb oder fleckig. Man pflantzet die Kürbs-Kerne im Zunehmen des Monden im halben April an einem lufftigen Ort, wo ſie ein gut Theil Sonne haben können, in ein gutes feuchtes Erdreich, welches mit kurtzer Miſt-Erde wohl gedünget und zugerichtet iſt. Wenn man verfaulten Miſt aus heimlichen Gemächern haben kan, iſt ihnen ſolches ſehr vorträglich, und werden die Kürbſe weit gröſſer davon. Der Saamen oder die Kerne müſſen vorhero einen halben Tag eingeweichet ſeyn, und nachgehends fleißig begoſſen werden: Denn die Kürbſe haben dieſe Natur, daß ſie keine Feuchtigkeit zu überflüßig bekommen können. Bey heiſſem trockenen Wetter müſſen ſie alle Abend aus einem Teiche oder Graben wohl begoſſen werden: Denn das kalte Brunnen-Waſſer iſt ihnen ſchädlich. Wer ſie nicht alle Tage begieſſen will, der ſetze nur einen kleinen Napff mit Waſſer an die Wurtzel, lege einen wollenen Lappen, der vorhero durchaus genetzt iſt, mit einem Ende darein, mit dem andern Ende aber an die Wurtzel, alſo, daß ſich die Feuchtigkeit fein zu derſelben ziehen kan, und wenn der Lappen das Waſſer heraus gezogen hat, muß der Napff allemahl wieder voll gegoſſen werden. Wenn ſie anfangen zu wachſen, und ihre Früchte ſich ſehen laſſen, ſo muß man über zwey der groſſen nicht an einem Rancken laſſen, die andern ſoll man alle abnehmen, damit dieſelben deſto gröſſer werden können. So man auch die Rancken vornen an der Spitze abnimmt und aufhält, werden die Kräffte alle in die Frucht gehen, und dieſelbe deſto gröſſer werden. Unter die etwas erwachſenen muß man Ziegel-Steine legen, ſolchenfalls werden ſie an der bloſſen Erde nicht unförmlich werden, ſondern auch deſto beſſer zeitigen können. Man muß ſie auch bisweilen umkehren, damit das unterſte Theil auch von der Sonne beſtrahlet, und auf dieſe Art gleichfalls reiff werden möge; iedoch muß man behutſam damit umgehen, daß der Stiel nicht abgehet. Was die kleinen Kürbſe, auch Flaſchen- und Stern-Kürbſe anbelanget, als welche gerne an warmen Sonnen-reichen Orten wollen gepflantzet ſeyn, muß man ſolche an einem Zaun oder Wand an einem Geländer auf- und in die Höhe ziehen, weil ſie an der Erde nicht ſo wohl fortkommen als die groſſen. Wenn die Kürbſe recht reiff, müſſen ſie mit dem Stiel abgeſchnitten, und nicht alſobald in die warme Stube gebracht, (ſonderlich die groſſen) ſondern ſo lang, bis es anfänget, zu gefrieren, in einer lufftigen Kammer oder andern temperirten Ort, auf trockene Breter ieder beſonders hingelegt, oder, wenn ſie nicht reiff geworden, bey Tage an die Sonne geſtellet werden, bis man ſie nach und nach verſpeiſet, da denn der Saame heraus genommen, und vor den Mäuſen wohl verwahret wird, welcher ſich drey Jahr lang hält, ehe er verdirbt. Einen Kürbis groſſer, als andere zu machen, ſoll man einen jungen wählen, der einer Fauſt groß iſt, und in demſelben, neben dem Stiel einen dreyeckigten Spund ausſchneiden, ein friſches Senff-Korn hinein ſtecken, und den Spund wieder darauf thun, dieſer verwächſet mit der Zeit, und das darein verborgene Senff-Korn kommet auch zum Wachsthum, und treibet oder ſchwellet den Kürbs alſo auf, daß er ſeine natürliche Gröſſe zum wenigſten doppelt erlanget, doch bleiben dieſelbigen nicht ſo lang, als die andern. Man hält davor, daß die Kerne, die in den Kürbſen in der Höhe wachſen, lange und ſubtile Kürbſe, die in der Mitte grobe und dicke, und die im Grunde breite Kürbſe hervor bringen. Auſſer dem aber iſt bekannt, daß ihnen ihr natürlicher Wuchs verändert, und ſie, wenn ſie im beſten Wachſen, durch Binden und dergleichen in mancherley Forme gebracht, auch in deren Schale Figuren nach Gefallen eingeſchnitten werden können, die ſich bey dem völligen Wachsthum nach Verlangen darauf präſentiren. Aus denen groſſen, ſonderlich denen Flaſchen-Kürbſen machet man, wegen ihrer harten und feſten Schalen Trinck-Geſchirre, oder brauchet ſie ſonſten, wenn ſie groß ſind, zu Gefäſſen, allerley darinnen zu verwahren. Wenn man auf der Reiſe ein Pferd mit Safft aus Kürbis-Blättern beſtreichet, ſollen ihm die Fliegen und Bremen nichts thun können. Die Kürbiſſe ſind wäſſerig und kühlend, geben eine ſchlechte und nicht allzu geſunde Nahrung. Aus denen groſſen wird gemeiniglich mit Milch ein Mus gekocht; die Stern- und andere kleine Kürbiſſe aber, werden der Länge nach in etwan zwey quer Finger breite

Stücken

Stücken zerſchnitten, die Kerne heraus gethan, und die äuſſere Schale herunter geſchnitten, die Stücken im Waſſer weich gekocht, ſolches davon abgeſeigt, dagegen eine Fleiſch-Brühe daran gegoſſen, und mit Jngber und Pfeffer wohl abgewürtzet, oder mit untermengter Semmel und Eyern, guten Rahm und Gewürtze in einer Torten-Pfanne gebacken, oder mit Zwiebeln in brauner Butter gebraten; oder mit Fleiſch-Brüh, Eyern, geriebenen Parmeſan-Käs und Gewürtze eine Suppe davon gemacht, welche mit ein wenig in Oel oder Butter geröſteter Peterſilie beſtreuet wird. Man pfleget auch aus geſottenen Kürbiſſen, mit Butter, Eyern und Peterſilie Klöſer zu machen. Die äuſſerſten zarten Schoſſen an den Kürbis-Stengeln bricht man ab, wo ſie am weichſten und zarteſten ſind, brühet ſie, läſſet dieſelben in einem Durchſchlag ſauber abtropffen und kalt werden, und macht ſie mit Baum-Oel, Eßig, Saltz, und ein wenig Pfeffer zu einem Salat an; man kan ſie auch warm mit einer Fleiſch-Brühe, ſo mit Muſcaten-Blüte, Pfeffer, Jngber und Saltz gewürtzet iſt, oder mit Butter, wie eine Spargel-Brühe zurichten. Aus Kürbiſſen wird auch folgender Geſtalt ein Brot gebacken: Man nimmt nemlich großbauchichte runde und wohlreiffe Kürbiſſe, ſchneidet ſie in viel dünne Schnittlein, nachdem die auswendige harte Schale vorhero weggeſchnitten, und auch das inwendige Weiche mit dem Meſſer ſauber abgeſchabt worden, wirfft ſolche in einen Keſſel mit ſiedendem Waſſer, und läſſet ſie darinnen kochen, denn wenn ſie eine gute Zeit ſieden, verlieren ſie den graſichten widrigen und unannehmlichen Geruch und Schmack, und werden lieblicher und beſſer; wenn ſie nun zu einem Mus gekocht ſind, druckt man ſie mit den Händen durch ein Sieb, damit die noch etwan unzerkochten, holtzigten Theile zurücke und abgeſondert bleiben müſſen, darnach miſchet man darunter das dritte Theil Mehl, und machet Brot daraus, wie ſonſt; dieſes Brot hat eine gute Krafft zu nähren, und iſt ſo dauerhafft, als immer ein Brot ſeyn mag, iedoch ſchmeckt es beſſer und lieblicher, hat auch ein beſſeres Anſehen, wenn es friſch, als altbacken iſt. Zwey beſondere Nutzbarkeiten ſind nicht zu vergeſſen. Man kan aus Kürbiſſen bey gelindem Feuer und Umrühren einen ſchönen ſüſſen Safft ſieden, welcher nicht nur dicke wie ein Syrup, ſondern auch endlich gar zu Zucker, welcher erſt wie Honig-Zucker wird, geſotten werden kan. Wenn er ſchön weiß raffiniret und zu einer völligen Härte geſotten werden könnte, als welches noch zu verſuchen und zu erfinden iſt, ſo würden wir ſolcher Geſtalt unſern Zucker ſelbſt haben, und wenigſtens der gemeine Mann, an ſtat des fremden Gewächſes, dafür ietzo ſo viel Geld aus Deutſchland, indem auch der geringſte Bauer Zucker braucht, geführet wird, dieſen Kürbis-Zucker brauchen können. Den ſüſſen Safft brauchen einige Bauern, die es als ein Geheimniß halten, wircklich, um ihre Kuchen und Breye zu verſüſſen. Wenn man nun die Kerne, ehe man ſie ſtecket, vorher in Milch oder nur Waſſer, worinne Zucker zerlaſſen iſt, weichet, ſo werden ſie von Natur deſto ſüſſer. Die andere Nutzbarkeit iſt dieſe: Aus denen Kernen, wenn man ihrer eine Menge ſammlet, kan man ein vortrefflich ſchönes und überaus ſüſſes Mehl machen, welches noch viel beſſer als das Krafft-Mehl iſt, und zu allerhand gebackenes, wie auch zu ſehr delicatem Gemüs gebrauchet werden kan. Ein Haus-Wirt, welcher nicht immer nur alles bey denen alten Löchern bleiben läſſet, ſondern immermehr Nachricht von denen Wirckungen ſeiner Früchte einzuziehen, und durch Verſuche zu erhalten trachtet, wird ſo wohl hier, als bey allen andern Dingen, immermehr Nutzen entdecken können. Und eben das iſt eine Haupt-Regel der Wirtſchafft, daß man immer auf Verbeſſerungen ſehen müſſe. Hätten die Alten ſolches nicht gethan, woher wüſten wir ietzo ſchon ſo vieles? Endlich iſt auch noch etwas von dem mediciniſchen Nutzen der Kürbiſſe zu gedencken. Aus dem Saamen, der einer von denen vier groſſen kühlenden Saamen iſt, wird in denen Apothecken mit Pappel- und Erdbeer-Waſſer eine Milch oder vielmehr Milch-Waſſer gemacht, welches alle febriliſche Hitze löſchet, die Nieren- und Lenden-Schmertzen ſtillet, das Brennen des Urins vertreibet, und den Schlaff befördert. Das von unreiffen Kürbſen deſtillirte Waſſer, wird entweder äuſſerlich mit leinen Tüchlein über hitzige Geſchwulſten geſchlagen, oder wider die groſſe Hitze in Fiebern innerlich gebraucht, und etliche Loth davon getrunken. Durch den Rauch von denen angezündeten Kürbiſſen, können die Mücken und ander dergleichen Ungezieffer aus den Gemächern vertrieben werden. Die friſchen Kürbs-Blätter über die Brüſte geleget, machen denen Weibern die Milch verſeihen. Von denen Citrullen und Coloqvinten, ſo beydes Arten von Kürbiſſen ſind, iſt bereits an gehörigem Orte Erwehnung geſchehen.

Küthe, ſiehe **Köthe**.

Kütt, ſuche **Kitt**.

Kütt, werden an einigen Orten ein **Volck** Rebhüner genennet.

Kütten, ſiehe **Qvitten**.

Kummet, **Kommet**, **Kummt**, iſt ein von zweyen krummen, unten etwas breiten, oben aber ſchmälern, und denen Ochſen-Hörnern gleich geſchweifften Stücken Holtz (welche dahero **Kummet-Hörner** genennet werden) zuſammengeſetztes und von dem Sattler mit ausgeſtopftem Leder oder Leinwand ausgebundenes Pferd-Zeug, welches man denen Zug- und Acker-Pferden um den Hals hängt, damit ſie, weil vornen in denen auf beyden Seiten eines ieden Kummets befindlichen eiſernen Ringen die Bruſt-Ketten, an dieſen aber die Halt- oder Deichſel-Ketten, (womit die Pferde an die Deichſel geſpannet werden) befeſtiget ſind, an

denen Seiten aber, die Stränge mit denen Seiten-Blättern oder Reit-Scheiten, ſo an die Ort-Scheite der Waage geſchleifft ſind, ſich befinden, ihre Hälſe im Ziehen nicht beſchädigen mögen, welches doch zuweilen geſchiehet, wenn nemlich die Kummte nicht gut anpaſſen, oder nicht ſattſam mit Wolle und Haaren ausgeſtopffet oder gefüllet ſind. Die leinenen oder mit Leinwand überzogenen Kummte, welche die Pferde nicht ſo leichte drücken und brennen, als die ledernen, werden vor die Acker-Pferde gebraucht, und dahero Acker-Kummete, die ledernen aber Fahr-Kummte genennet. Oben auf dem Kummet zwiſchen denen Kummet-Hörnern, iſt eine lederne Decke aufgenehet, welche verhindert, daß das Regen-Waſſer das Kummet nicht durchnetze; und wird die Kummet-Kappe genennet.

Kumps-Kraut, wenn man von dem weiſſen Sommer- oder Winter-Kopff-Kehl, oder ſogenannten Cappes-Kraut, kleine Häupter in vier oder mehr länglichte Theile oder Stücken ſchneidet, dieſelbigen in Waſſer kochet, und hernach, wenn ſie kalt worden, in kleine Fäßlein mit Saltz, Kümmel, Dille, Wachholder-Beeren ꝛc. einleget und gähren läſſet, ſo heiſſet ſolches ein Kumps-Kraut, welches hernach in Küchen bereitet, und als ein gut Eſſen aufgetragen wird.

Kundel-Kraut, wird in Oeſterreich ein Qvendel oder Feld-Poley genennet. Siehe Qvendel.

Kundſchafft, iſt ein Wort, welches Sachen anzeiget, darauf in der Wirtſchafft ſehr zu ſehen. Denn überhaupt heiſſet es ſo viel als andern bekannt ſeyn, und wiederum viele Bekanntſchafft haben, und viele Leute kennen, die uns in unſern Wirtſchaffts-Geſchäfften und in unſerm Verkehr mit Dienſten, ihrem Credit, ihrer Freundſchafft, ihrer Recommendation, ihrem Zeugniß, mit Geldeswerth und Geld dienen, und bey denen wir wieder unſere Güter an den Mann bringen müſſen. Wie ſolches aber nicht nur ehrliche, und zu dieſem allen geſchickte Leute ſeyn müſſen: alſo erlanget man ſolche Kundſchafft ſeiner Seits durch einen ehrlichen Wandel, durch gute Waare und Arbeit, durch Geſchicklichkeit, durch Freundſchafft, durch Reiſen, durch Correſpondentz, durch gute Bedienung, durch Verbeſſerung und Verbergung ſeiner Fehler, durch freundlichen, höflichen und gefälligen Umgang, durch Liebes-Dienſte, durch Behutſamkeit die Menſchen zu prüfen, und endlich überhaupt durch gute und ordentliche Wirtſchafft, die aber auch der Geitz und Wucher nicht verhaßt macht; daher man ſiehet, wie der Geitz, der Hochmuth, die Wolluſt und Verſchwendung in der Wirtſchafft ſo viel ſchaden. Hiernächſt aber ſo heiſſet Kundſchafft auch dasjenige Zeugniß und Atteſtat, welches das abziehende Geſinde von ſeiner Herrſchafft wegen ihres Verhaltens und der Endſchafft ihres Dienſtes erhalten, die neue Herrſchafft aber vor allen Dingen verlangen muß. Sonderlich wird bey denen Geſellen der Handwercker ihr Atteſtat, ſo ſie nach dem jüngſten Kayſerlichen Mandat von denen Misbräuchen der Handwercker haben müſſen, auch die Kundſchafft genennet. Bey Barbier-Stuben aber heiſſet die Anzahl derer Barbier-Gäſte die Kundſchafft, ja dieſe werden Kunden genennet.

Kunſt, heiſſet eigentlich eine beſondere und nicht allen gemeine Geſchicklichkeit des Leibes, die vermittelſt einer natürlichen und erlangten Fertigkeit derer erkennenden Kräffte, ſonderlich aber einer lebhafftigen Empfindung und Einbildungs-Krafft, durch einigen Unterricht, vornemlich aber durch lange Ubung entſtehet, um gewiſſe Bewegungen, die andern Menſchen nothwendig, nützlich und angenehm ſind, zu machen, und dadurch allerhand künſtliche Wercke und Veränderungen in cörperlichen Materien zuwege und herfür zu bringen. Es beſtehet alſo die Sache nicht ſo ſehr in einer ſpeculativiſchen oder bloſſen ſcharfſinnigen Erkenntniß, als vielmehr in der Ausübung und in einer wircklichen geſchickten Arbeit, welche nur eine gemeine Erkenntniß der Dinge erfordert. Indeſſen da es doch auch Arbeiten giebt, die eine ſcharfſinnige Erkenntniß zum Grunde haben, dieſes aber die gelehrte Erkenntniß heiſſet; ſo kan man ſie überhaupt in gelehrte und gemeine Künſte, welche letztern nur eine gemeine Erkenntniß vorausſetzen, eintheilen. Von beyden giebt es eine groſſe Menge. Nur muß man als ein Wirt dabey auch ſehen, ob ſie Brot bringen. Denn die brotloſen Künſte achtet ein Wirt nicht. Ja unter denen nützlichſten Künſten muß man eine oder mehr von ſolchen erwählen, dazu man ſich nicht nur ausnehmend ſchicket, ſondern die auch vielen Leuten dienlich und angenehm, überhaupt aber nicht von göttlichen und menſchlichen Geſetzen verboten ſind. Eine oder mehr Künſte alſo verſtehen, iſt ein Grund andern zu dienen, und der natürlichſte erſte Weg, anderes Vermögen zu erlangen. Daher von einer guten Kunſt geſaget wird, ſie habe einen güldenen Boden. Die Handwercker ſind von denen Künſten noch unterſchieden. Denn ob wohl Handwercker ſind, bey welchen eine Kunſt dazu kommt, die deswegen künſtliche Handwercker heiſſen; ſo ſind doch die übrigen hieher nicht eigentlich zu ziehen, und werden deshalb gemeine Handwercker genennet, die aber deswegen nicht verächtlich ſind. Unter ſolchen kan nun zwar ein und anderer Meiſter beſondere ſchöne Arbeit vor andern machen, und deswegen ein künſtlicher Meiſter, gleichwohl aber noch kein Künſtler im eigentlichen Verſtande heiſſen. Mit denen Handwerckern iſt auch meiſtentheils, weil ſie leicht und von vielen getrieben werden können, da denn einer den andern verderbet, ein Monopolium oder Propolium oder die Innungs-Rechte verknüpfet. Allein, weil eigentliche Künſte ſchwer, und ſich nicht vor jeden ſchicken, ſo ſind dieſelben, damit

mit es nicht an Leuten darinne fehle, ſonderlich wenn ſie ſehr nöthig und nützlich ſind, insgemein frey. Am allermeiſten aber nennet man die gelehrten Künſte aus dieſem Grunde freye Künſte. Bey denen andern aber hat die Deutſche Innungs-Sucht meiſtentheils neuen Handwercks-Zwang zum groſſen Schaden derer eigentlichen Künſte bey uns eingeführet.

Kunſt, ſiehe **Waſſer-Kunſt**.

Kupffer, wird unter die ſchlechteſte Metalle gezählet, ſo man nebſt dem Eiſen, Stahl und Zinn und Bley in der Wirtſchafft häufiger als Gold und Silber nöthig hat. Es beſtehet aus Schwefel, Vitriol und Qveckſilber, führet auch ſonſt insgemein etwas Gold bey ſich, iſt daher das geſchmeidigſte, kan im übrigen nicht alſobald in Fluß gebracht werden, ſondern glüet lange im Feuer, und werden daraus wie von andern Metallen verſchiedene Praeparata gemacht. Wenn man ihm alſo einen Zuſatz von Zinn giebet, da ohngefehr zu einem Centner Kupffer ein Viertel Centner Zinn zu rechnen, und dieſes zuſammen ſchmeltzet, ſo entſtehet ein vermiſcht Metall, daraus man Canonen, Mörſer und dergleichen zu gieſſen, auch ſolches Glocken-Speiſe zu nennen pfleget u.a.m. Einige theilen daſſelbe daher in ſchwartzes, rothes und gelbes ein, davon iſt das erſte nicht ſo ſauber und reine als das andere, das dritte aber iſt das mit andern Metallen vermiſchte. Das meiſte wird aus Kieſen und andern Ertzten geſchmoltzen, das wenigſte aber findet man gediegen, und zwar in nicht allzugroſſen Körnern, die als Tröpflein an den Ertzten hangen. Die bekannteſten Oerter, wo ſelbiges gegraben wird, ſind Italien, Dännemarck, Schweden, Ungarn, Pohlen, Böhmen, Oeſterreich und Deutſchland, unter dieſen iſt das Schwediſche, wo man es haben kan, das beſte, ſonderlich zum bauen; das Ungariſche iſt noch etwas feiner, und wird daher in Müntzen gebraucht; das Italiäniſche, wie auch das Lothringiſche giebt jenen nicht viel nach, das Deutſche aber wird vor das geringſte gehalten. Wenn nun das Kupffer von ſeiner Unart, wie auch von Silber und Bley auf den Seiger-Hütten geſchieden worden, nennet man es Gar-Kupffer, da es denn auf den Kupffer-Hammern in eiſerne Tiegel gegoſſen, und ein ſolcher Guß ein hart Stück geheiſſen wird, welche Stücke man hernach abpuchet, das iſt, kleiner hauet, um Keſſel und dergleichen Sachen daraus zu machen, oder ſonſt zerſchrotet, und zu allerley Gebrauch ins kleine bringet. Was unter dem Schlagen vom Kupffer abſpringet, davon wird das grobe, ſo wie breite dünne Schieffer abſpringet, **Kupffer-Schlag**, das zärtere und noch dünnere aber **Keſſel-** oder auch **Kupffer-Braun** genennet. Wenn das Kupffer roſtet, entſtehet eine grüne Farbe, ſolche findet ſich theils in den Kupffer-Gruben, wo an die Steine, ſo etwas Kupffer halten, ſich dergleichen anhänget, theils auch an das Gar-Kupffer ſich anleget und davon herab ſchaben läſſet, wenn es vorhero ſonderlich mit Eßig oder einer ſcharffen Materie genetzet worden, und dieſe Farbe heiſſet **Kupffer-Grün**. Aus dieſem Metall werden ſehr viel, ſonderlich bey einer Haushaltung gantz unentbehrliche dauerhaffte Gefäſſe, und dergleichen Geräthſchafft verfertiget.

Kuppel, **Koppel**, **Hunde-Kuppel**, ſind zwey Hunde-Hals-Bänder, welche mit Kettgen an einander gefüget ſind, damit ie zwey und zwey Jagd-Hunde, wenn man ihnen ſolche um den Hals geſchnallt, mit einander lauffen und beyſammen bleiben müſſen.

Kuppel Jagd-Hunde, beſtehet bey der Deutſchen Jägerey aus dreyen, bey der Frantzöſiſchen aber nur aus zweyen. Man braucht auch an ſtat **Kuppel**, das Wort **Strick**. Alſo ſagt man: Mit einem Strick oder mit zweyen Stricken Wind-Hunden aufs Haſen-Hetzen reiten: das iſt mit dreyen oder mit ſechs Wind-Hunden ꝛc. Es wird aber deswegen alſo genennet, weil allezeit drey Hunde mit dem Hetz-Riemen oder Hetz-Strick zuſammen gehalten oder gekuppelt werden.

Kuppel Pferde, heiſſet eine gewiſſe Anzahl Pferde, von dreyzehen, vierzehen, funffzehen, auch mehr oder weniger Stücken, welche mit Stricken in gewiſſer Weite hinter einander gebunden ſind, alſo daß des andern ſein Zaum oder Halffter an des vörderſten ſeinen Schweiff feſt gebunden, und ſo fort, dahero, wo das erſtere hingezogen oder geritten wird, die andern alle folgen müſſen. Solchemnach heiſſen **Kuppel-Pferde** diejenigen, ſo aus einer ſolchen Kuppel gekaufft worden.

Kuppel, **Koppel**, bedeutet auch eine Gemeinſchafft, die zwey oder mehrere an einem Dinge haben; alſo heiſſet eine

Kuppel- oder **Koppel-Jagd**, wenn ihrer zwey oder mehrere die Jagd mit einander gemeinſchafftlich beſitzen. Es wird aber die **Kuppel-Jagd** auf verſchiedene Art und Weiſe exerciret, und zwar entweder alſo, daß zum Exempel ihrer zwey ſich des Jagens reciproce oder gegen einander bedienen, und Cajus in des Titii, und hinwiederum Titius in des Caji Waldung und Revieren jaget; welches gemeiniglich auf den vermengten Feldern und Gütern geſchiehet; oder aber, es hat Titius in des Caji Waldung das Mit-Jagen, hingegen aber Cajus darff ſich deſſelben in des Titii Waldung nicht gebrauchen. Man findet auch Kuppel-Jagden, daß ihrer zwey, nemlich Cajus und Titius in des Mevii, als eines dritten Revier, die Jagd zugleich haben, ohne daß dieſer mit jagen darf, als welchem ſolcher Geſtalt nur das Eigenthum des Grund und Bodens, nebſt der Jurisdiction oder Obrigkeit zugehoret. An einigen Orten, beſonders aber in Thüringen, wird es mit denen Kuppel-Jagden alſo gehalten, daß, wenn Bartholomäi vorbey iſt, niemand ſeinen Nachbarn, oder denjenigen, der mit ihm zu jagen hat, fragen darf: ob er jagen wolle oder nicht, ſondern wer eher kommt, der hat den Vortheil zum Jagen,

gen, und wenn gleich ſein Grentz = Nachbar kömmt, ſo muß er doch, als der letzte, weichen, wenn er, als der erſtere, nur ein Garn angebunden hat. Wiewohlen es auch anderer Orten in einigen Stücken anders gehalten, und dabey dieſes obſerviret wird, daß, wenn gleich ihrer zwey oder mehrere eine Kuppel = Jagd mit einander gemein haben, mithin iedweder beſonders, ohugehindert des anderen, Jagen und Weydwerck treiben darff, iedennoch zu Herbſt = Zeiten, und nach der Wein = Leſe, das erſte Jagen von allen Theilen ſämtlichen, auf zuvorher beſchehene nachbarliche Vergleichung, verrichtet, und was davon gefangen, in ſo viel Theille, als Perſonen ſind, denen die Kuppel = Jagd zuſtehet, ausgetheilet wird.

Kuppel=Fiſcherey, heiſſet eine Fiſcherey, zu welcher zwey Nachbarn gleich berechtiget ſind. Sie wird in wilden Fiſch = Waſſern, Seen, Flüſſen, Bächen ꝛc. woran dies = und jenſeits eine andere Herrſchafft mit ihren Gütern ſtöſſet, exerciret, und iſt faſt gleicher Art mit der Kuppel=Jagd.

Kuppel=Netze, iſt ein leichtes Wild=Garn, welches im Buſen ſechzig gute Schritte ſtellet. Die Leinchen, davon ein ſolches Garn geſtricket wird, ſind neunfädenig oder neunſchäfftig, in der Dicke einer Trommel=Leine, aus recht klarem ausgehechelten Hanff geſchlagen. Die Maſchen oder Schmaſſen kommen ſechs Zoll ins Gevierte, und iſt ein ſolches Garn ſechzehen ſolche Schmaſſen hoch; die Knoten werden über der Rück=Banck dichte zugezogen. Die Ober = und Unter=Leinen kommen von zwantzig Faden, wiewohl dünner, als an einem ſchweren Wild = Garn. Am Gewichte kommet ein ſolches Kuppel=Netze über anderthalben Centner, und an Gelde ohngefehr auf ſechzehen Thaler zu ſtehen. Es kan daſſelbe auf einem groſſen Haacken, von drey Ellen lang, gar füglich von zwey Mann, welche auch einander im Auffſtellen und Fangen helffen können, getragen werden.

Kuppel=Trifft und **Kuppel=Weide**, oder **Mit=Weide**, iſt eine Trifft, Hut oder Weide, worauf zwey oder mehr Dorffſchaften oder Gemeinden ihr Vieh zu treiben, zu hüten und zu weiden berechtiget ſind. Es entſtehen ſolche Trifften noch aus der alten Deutſchen Verfaſſung, da wenig Land zu Acker angebauet, und kein Mangel an Weyde, ja da alles Land in Anſehung der Vieh = Zucht gemein war. Es iſt aber nunmehro eine ſehr verderbliche Sache in der Vieh = Zucht, und zu wünſchen, daß dieſelbe abgeſchaffet, die Trifften aber getheilet würden. Man kan hiervon D. Künolds oeconom. experimentalem nachſehen.

Kurtzes Wildpret, iſt ein Jäger = Terminus, und werden von ihnen die Geilen oder Hoden eines Hirſchen alſo genannt.

Kutſche, heiſſet insgemein ein vierrädriger Wagen, der mit einer Decke oder einem ſo genannten Himmel verſehen, im übrigen aber nach der Abſicht, zu was vor einem Gebrauche er nemlich dienen ſoll, zuſammen gebauet und ausgeputzet iſt, und eben dahero auch unterſchiedene Benennung bekommt. Denn ein anders iſt eine Stadt= oder vielmehr Staats=Kutſche, ſo man auch eine **Caroſſe** zu nennen pfleget, die vielmahls auf das zierlichſte und allerprächtigſte gebauet; ein anders iſt ein **Reiſe = Wagen** oder **Poſt=Kutſche**, die ſchon ſtammhafftig und auf die Dauer, darneben aber doch nicht gar zu ſchwer gemacht ſeyn muß; ein anders iſt eine gemeine oder ſogenannte **Mieth=Kutſche**, und denn eine **Land=Kutſche**, die mit vielen Gütern bepacket werden kan. An allen muß befindlich ſeyn, ein gutes, tüchtiges, wie auch wohl proportionirtes Geſtelle, und auf demſelben ein bequemer Kutſch=Kaſten, der entweder unmittelbar auf die Bäume des Geſtelles befeſtiget, oder mittelſt ſtarcker Riemen in die Schwebe zwiſchen das Geſtelle gehangen wird.

Kuttel = Flecke, **Kuttel = Wamme**, ſiehe **Caldaunen**.

Kybitz, ſuche **Kibitz**.

Laab, **Lab**, **Laff**, **Lupp**, **Käſe = Härte**, **Käſe=Laab**, **Renne**, **Rogen**, heiſſet eigentlich die in dem Magen eines Sog = Kalbes befindliche Säure, oder die annoch unverdaute Milch, ſo das Kalb von der Mutter geſogen, ehe es noch was anders genoſſen, als welche auf gewiſſe Art zugerichtet, die Milch gerinnen macht, daß man Käſe daraus verfertigen kan. Es wird aber das Laab folgender Geſtalt zubereitet: Man wäſchet den Kälber=Magen ſauber aus, und lieſet die darinnen befindliche Milch=Körner oder Klöſichen heraus, klaubet die Haare davon, und wäſchet ſie auch fein rein, ſaltzet hernach den Magen ein, und läſſet ihn drey Tage im Saltze liegen; ſiedet ferner fünf oder ſechs Eyer, bis ſie hart ſind, hacket ſie klein, und menget ſie mit den Milch=Klöſichen unter einander, thut auch ein wenig Mehl darunter, ſaltzet es, und knetet es wohl durch einander, füllet es wieder zuſammen in den eingeſaltzenen Magen, und hänget ſolchen ohngefehr drey Wochen in den Rauch, und nach dieſem, wie ſonſt ein geräuchertes Stücke Fleiſch, in die Lufft, daß er nicht ſtinckend oder madicht werde. Am einfältigſten aber geſchicht es, wenn man in den zubereiteten Kälber=Magen ſüſſen Quarck füllet, ihn mittelmäßig preſſet, und wie einen Käſe trocknen läſſet. Ein ſolcher Laab=Sack hält ſich überhaupt nicht viel über ein Jahr. Es iſt aber kein Zweifel, daß man nicht auch andere Vieh= ja Kuh= it. zur Schaafs = Milch Schaafs = Mägen brauchen könne. Will man nun die Milch ſtellen oder läben, das iſt, gerinnen machen, davon unten gehandelt wird, ſo ſchneidet man ein wenig davon in einen Löffel voll Milch, und gieſſet es unter die andere Milch, von welcher der Rahm oder die Sahne abgenommen worden, ſo gerinnet ſie in kurtzer Zeit: Denn rühret man

es

es um, daß es keine Matten werden, und leget es ſodenn in die Käſe-Näpffe. Oder: Man nimmt den ausgewaſchenen eingeſaltzenen Magen, und ſtreifft ihn an ein Holtz, daß er in der Lufft hart treuget; ſiedet ein Töpfflein voll Saltz-Waſſers, läſſet es kalt werden, ſchneidet ein Stücklein vom getreugten Magen, wirfft es in das kalte Saltz-Waſſer, und nimmt ſodenn einen Löffel voll von dieſem Saltz-Waſſer, da das Stücklein Magen innen lieget, und gieſſet ihn in die Milch, und kan man damit ein groß Faß voll Milch läben. Hat man weniger Milch, ſo nimmt man nur einen halben Löffel voll. Eine andere Art, das Laab zu machen, iſt dieſe: Erſtlich muß man die Milch-Klümpergen aus dem Kälber-Magen ſauber heraus klauben, und durch ein härenes Sieblein ſchlagen; hernach nimmt man drey Löffel voll ſchönes Weitzen-Mehl, zwey friſche Eyer, einen Rahm-Löffel voll ſüſſen Milch-Rahm, item zwey Löffel voll Birken-Waſſer, und drey Löffel voll Brantewein, rühret dieſe Stücke alle durch einander, und ſaltzet dieſelben wohl: Nimmt hernach eine gantze Muſcaten-Nuß, Muſcaten-Blüthe, Pomerantzen-Schalen und Blätter, Limonien-Schalen und Blätter, Lorbeer-Blätter, drey Lorbeern, Bertram, Peterſilien, Körbel-Kraut, ein wenig Schwartz-Wurtzel, Roßmarin, zerſchneidet dieſe Kräuter und Gewürtze alles gar klein, miſcht es unter die vorige Materie, und füllet dieſe hernach in den ausgewaſchenen Kälber-Magen, welchen man hierauf in den Rauch-Fang hänget und übertrocknen läſſet. Von dieſem Laab darff man nicht mehr, als einer welſchen Nuß groß abſchneiden, und in warmes weichen, wenn man Milch damt läben will. Etliche treiben den Magen, wenn er behörig gewaſchen, und von denen Haaren gereiniget worden, mit einer, erſt von der Kuhe kommenden, warmen Milch ab, nehmen Lorbeer, Muſcaten-Blüthe, Saffran, Pfeffer, Ingwer, ſchimmlichtes Brot, Pomerantzen-Schalen, gebähetes Brot und Brantewein darunter, faſſen alles zuſammen wieder in den Magen, und hängen ſolchen auf. Noch auf eine andere Weiſe wird ein gutes Laab bereitet: Wenn man drey oder vier Kalbs-Mägen, darnach man viel Laab haben will, und drey oder vier Kützlein- oder Zicklein-Mägen nimmt (oder ſo man deren nicht ſo viel haben kan, nur einen oder zwey, denn das Laab wird beſſer davon, bekommt auch einen beſſern Geſchmack) dieſelben wohl reiniget, wäſchet und einſaltzet, hernachmahls wenn die Mägen eine Zeitlang, bis man nemlich ſo viel, als man braucht, zuſammen gebracht, im Saltze gelegen, ſolche klein zerhacket, die Milch-Körner nebſt einer gleichen Hand voll trockener Broſamen von einem neugebackenen Brote, eben ſo viel Gerſten-Mehl und eine Hand voll Saltz darunter menget, und gleichfalls mit zerhacket, ſo iſt das Laab fertig: will man denn noch etliche Neſſel-Wurtzeln oder wilde Negeleins-Wurzeln darunter nehmen, weil die Käſe davon faulen und bald abzeitigen, muß man ſolche nicht gar zu lange darinnen laſſen. Dieſes Laab muß in einen glaſirten Topff gethan, unten und oben geſaltzen, und an einen feuchten Ort geſetzet werden. Andere, ſo die Käſe gerne blau haben wollen, auch daß ſie ſich bald färben und nicht madigt werden, nehmen den Magen von einem Kalb, thun die Milch heraus, waſchen ſolche, wie auch den Magen, ſchön aus, und hacken es gantz klein. Hernach laſſen ſie neugemolckene Milch zuſammen gehen, daß es Maden ſetzt, weichen ferner verſchimmeltes Brot in Milch, ſo lange, bis man es zerdrücken kan, und miſchen hierauf alles zuſammen. Weiter nehmen ſie nach Gedüncken, langen Pfeffer, Pomerantzen-Schalen, ein paar Muſcaten-Nüſſe, oder, wenn ſie groß ſind, nur eine, um einen Pfennig Alaun; auch ein wenig Hefen, und geſtoſſene Lorbeeren, nebſt fünf Blätlein, alles wohl zerſchnitten und zerſtoſſen, darunter, ſaltzen es wohl, gieſſen ein halbes Nöſel guten ſtarcken Brantewein daran, rühren alles zuſammen genugſam durch einander, und verwahren es in einem neuen Topff zum Gebrauch. Wenn man Milch läben will, darf man nur einer Haſel-Nuß groß davon nehmen. Man braucht das Laab hauptſächlich bey der annoch lautern Milch, welche noch nicht angefangen hat, zu gerinnen und zuſammen zu lauffen, wie manchesmahl die Milch zu thun pflegt. Bey ſtarcken Vieh-Zuchten, wo man der Milch viel hat, braucht man gar kein Laab, ſondern es wird nur die Milch den Sommer durch auf dem Küchen-Herd, wo man vor das Geſinde kocht, von dem Feuer etwas entfernet, im Winter aber an den Ofen in der Geſinde-Stube geſetzet, da ſie von der Wärme von ſelbſten gerinnet; die Milch zu den ſüſſen Käſen, ingleichen zu den Schaaf- und Ziegen-Käſen aber, wird ordentlich geläbet. Etliche gieſſen nur ein wenig Saltz-Waſſer in die Milch, und hängen ſie über ein gelindes Feuer, damit ſie allmählich gewärmet und nur laulicht werde, denn wenn man ſie zu heiß macht, ſo wird der Quarck zu ſpröde und zu zähe. Die Holländer brauchen nur Spiritum Salis. Siehe das Wort Käſe, vom Holländiſchen Käſe-Machen. Andere hingegen gieſſen ein wenig Saltz-Waſſer und ein wenig Wein-Eßig in die Milch, bringen ſie aber zu keinem Feuer. In dem Toſcaniſchen oder Florentiniſchen pfleget man an ſtat des Laabs zu denen Käſen die Artiſchocken-Blüthen zu gebrauchen; an andern Orten läbt man die Milch, daraus man Käſe machen will, mit dem

Laab-Kraut. Dieſes Kraut hat kleine, dünne, gerade, runde und knotigte Stengel, welche mit ſchmalen gläntzenden Blättern dergeſtalt verſehen ſind, daß ihrer fünf bis ſechs, auch bisweilen mehr, um die Knoten herum ſtehen. Die Blumen, welche längſt an denen Zweigen, und an dem Gipffel derſelben traublicht und in groſſer Anzahl hervor kommen, ſind weiß von einem Stücke, denen Klebkraut-Blumen gleich, in vier Theile ausgeſchnitten. Seinen Nahmen hat es von ſeiner Wirckung, indem es die Milch läbet oder gerinnen macht, wenn es darein geleget wird. Es wächſt an

dürren ungebauten Orten, neben den Wegen und Zäunen.

Laberdan, iſt ein Fiſch, der dem Cabeliau gantz gleich kommt, daher man ſich wegen deſſen Zurichtung in allen, wie bey dem Cabeliau verhalten kan.

Labyrinth, ſiehe Jrr-Garten.

Lachen-Knoblauch, Scordien, Waſſer-Bathenig, Waſſer-Knoblauch, iſt ein Kraut, welches an feuchten ſchattigten Orten wild wächſet, aber auch, um ſeines Nutzens willen in der Artzney, in die Gärten verpflantzet wird. Es hat viereckigte, braune haarigte Stengel, und an denſelben zwey und zwey weißlichte, rauhe, gekerbte Blätter, zwiſchen welchen kleine röthlichte Blümlein herfür kommen, denen ein kleiner am Geſchmacke bitterer, am Geruche aber dem Knoblauch gleichkommender Saamen folget; die Blätter haben gleichen Geruch und Geſchmack. *Valerius Cordus* hat zuerſt dieſes Kraut vor das rechte Scordien in Deutſchland angegeben, welches vorhero von den Italiänern aus der Inſel Creta gebracht, und von ihnen um vieles Geld hat erkauffet werden müſſen. Dieſes Kraut, welches im Junio und Julio blühet, und alsdenn zum Gebrauch geſammlet werden muß, iſt einer warmen, trockenen, zertheilenden, reinigenden und Schweiß-treibenden, auch der Fäulung und allem Gifft widerſtehenden Eigenſchafft. Im Wein oder Waſſer geſotten und übergelegt, reiniget die Wunden und heilet vortrefflich, inſonderheit alte Schäden, faule Geſchwüre, und den kalten Brand. Die Blätter mit ſcharffem Eßig oder Roſen-Waſſer übergeleget, lindert die podagriſchen Schmertzen. Alle davon präparirte Artzneyen, als das Waſſer, welches zu Anfang des Junii gebrannt werden muß, der Syrup, der Extract, das Saltz und die Latwergen, wovon das Diaſcordium Fracaſtorii inſonderheit gerühmet wird, ſind wider die Peſtilentz, gifftige Fieber, Pocken, Maſern, und alle anfällige Kranckheiten vortrefflich gut zu gebrauchen. Das Waſſer und der aus dem Safft zugerichtete Syrup, tödten die Würmer bey den Kindern, ſo man ihnen bisweilen ein paar Löffel voll eingiebt. Die Latwerge hilfft in Magenweh, rother Ruhr, Huſten und Lungenſucht.

Lachs, Salm, iſt ein Piſcis anadromus oder zurück gehender Fiſch, welcher aus dem Meer weit in die Ströme hinauf ſteigt, und wenn er daſelbſt gelaicht, ſeinen Weg wieder zurücke in das Meer nimmt. Sein Kopff und Maul ſind nicht gar groß; in dem letztern hat er viele und ſcharffe Zähne; er iſt ſtarck vom Leibe, auf dem Rücken dunckelblau, an den Seiten aber lichter und gläntzend, am Bauche gantz weiß, und mit ſchwärtzlichten Puncten hin und wieder beſprengt. Er hat eine weiſſe und Knochen-harte Zunge; am Bauche, wie auch auf dem Rücken, etliche ſtarcke Floß-Federn, am Kopff aber auf ieder Seite vier Blut-rothe Kieſen oder Fiſch-Ohren; ſein Fleiſch iſt rothgelblich oder Leib-Farb, feiſt, wohlſchmeckend und nahrhafft, aber etwas hart zu verdauen, dahero es für ſchwache und kräncklichte Leute nicht dienet, wenn es aber in einen jungen ſtarcken Magen kommet, und daſelbſt wohl verdauet wird, ſo giebet es reichliche Nahrung; inſonderheit werden die jungen Lächslein, ſo nur etwa einer Spannen lang, vor ſehr niedlich und geſund gehalten; hingegen ſollen, der geſaltzene Lachs ſowohl, als der geräucherte, deſto ungeſunder ſeyn, wenigſtens erfordern ſie einen guten Magen. Gegen den Winter gehen die Lachſe aus dem Meer, damit ſie laichen können, in die ſüſſen Waſſer und Ströme, und zwar vornemlich in die Weichſel, Oder, Elbe, bis über die Saal und Mulde, unter welchen die Elb-Lachſe vor die beſten und ſchmackhafftigſten gehalten werden; ingleichen in die Weſer, in den Rhein, und in die Moſel, ja auch bey uns herum, zu Deſſau in die Mulde, welche Ströme inſonderheit dem Lachs einen angenehmen und gedeylichen Aufenthalt geben, maſſen die in ſolchen Flüſſen gefangene an gutem Geſchmack alle andere übertreffen; dahingegen diejenigen, ſo in der Schelde, Themſe, Loire und Garonne gefangen werden, denenſelben an Güte bey weitem nicht beykommen. Wenn ſie laichen wollen, machen die Weiblein in den Sand auf den Grund des Stroms kleine tieffe Gruben, die ſie mit Steinen wohl verwahren, damit das Waſſer ihren Rogen, welchen ſie in Erbſen-Gröſſe in dieſe Gruben legen, und mit Sand wieder zudecken, nicht zerſtreue: Und ob gleich die Waſſer fallen, auch die Gruben vertrocknen, ſoll doch derſelbige nicht verderben, ſondern in dem Frühling bey wachſendem Waſſer lebendig werden. Die Jungen, ſo daraus erwachſen, gehen, ehe ſie jährig werden, dem Meer wieder zu, und kommen, wenn ſie zu einer ziemlichen Gröſſe gelanget, von neuem dem Strom entgegen wieder zurücke. Durch dieſes Austreten verlieren ſie ihren rohen Meer-Geſchmack, und ſind im Majo bis um St. Johannis am beſten zu genieſſen: Denn gegen ihre Laich-Zeit werden ſie magerer, und bekommen viele braune und gelbe Kupffer-Flecke, welche von einigen vor eine Kranckheit gehalten, und mit den Finnen der Schweine verglichen, auch dahero das Verſpeiſen dergleichen Kupfer-Lachſe zu ſolcher Zeit unterlaſſen wird. Sie gelangen zu einer ziemlichen Gröſſe, ſo daß ſie zwantzig, dreyßig, auch wohl bisweilen viertzig Pfund ſchwer gefangen werden, und ſind dabey eines ſo harten Lebens, daß auch das Hertz etliche Stunden, nachdem es aus dem Fiſch genommen worden, ſich noch beweget. Einige machen in Benennung dieſer Fiſche dieſen Unterſcheid, daß ſie ſolche im Frühling und Sommer Salmen, im Herbſt und Winter aber Lachſe nennen, ja etliche wollen gar aus den Salmen eine gantz beſondere Art Fiſche machen. Sie werden theils in den Reuſſen und Garnen gefangen, theils zu Nacht-Zeit bey angezündeten Fackeln, mit Geeren, Otiſtacheln oder Aal-Gabeln geſtochen, am beſten aber und ohne die geringſte Mühe bekommt man ſie in denen, vornemlich dieſer Fiſche halben, auf den Flüſſen gebauten Wehren oder Fängen. An etlichen Orten haben die Fi-

ſcher

ſcher den Gebrauch, daß, wenn ſie ein Weiblein in dem Netze fangen, ſie ſelbiges an ein Seil binden, da denn das Männlein, welches wegen ſeines krummen Schnabels oder Haackens, den es am Unter-Maule hat, ein Haacken-Lachs genennet wird, demſelben bald nachfolget, und ſich ebenfalls fangen läſſet. Der Lachs wird auf vielerley Art zugerichtet, und zwar friſch, nachdem man ihn auf gemeine Art geriſſen, und nach Gefallen in Stücke zerſchnitten, auch ſauber ausgewaſchen, entweder aus dem Saltz wohl abgeſotten, und hernach warm oder kalt mit Wein-Eßig begoſſen; oder man ſetzet in einem Keſſel Waſſer, Wein und Eßig aufs Feuer, wirfft ziemlich viel Saltz darein, thut auch gantze Würtze, als Jngwer, Pfeffer, Muſcaten-Blüthen, Nelcken, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, Zwiebel-Scheiben ꝛc. darzu, und wenn es kochet, ſo leget man den Lachs, welcher Stückweiſe an höltzerne Spießlein angeſtecket ſeyn muß, hinein in den Keſſel, und läſſet ihn ziemlich einkochen, aber nicht zu jähling, als einen Karpffen ſieden, und wirfft noch ein Stück Butter, als eine welſche Nuß groß daran. Wenn er nun genung geſotten, richtet man ſolchen an, ſchlägt ihn in eine Serviette ein, und giebt Wein-Eßig oder Citronen dazu. Er kan auch in Stücke zerſchnitten, mit Butter beſtrichen, mit Würtz-Nelcken mäßig geſpickt, auf dem Roſt gebraten, und hernach wie eine Grillade bereitet; oder aus Baum-Oel oder Schmaltz gebacken, und auf die Art, wie bey den Forellen angedeutet worden, mariniret, oder aber in eine Paſtete geſchlagen werden. Wer aber des friſchen Lachſes entbehren muß, bedienet ſich des eingeſaltzenen und geräucherten. Von dem erſten kommt jährlich in denen See-Städten ſehr viel an, aus Moſcau und Schweden, Finnland und der Orten; der letzte aber wird häuffig aus Pommern gebracht; wiewohl Hamburg und Bremen ebenfalls viel Lachſe giebet, unſers Orts iſt dermahlen der Deſſauer der vortrefflichſte. Wenn man einen Lachs räuchern will, muß man ſolchen am Rücken aufreiſſen, den Kopff entzwey ſpalten, und mit Saltz, welches ein wenig mit Salpeter vermenget worden, einſaltzen und ein paar Tage liegen laſſen. Hernach nimmt man breite Späne, ſo auf beyden Seiten ſpitzig, und ſpannet damit den Lachs aus, hänget ihn alſo in Rauch, und wenn er etliche Tage gehangen, ſo bindet man ihn mit Papier zu, und läſſet ihn weiter gar ſachte räuchern. Jſt dieſes geſchehen, ſo nimmt man ihn herunter, und hänget ihn an einen lufftigen Ort auf. Den alſo geräucherten Lachs iſſet man entweder roh, oder brätet denſelben in dünnen Stücklein, wenn ſolche vorhero ein paar Stunden im Biere gelegen, mit Butter in einer papiernen Pfanne auf einem Roſt, darunter nicht gar zu viel Feuer iſt, weil ſonſten das Papier verbrennen würde; oder man richtet ihn mit Braunkohl, Kraut, Spinat, Schoten und dergleichen zu, oder läſſet ihn in Waſſer, mit Butter, Pfeffer und etwas Wein-Eßig auf einem Teller über einem Kohlfeuer warm werden. Den eingeſaltzenen Lachs muß man vorhero auswäſſern, hernach kan man denſelben mit bloſſem Eßig, oder mit Oel und Wein-Eßig etwas gepfeffert, oder mit einer ſauren Butter-Brühe genieſſen. Auch läſſet ſich aus dieſen, wenn ſie ausgegrätet, ein Gepreßtes machen, welches man auf allerley Art formiret, denn wenn dieſes klein gehacket, auch wohl Böckel-Hering, Schleyen und dergleichen eben mit darunter gemenget, und alles gehörig und nach Gefallen abgewürtzet, bringet man es in eine Forme, z. E. als eine Ochſen-Zunge, Magen, Wurſt u. ſ. f. nur daß es feſt zuſammen gebunden werde, hernach ſiedet man es in dieſer leinewandenen Form mit rothem Wein und etwas Zwiebeln. Wenn es gahr, läſſet man ſolches in ſeiner Brühe erkalten, ziehet es hernach auf, thut das leinene Tuch davon, leget es in die Schüſſel, und garniret es mit Blumen und Lorbeer-Blättern. Die Galle des Lachſen ſoll wider die Flüſſe und Flecken der Augen, und nebſt dem Fett wider das Schwären und andere ſchmertzhaffte Zuſtände der Ohren ſehr nützlich gebrauchet werden können.

Lachs-Fang, bedeutet 1) entweder die Zeit, wenn die Lachſe am beſten zu fangen ſind, und gehet ſolcher im Februario an, und endiget ſich mit Jacobi, wiewohl ſie im Majo bis zu St. Johannis am beſten und ſchmackhaffteſten ſind, oder 2) ein Gebäude, welches auf einem Fluſſe, wo der Lachs zu ſteigen pfleget, (ſo im Früh-Jahr am ſtärckſten geſchiehet), und zwar meiſtentheils bey einem Mühlwehre angebracht iſt, darinnen ſich die Lachſe ſelber fangen müſſen. Es beſtehet ſolches aus gewiſſen Käſten, deren ieder eine Oeffnung in Geſtalt einer Reuſſen hat, durch dieſe ſchießt das Waſſer mit groſſem Br[a]uſen. Wenn nun dieſem Geräuſche der auffſteigende Lachs nachgehet, ſo fähret er entweder durch die Oeffnung in den Kaſten, oder es geſchiehet auch öffters, daß er ſich aus dem Waſſer in die Höhe wirfft und hinein ſpringet, da er denn nicht wieder heraus kan, und alſo häuffig darinnen gefangen wird. Anderer Orten, wie zum Exempel im Pommeriſchen, in der Stolpa und Wipper, giebt es Schleuſſen, bey denen Pfähle enge an einander geſtoſſen ſind; wenn nun der Lachs dahin kommt, und das Waſſer durch die Schleuſſen rauſchen höret, aber nicht weiter hinauf gehen kan, ſo krümmet er ſich, ſetzt ſich auf den Schwantz, und thut einen Sprung über die Pfähle, weil aber hinter dieſen noch eine andere Reihe hoher Pfähle geſchlagen iſt, ſo kan er weder für ſich noch hinter ſich kommen, und iſt alſo gefangen; läßt man nun das Schutz-Bret, ſo an der Schleuſſe iſt, niederfallen, ſo ſiehet man, wie viel ſich Lachſe gefangen, und kan ſolche heraus nehmen. Solcher Geſtalt ſollen nach Micrælii Zeugniß zu Rügenwalde allein in einer Nacht über dreyhundert Stücke hinein geſprungen, und alſo gefangen worden ſeyn: Denn es iſt dieſer Fiſch im Springen ſo eifferig, daß, ob er ſchon etliche mahl fehl ſpringet, und nicht darüber kommen kan, derſelbe

gleichwohl immer mit neuen Kräfften wieder anhält, bis er ſein eigener Fiſcher wird, und ſich ſelbſten fänget.

Lachs-Fohre, iſt eine Mittel-Gattung zwiſchen dem Lachs und der Forelle, gemeiniglich gröſſer als dieſe, und kleiner als jener. Hat einen blau-bräunlichten Rücken, grünlichte Seiten, mit ſchwartzen und röthlichten Puncten geſprenget, dergleichen auch an ihren obern Floſſen und auf dem Schwantze zu ſehen, einen gelblichten Bauch, und groſſe ſchwartze mit einem gelben Kreis umfangene Augen. Sein Fleiſch iſt fett und röthlich, wie des Lachſen, jedoch zärter, auſſer dieſem aber an der Güte, und Geſchmack demſelben allerdings zu vergleichen. Er ſtehet gerne in groſſen Seen, dadurch ein Fluß gehet; es werden zuweilen welche, ſonderlich in dem Genffer-See, wo der treffliche Lachs-Forellen-Fang, gefangen, die über anderthalbe Ellen lang, und bey viertzig Pfund ſchwer ſind. Dieſer Fiſch ſtreichet im November, und wird von Michaelis bis Weihnachten mit Wathen und Setz-Garnen gefangen. Er muß, gleich denen Forellen, friſch verſpeiſet, und kan am beſten aus Saltz und Waſſer abgeſotten, und mit Eßig genoſſen, oder ſonſt auf andere Art eben wie dieſelben zubereitet werden; wiewohl dieſe Fiſche viel zu edel ſeyn, als daß man durch vielerley Hinzuthun ihren natürlich herrlichen Geſchmack verderben ſolte. Siehe **Forelle**.

Lachs-Morene, ſiehe **Morene**.

Lach-Taube, ſiehe **Taube**.

Lachter-Baum, nennet man einen Baum, daran ein Grentz-Zeichen gehauen. Siehe **Grentz-Baum**.

Lacritzen-Holtz, ſuche **Süß-Holtz**.

Lactade, heiſſet eine jede wohlbereitete Erfriſchung und Stärckung.

Lactucke, Lattich, iſt eines der gemeinſten Küchen-Gewächſe, welches faſt durchgehends unter dem Nahmen Salat bekannt iſt. Er wird verſchiedentlich eingetheilet. Etliche machen deſſen achterley Sorten, welche bey uns die gebräuchlichſten ſind, als 1) gemeiner Lactucke, ſo ſich nicht in Köpffe ſchlieſſet. 2) Krauſer Lactucke, welcher auch keine Häupter ſetzet. 3) Capuziner-Salat oder Lactucke mit langen Blättern, welcher aufgebunden werden muß. 4) Endivien-Lattich oder weiß Sommer-Endivien. 5) Römiſcher Lactucke oder braune Sommer-Endivien, dieſer kan durch Aufbindung der Blätter auch abgeweiſſet, oder zur Weiſſe gebracht werden. 6) Der Kopff-Lactucke oder Kopff-Salat, von dreyerley Arten, weiß, gelb und grün, dieſer letztere wird abſonderlich der grüne Frießländer genennet. 7) Der braune oder Spaniſche Kopff-Lactucke, und 8) der vielköpfige Salat oder Lactucke alſo genannt, weil auf einem Stiel zwey, drey bis vier Köpffe wachſen. Andere ſchlieſſen alle dieſe Sorten nur in drey ein, nemlich (1) in gemeinen, der breite lange Blätter hat, und wie obgedacht, keine Köpffe ſetzt; (2) in krauſen, welcher ebenfalls keine Häupter bekömmt, und in (3) Kopff-Lactucke, welcher ſeine Blätter wie ein Kopf zuſammen ſchlieſſet. Wieder andere gehen noch kürtzer, und theilen alle Arten von Lactucke in die frühen und ſpäten ein. Die frühen Lactucken können gar frühezeitig auf ein verlohren Miſt-Beet geſäet, nachdem ſie aber erwachſen, an warme Orte des Gartens in fette feuchte Erde, allemahl einen guten Schuh weit von einander gepflantzet, und vor der Hitze zwey oder drey Tage bedecket und fleißig begoſſen werden. Man pfleget ſie in kleine Grüblein, wie den weiſſen Kohl zu ſetzen, und wenn ſie erwachſen, mit kurtzem Miſt zu umlegen, auch wie den weiſſen Kohl zu behacken, ſo werden ſie um einen guten Theil gröſſer, und halten ſich auch länger. Die ſpäten Lactucken oder Salate können entweder auf ein Miſt-Beete, oder an eine Mauer oder Wand auf Rabatten, wo ſie die Mittags-Sonne haben, und von denen Nord-Winden befreyet ſind, geſäet werden. Jede Art kan man allemahl mit einem Stöcklein unterſcheiden, damit man hernach weiß, was vor Arten man geſäet habe, und daß man ſich im Verpflantzen beſſer darnach richten kan. Solche Ausſäung pfleget man gemeiniglich im Anfang des Mertzen im Wachſen des Monden, in einem lufftigen Zeichen der Zwillinge oder Waag vorzunehmen. Wenn dieſe Salate etwas erwachſen ſind, ſo muß man ſie im Wachſen des Lichts, in erſtgedachter lufftigen Zeichen einem, in gute fette feuchte Erde, wo die Sonne und freye Lufft hinkommen kan, ordentlich nach der Schnure, allemal einen Schuh weit von einander pflantzen, und die Beete fünff Schuh breit abtheilen, und iederzeit fünff Reihen auf ein iedwedes Beete pflantzen. Will man ſich die Mühe nehmen, ſo kan man dieſe Salate, wie vorgedacht, in Grüblein pflantzen, ſo dauren ſie deſto länger, und werden um ein gut Theil gröſſer. Der Salat iſt allemahl gut zu pflantzen, wenn es geregnet hat, da der Himmel noch trüb und die Lufft kühl iſt, ſo darff man der Mühe mit Bedecken und Gieſſen nicht. Kan man es aber nicht allezeit ſo treffen, ſo muß man ſich das Gieſſen und Bedecken nicht verdrieſſen laſſen. Man muß alle Monat Salat-Saamen ſäen, und hernach verpflantzen, damit man das gantze Jahr durch guten Kopff-Salat habe. Welchen man im Keller, um eine Zeitlang zu gebrauchen, im Winter behalten will, der muß erſt gegen Johannis geſäet werden, wie der Winter-Endivien geſäet wird. Wenn ſie gewachſen und Häupter bekommen haben, muß man ſie noch vor dem Winter in ein Miſt-Beet pflantzen, damit man, wenn es frieret, dieſelben zudecken könne. Man pfleget ſie auch ſonſten wohl in lange Käſten zu ſetzen, und im Winter im Gewächs-Hauſe oder im Keller zu verwahren; dieſe, wenn man ſie zuweilen bey gutem Wetter in die Lufft bringt, werden ſich bis nach Weihnachten gut und friſch halten. Theils pflantzet man auch im Keller in Sand, müſſen aber zuvor wohl abgetrocknet und alsdenn eingeſetzet werden, ſo bleiben ſie

lange

lange gut. Was den Endivien-Lattich oder weiſſe Sommer-Endivien anbelangt, ſo hat derſelbe mit dem Kopff-Salat einerley Pflantzung und Wartung, nur muß ſelbiger ſowohl, als der Römiſche Lactucke oder die braune Sommer-Endivien, und der Capuziner-Salat, welche ſich in keine Häupter ſchlieſſen, gebunden, und wenn man ſie geſchwind weiß haben will, mit einem Topff überdeckt, und Miſt darüber geſchüttet werden. Dem krauſen Salat ſchneidet man nach und nach die Blätter ab, und läßt ihm nur das Hertzlein, ſo treibt er wieder junge friſche Blätter; was man aber aufbindet, muß etwas mit Erden angehäufft ſeyn, ſo wird er eher gelb und mürbe. Alles Aufbinden muß bey warmen trockenem Wetter geſchehen, und oben über iedes Haupt ein Blat gebunden werden, damit die Feuchtigkeit vom Thau oder das Regen-Waſſer nicht in das Hertz dringe, und Anlaß zur Fäulung gebe. Damit der Lactucke nicht zu geſchwind in Saamen ſchieſſe, muß ſolches theils durch fleißiges Beſprengen mit laulichem Regen- oder Teich-Waſſer, ſonderlich bey einfallender Hitze und Dürre, theils aber durch Auflegung eines Stücks von einem Dach-Ziegel verhindert werden. Einige laſſen den im Herbſt geſäeten Lactucke über Winter im Felde ſtehen, und bedecken ihn, damit er die Kälte wohl ausdauren möge, mit Nuß- oder Eichen-Laub; allein dergleichen Salat iſt nicht ſo mürb und zart zum Eſſen wie der im Frühling gebaute, ſondern etwas härter und ſpitziger. Den Saamen muß man ſammlen und ableſen, wenn er halb verblühet hat, alsdenn ſchneidet man den Stiel ab, oder ziehet den Stengel mit ſamt der Wurtzel aus, und hänget ſie alsdenn an ein Geländer auf, daß ſie vollends reiffen, welches gemeiniglich binnen zehen oder zwölff Tagen geſchiehet, alsdenn kan man den Saamen mit der Hand ausreiben, fein ausſäubern, und alſo iede Art abſonderlich in einem trockenen und lufftigen Ort verwahren, welchen falls er wohl vier Jahr gut bleibet. Das Temperament der Lactucken iſt kalt und feuchte, daher er denen Gallſüchtigen eine gute Erfriſchung giebet, denen kalten und ſchwachen Mägen hingegen ſchädlich iſt, wo er nicht mit Garten-Kreſſe, Gold-farben Ritterſporn oder Indianiſcher Kreſſe, Schnittlauch und dergleichen wärmenden Kräutern vermenget, und deſſen Kälte und Wäſſerigkeit dadurch gemäßiget wird. Sonſten erfriſchet der Lactucke das Geblüt, kühlet die Leber, benimmt den Durſt, vermehret den Säugenden die Milch, machet guten Appetit und wohl ſchlafen, dahero auch die Alten ihr Abend-Eſſen mit dem Salat zu Beförderung des Schlafs beſchloſſen haben. Die gemeinſte Art, denſelben zu genieſſen, vor geſunde Leute iſt, daß er rohe, mit Eßig und Baum Oel begoſſen, und ſparſam geſaltzen werde. Man kan ihn mit hart geſottenen und Viertel-weiſe zerſchnittenen Eyern garniren, oder die Eyer klein hacken und darüber her ſtreuen. Leute, die ſich gerne was zu gute thun, pflegen, wenn ſie es haben können, an ſtatt des Eßigs Citronen-Safft oder Wein, und vor Saltz Zucker zu nehmen. Verſchiedene von denen Lactucken kan man auch, inſonderheit vor Krancke, in Suppen gebrauchen, oder wie andere Kohl-Kräuter zurichten und abmachen. Wenn der Lactucke gar zu häuffig, und mehr als man bedarf, oder was nicht von ſonderbarer ſchöner Gattung iſt, in Saamen ſchieſſet, kan man die Stengel, indem ſie wollen anheben zu blühen, oder noch eher, abſchneiden, die Haut davon abziehen, und den Kern oder das Marck kochen, und in einer Fleiſch-Brühe zerreiben, und eine gute Suppe davon machen. Gedachte Stengel pfleget man auch in Fingers lange Stücken zu zerſchneiden, und an Lamms-Hüner- oder anderes zartes Fleiſch zu thun; oder dieſelben mit Butter, Saltz und Gewürtz in ihrer eigenen Brühe nochmahls auffieden zu laſſen, und alſo anzurichten, oder aber, nachdem ſie Scheiben-weiſe dünn zerſchnitten und abgeſotten, mit Baum-Oel, Eßig, Pfeffer und Saltz, kalt, wie einen Salat abzumachen. Eben dieſe Stengel können auch, wie die Cichorien-Wurtzeln, mit Zucker trocken condiret werden. Von den Blättern wird ein Waſſer deſtilliret, welches das wallende Geblüte in hitzigen Kranckheiten ſtillet, den Durſt löſchet, und einen ſanfften Schlaff bringet. Der Saamen, welcher unter die vier kleine kühlende Saamen gezählet wird, dienet wider den hitzigen Bauch- und böſen Saamen-Fluß und lindert das Schneiden des Urins. Der wilde Lactucke, Feld-Lattich oder Acker-Salat, welchen man an etlichen Orten Schaaf-Mäuler nennet, kommet dem Garten-Lactucke faſt in allen gleich, ausgenommen, daß er einen bittern Geſchmack hat. Er kan im Auguſto vom Felde ausgehoben, und in die Gärten verpflantzet, auch mit Baum-Oel, Eßig und Saltz, als ein Salat genoſſen werden.

Lähmen, ſiehe Klopffen.

Lämmer-Junge oder Lämmer-Knecht, iſt bey einer Schäferey ein mäßiger Junge oder erwachſener Knecht, ſo der Lämmer hütet. Er genieſſet bey dem Schäfer die Koſt, und iſt befugt, wenn mit gedachtem Schäfer aufs Gemenge gedinget worden, zwantzig bis dreyßig Stücke halb trächtig und halb gälte Vieh unter der Heerde für ſein eigen zu halten. Wo die Trifften ſehr bergig ſind, werden ihm auch wohl noch etliche Stücken mehr paßiret.

Lämmer-Stall, bey groſſen Schäfereyen hat man einen beſondern Stall für die Lämmer, welcher mit kleinen und niedrigen Krippen und Rauffen verſehen, und im übrigen gleich einem ordentlichen groſſen Schaaf-Stall angeleget iſt. Siehe Schaaf-Stall.

Lämmer-Weide, hierzu wird ein gutes, mit Klee und andern geſunden und den Lämmern anſtändigen Kräutern, bewachſenes Stücke Wieſe-

Wieſewachs beſtimmet, auf welchem man weder Heu noch Grummet machet, ſondern das Gras einig und alleine von den Lämmern abfreſſen läſſet. Dieſe Lämmer-Weide ſoll von der Schäferey nicht allzuweit entfernet ſeyn, weil ſich ſonſt die Lämmer zu ſehr ermüden, und, da ſie noch nicht genugſam erſtarcket, leichtlich Schaden nehmen dörffen.

Lämmer-Zehend, ſuche **Zehend**.

Läuffer, iſt eine Art wilden oder ſogenannten **Weiden-Hopffens** mit kleinen runden Häuptlein, welcher daher dieſen Nahmen führet, weil er ſich zeitlich von der Hitze aufthut, und den Saamen ſowohl als das dabey befindliche Mehl bald heraus lauffen läſſet.

Läuffer, Vorläuffer, heiſſet bey dem Vogel-Fang eine Art Lock-Vögel, welche auſſer ihrem Bauer auf dem Vogel-Heerd angefeſſelt oder angeſillt, hingeſtellet werden, damit ſie herum lauffen können, und die vorbey ziehenden Vögel, in Meinung, jene wären frey, ſich um ſo vielmehr zum Einfall in den Heerd bequemen mögen. Zu groſſen Läuffern nimmt man Miſtler, Droſſeln und Amſeln, zu kleinen aber Fincken, Qväcker oder Gögler und dergleichen. Auf dem Herd muß einem ieglichen groſſen Läuffer ſein eigenes Tröglein mit Milch und Hirs-Kleyen gefüllt in die Erde eingegraben; denen kleinen Läuffern aber nur das Sauff-Geſchirre vorgeſetzet, und das Freſſen dazu hingeſtreuet werden, damit ſie nicht ohne Nahrung bleiben mögen. Wobey ſich öffters begiebt, daß auch die Fremden das Freſſen der Läuffer koſten, aber auch von dieſen, als die mehreres Recht dazu haben wollen, vielmahls weggebiſſen werden.

Läuffer, heiſſet man auch die jungen Schweinigen, nachdem ſie abgeſetzet worden, bis ſie das erſte mahl zugekommen ſind.

Läuffer, iſt auch ein flüchtiges leichtes Pferd, ſo einen geſchwinden Schritt oder Hunde-Trapp gehet, und zum ſchnellen Verſchicken und Reiſen gebrauchet wird. Heiſſen auch Klöpper. In Italien und Spanien aber heißt ein Läuffer, Courreur, ein Pferd, ſo zum Wettlauffen abgerichtet iſt, welches daſelbſt noch im Schwange gehet. Siehe **Pferd**.

Läuffer, ſind auch eine gewiſſe Art derer Diener und Aufwärter groſſer Herren, welche ſich inſonderheit auf das ſchnelle und lange daurende Lauffen geleget haben, und von Jugend auf, wenn ſie einen leichten, ſchwancken, geſunden und feſten Leib, wie auch gute Lunge, und nicht zu groſſe Miltz haben, darzu angewieſen, darinne vermittelſt bleyerner Schuhe geübet, und in allerhand Vortheilen unterrichtet, hiernächſt mit beſondern leichtem Habit bekleidet, und mit Schuhen ohne Abſätze, it. einem langen Springe-Stab ꝛc. verſehen werden. Sie müſſen bey denen Caroſſen herlauffen, ſie werden zu ſchnellem Verſchicken gebrauchet. Wiewohl die heutigen Läuffer nichts mehr gegen die alten Orientaliſchen, Griechiſchen und Römiſchen ſagen wollen, als bey denen das Lauffen ein beſonderes Kampf-Spiel war, worinne ſich junge Leute übeten. Es wird zwar auch dann und wann ein Mittel angewendet, die Aufblähung der Miltz zu heben, keinesweges aber wird ihnen, wie einige Einfältige dafür halten, die Miltz ausgeſchnitten.

Läuffer wird auch der obere Mühl-Stein in denen Mühlen genennet, welcher auf dem Boden-Stein herum läufft. Zu geſchweigen, daß ein Stein im Schach-Spiel, ingleichen der Reibe-Stein, womit auf dem breiten Stein die Farben und andere Dinge klein gerieben werden, it. die höltzerne Spindel in dem Rennſpiel, einem Werckzeuge der Schlöſſer, ſo genennet werden. Denn das gehöret hieher nicht.

Läuſe-Baum, ſiehe **Faul-Baum**.

Läuſe-Kraut, Mäuſe-Pfeffer, Speichel-Kraut, Steffans-Körner, iſt ein Kraut, deſſen Blätter ſich dem Laub der wilden Reben vergleichen, rauh, und in ſieben oder ſechs, auch zu Zeiten in weniger Theile zerſchnitten ſind. Die Blumen, welche auf abſonderlichen Stielen wachſen, haben eine ſchöne Himmel-blaue Farbe, und iſt eine jegliche Blume in ſechs unterſchiedliche Blätter zertheilet. Nach denen Blumen folgen grüne Hülſen oder Schötlein, in welchen ein dreyeckigter, ſchwartz-brauner Saamen verſchloſſen liegt, der inwendig weiß, und eines ſehr ſcharffen Geſchmacks iſt. Die Wurtzel dieſes Krauts iſt ſchlecht und holtzig. In Apulien, Calabrien, Dalmatien und im Friaul wächſt es wild, bey uns aber wird es in denen Gärten unter denen zaſerigten Sommer-Gewächſen gehalten, und im Frühling in einen guten fetten Grund, an einen Ort, da es weder zu viel Sonne, noch überflüßigen Schatten hat, geſäet. Man muß es fleißig begieſſen, und den Saamen, wenn er reif iſt, ſo gemeiniglich im Julio geſchiehet, abnehmen. Derſelbe wird wegen ſeines ſcharffen brennenden Geſchmacks und auſſerordentlichen hitzigen Natur nicht innerlich, ſondern nur äuſſerlich zu denen Zug-Pflaſtern gebraucht; inſonderheit aber dienet er geſtoſſen und mit Oel vermiſcht, oder in Eßig gebeitzt, wider die Läuſe, und tödtet ſolche ſowohl auf den Köpffen, als in den Kleidern. Die Wurtzel oder auch der Saamen zerſtoſſen, und mit Mehl gekocht, oder aber einen Teig davon gemacht, und Küchlein daraus gebacken, macht alle Ratzen und Mäuſe, die davon freſſen, hinfallen und ſterben.

Läuſe-Sucht, iſt eine Kranckheit, da aus des Menſchen Haut und denen daran auffahrenden Beulen Läuſe wachſen. Es iſt oft eine Kranckheit derer Kinder. Doch auch alte Leute bekommen ſie. In der Geſchichte mercket man an, daß ſonderlich ſehr ſtoltze, ungerechte und tyranniſche Regenten von GOtt mit dieſer Kranckheit geſtraffet worden. Bey denen

denen kleinen Kindern, bey welchen ans ſaurem und faulen Geblüte, oder auch ſolchem Sero zwiſchen Fell und Fleiſch, weil ſie keine Bewegung haben, dieſes Uibel leicht entſtehen kan, ſonderlich wenn ſie nicht reinlich gehalten werden, dienet das Spick-Oel, welches des Abends aufgeſtrichen, und des Morgens mit einer Lauge von Spicken-Kraut-Aſche abgewaſchen wird.

Läutern, (den **Brantewein**) heißt, den bey der erſten Deſtillation herüber gegangenen trüben Brantewein, durch nochmahliges Abziehen lauter, ſtärcker, und durch Zuſatz ein und anderer Kräuter oder Specereyen, annehmlicher machen. Siehe Brantewein.

Läutern, (den **Zucker**) heiſſet den zum Einmachen beſtimmten Zucker über einem Feuer zu einem Syrupe kochen, und vermittelſt Waſſer und Eyer-Weiſſes von aller bey ſich führenden Unreinigkeit ſäubern. Zu drey Pfund Zucker, die man läutern will, nimmt man das Weiſſe von fünff oder ſechs Eyern, den Zucker zerklopffet man vorhero zu kleinen Stücken, und thut denſelben in ein meßingenes Keſſelein, gieſſet darüber zu einem Pfund Zucker den achten Theil einer Maaß friſchen Brunnen-Waſſers, zerklopffet alsdenn das obbeſagte Eyer-Weiß mit weißgeſchabten, aus einem Beſem gemachten und zuſammen gebundenen Rüthlein, bis es einen weiſſen Schaum giebt. Unterdeſſen ſetzet man den Zucker in dem Keſſelein über ein gutes Kohlfeuer, und läſſet es ein wenig aufwallen, ſchüttet hernach den obberührten Eyer-Schaum darein, damit derſelbe alle Unreinigkeit des Zuckers an ſich ziehen möge, ſäumet denſelben alsdenn ab, oder läſſet es durch ein ſauberes wüllenes Tuch abſeihen, und ſiedet denn ferner den Zucker zur rechten Dicke eines Syrups ein. Die Probe, daß er genug eingeſotten, iſt, wenn man ein Spatel-Höltzlein, oder etwas anders in den Zucker eintauchet, und ſchlenckert ſelbiges in die Luft, ſo fliegen alsdenn Fäden wie die Spinnenweben davon, als das Zeichen, daß er recht und genug geſotten. Andere laſſen einen oder etlichen Tropffen auf ein kaltes Eiſen oder zinnernen Teller fallen: Wenn es alsdenn bald geſtehet, nahe beyſammen bleibet, und nicht aus einander zerflieſſet, auch klebricht und zähe iſt, ſo hat es genug geſotten. Einige wollen, das Eyerklar hierzu ſoll in einem reinen Becken mit Waſſer wohl geſchlagen werden. Es iſt aber auch ein anderes vielfältiges Läutern bey dem erſten Zucker-Machen oder Sieden in Indien nöthig, welches ſchon bey denen in Europa kommenden Kiſten Poudre-Zucker vorgegangen iſt, wovon das Natur- und Kunſt-Lex. im Art. Zucker nachzuſehen. Ja in Europa wird dieſer Zucker aufs neue geläutert und zu Hut-Zucker gemachet, welches raffiniren heißt, dergleichen in Holland, Engeland, Franckreich, wie auch zu Hamburg und Stettin geſchicht. Endlich aber folget erſt diejenige Läuterung des zum Einmachen gewidmeten Zuckers, wovon hier die Rede iſt. Da nun der Zucker anfänglich nicht anders als ein Safft aus einem Rohre, welcher entweder ſelbſt heraus flieſſet, und wie Thränen oder Körner am Rohre erhärtet, welches der Alten ihr Saccharum nativum, Lacryma ſacchari, Sal Indicum und Mel Arundinis war, oder aber heraus gepreſſet und dicke gekochet wird; alſo würde ſolches auch mit vielen andern ſüſſen Säfften in der Wirtſchafft angehen, da man das Zucker-Rohr hier nicht pflantzen kan, wie bey dem Kürbis-Safft unter dem Wort **Kürbis** erinnert iſt und mit dem Henig ſchon geſchicht. Nur kommt es auf die rechte Läuterung an, welche bey dem Zucker gar vielfach iſt, daß man ſolche verſuche. Dieſes iſt alſo eine Sache, ſo fleißigen und klugen Hauswirten noch zu unterſuchen und zu erfinden übrig bleibet.

Laff, ſiehe **Laab**.

Lage, dieſes Wort wird gebrauchet, wenn man von der guten oder ſchlechten Gelegenheit eines Ackers, Gartens, Weinbergs, Wieſe, Gebäudes oder gantzen Gutes redet. Ein Weinberg, der gerade gegen Mittag ſiehet, hat eine vollkommen gute Lage. Die Wieſen, welche dem Waſſer-Schaden unterworffen ſind, haben eine ſchlechte **Lage**. In der Austheilung einiger Oerter, die zu einer wohlbeſtallten Haushaltung erfordert werden, kommt es viel auf ihre Lage an, damit nemlich die Vorrath- und Speiſe-Kammern, Küchen und Ställe, Schoppen und dergleichen nicht unbrauchbar angeleget werden. Folglich leget man die Küchen, Vorrath-Speiſe-Kammern, und was darzu zu rechnen, gerade gegen Norden, weil die Speiſen von der Sommer-Hitze nicht leichte daſelbſt verderben können; die Ställe wegen ihrer ſich davon abziehenden Feuchtigkeit gegen Mittag; die Schoppen aber gegen Abend, daß die Sonne denen darein geſtellten Wägen nicht ſo ſchädlich ſey. Und was deſſen mehr, davon bey einer andern Gelegenheit ausführlicher gehandelt werden ſoll.

Lager, ſind groſſe ſtarcke vierkantig-gehauene eichene Bäume, worauf die Bier- und Wein-Fäſſer in den Kellern liegen. Siehe **Lager-Bier**.

Lager, heiſſen die Jäger diejenige Stelle, wo ein Hirſch oder ander Wild gelegen, oder ein Haſe geſeſſen.

Lager, ſagt man auch vom **Getraide**, wenn es wegen allzu groſſer Geile des Erdbodens und gar zu ſtarcker Düngung ſich nieder leget, und lager wird. Wenn Weitzen und Roggen vor Winters ſchön dicke, fett und groß hervor wachſen, und man beſorget, ſie möchten künfftig lager werden, können ſie im Froſte, oder zu trockner Zeit, bis Lichtmeſſe mit den Schaafen mäßig überhütet werden, nemlich, daß man die Schaafe nur im Gange überhin frezen, und nicht zu tieff hinein freſſen läſſet, welches denn nicht nur ſolchem frechen Getraide nützlich, ſondern auch dem Schaaf-Vieh im Frühling ſehr

gut

gut und dienlich iſt. So man nach Oſtern, gegen Pfingſten hin, befindet, daß der Weizen ſtarck wächſet, und man beſorget, daß er lager werden dörffte, ſo muß man ihn bey Zeiten ſchräpffen, aber nicht mit der Sichel zu tieff kommen, auch zu rechter Zeit, wenn er in die Kiele treten will, wieder aufhören laſſen. Welche Vorſichtigkeit inſonderheit bey dem Roggen, wenn man vermuthet, daß er lager werden dörffte, vorzukehren, weil ſeine Aehren nicht ſo tieff, als beym Weitzen im Halme ſtecken.

Lager-Bier oder **Mertz-Bier**, wird dasjenige Bier genennet, welches im Mertz-Monat, oder aufs längſte im Anfang des Aprils aufs Lager gebrauet, und wo nicht an Maltz, iedoch an Hopffen ſtärcker, als ingemein gemachet wird, damit es ſich länger, als ander Bier halten, den Sommer durch, da mancher Orten das Brauen nicht gut thun will, dauren, und nicht ſo leicht ſauer werden möge. Zu einem guten Lager-Bier muß man zween Scheffel Hopffen mehr nehmen als zu anderm Bier; ſo muß man auch das Bier nicht zu geſchwinde faſſen, iedoch auf dem Boden nicht zu ſchaal werden laſſen. Wenn man es faſſet, muß man die Fäſſer voll füllen, bis an drey qver Finger, hernach Leinewand durch zerlaſſen Pech ziehen, und damit die Spundlöcher bedecken, daß keine Lufft darein kommen kan; wenn ſich denn die Hefen ein wenig geſetzet, ſo füllet man das Bier, und hält die Fäſſer immer voll mit friſchem Biere, ſo lange, bis es keine Hefen mehr auswirfft, hernach aber füllt man es mit gutem friſchen Brunnen-Waſſer. Wenn ein Faß mit Biere angefüllet wird, muß man Achtung geben, daß es nicht überlauffe, denn ein ſolches Faß verwindet es ſonſt in vierzehen Tagen nicht. Die Fäſſer wollen auch täglich reine gehalten ſeyn. Ein Lager Bier, das im letzten Viertel des Martii gebrauet wird, liegt am längſten hinaus, und wird nicht leichtlich ſauer. Diejenigen Braumeiſter, welche, in Meynung, das Bier ſtärcker und beſſer zu machen, allerhand Kräuter und Saamen, Ochſen-Gallen, Kiehn-Rus und dergleichen unzuläßige Dinge darein thun, dadurch das Bier ungeſund, die Leute aber, die es trincken, frühzeitig toll und voll gemacht, und denſelben Kopff-Schmertzen und andere Kranckheiten verurſachet werden, ſind billig exemplariſch zu beſtraffen. An etlichen Orten heiſſet man das Lager- oder Merzen-Bier darum ein **Sommer-Bier**, weil es zu dieſer Zeit verzapfft und getruncken wird. Ein mehrers hiervon ſiehe **Bier** und **Bierbrauen**.

Lager-Holtz, iſt ein Forſt-Terminus, und wird dasjenige Holtz alſo genennet, welches entweder von Sturm-Winden umgeworffen wird, oder ſonſt umfället und liegen bleibet.

Lager-Obſt, ſiehe **Obſt**.

Lager-Scheite, ſuche **Kern-Scheite**.

Lager-Stöcke, iſt eine Art der Bienen-Stöcke, welche von denen andern in einigen Stücken unterſchieden. Siehe **Bienen-Stock**.

Laich, **Leich**, heiſſet der von denen Fiſchen weiblichen Geſchlechts zu gewiſſen Zeiten ausgelaſſene Rogen, woraus hernachmahls die kleinen Fiſchlein ſchliffen.

Laich-Fiſch, ſiehe **Aalraupe**.

Laich-Karpffe, ſuche **Karpffe**.

Laich-Zeit, nennet man diejenige Zeit, da die Fiſche laichen, das iſt, ihren Saamen oder Rogen von ſich laſſen. Die Laich-Zeit derer Fiſche iſt bey ieder Art beſonders angemercket. Weil die mehreſten Fiſche von Oſtern an bis Jacobi laichen, ſo ſoll binnen ſolcher Zeit das Fiſchen unterlaſſen, und keine Netze noch Fiſch-Garne bis zu Ende des Julii in die Fiſch-Waſſer gebracht werden.

Lait, **Leite**, wird im Oeſterreichiſchen ein langes, nicht gar weites Faß genennet, welches mit einer groſſen Oeffnung an ſtat des Spundloches verſehen iſt, und zu Verführung der lebendigen Fiſche über Land gebrauchet wird.

Laite, **Leide** oder **Leede**, heißt ein ungeſchlachtes wüſtes und ungebaut-liegendes Stücke Land, welches keinen Nutzen trägt. Weil an vielen Orten dergleichen zu befinden, als ſollen ſorgfältige Herrſchafften und Obrigkeiten auf Mittel und Wege bedacht ſeyn, wie dieſelben nach und nach zu Bau-Land gemacht, und in die Art der andern Acker-Felder gebracht und beſtellet, oder doch zum wenigſten um eine gewiſſe Anzahl Jahre, um die Helffte, oder auch nur um die dritte Garbe, oder was es ſonſten nach iedes Orts Gebrauch vor Gelegenheit geben kan, andern Leuten zum Anbau überlaſſen und vermiethet werden möge. Eine ſolche aufgeriſſene und zu nutzbarem Feld gemachte Leide oder Leede wird ein **Neubruch**, **Neurier** oder **Reut-Feld** genennet.

Lamantin, iſt eine Art der See-Fiſche, ſo einen dem Kuh-Kopff faſt gleichenden Kopff hat, ſeine Jungen an Zitzen ſäuget, ſehr geſundes Fleiſch und Fett hat, davon das geſchmoltzene nicht leicht verſchimmelt und verdirbet.

Lamm, iſt das Junge von dem Schaafe, welches, wenn es männlichen Geſchlechts, ein **Hammel-Lamm**, und ſo es weiblichen Geſchlechts, ein **Kälber-Lamm** genennet wird. So bald ein Schaaf gelammet, muß daſſelbe ausgemolcken werden, damit die dicke und geronnene Milch, die ſonſt dem Lamm ſchädlich wäre, hinweg komme; man muß auch die Wolle um das Euter ſauber wegrupffen, damit das Lamm unter dem Saugen kein Haar mit hinunter bringe, und darüber vor die Hunde gehe; hernach hält man das Lamm an die Zitzen, melket ihm ein wenig in den Mund, bis es des Anziehens und Trinckens ſelbſten gewohnet. Mit etlichen gehet man ſo faſt vierzehen Tage um,

mit andern aber nur zwey Tage, wiewohl auch einige, wo ſie nur zwey oder drey mahl angeſäuget worden, dieſe Kunſt ſchon gelernet haben. Das ſind aber in dieſem Stücke die beſten Lämmer, die nicht nur, ſo bald ſie von der Mutter gefallen ſind, ſich aufrichten, oder auf die Füſſe begeben, und nach den Eutern ſuchen, ſondern auch, ehe ſie noch angewieſen werden, zu ſaugen anfangen. Wenn ein Schaaf ſein Junges nicht annehmen oder ſaugen laſſen will, wie es bisweilen zu geſchehen pflegt, ſo muß man Altes und Junges in die Rauen, das iſt, in einem an der Rauffe eingegitterten Ort, einſperren, und drey oder vier Tage beyſammen laſſen, (doch ohnvergeſſen das Lamm zu rechter Zeit zu ſäugen) bis ſich die Milch bey dem alten Schaaf häufet, und es hart drücket, da es denn, wenn ihr die Milch Wehen verurſachet, das Lamm gar willig zulaſſen wird. Die erſten zwey Tage, nachdem das Schaaf gelammt, muß man das Mutter-Schaaf und das Lamm beyſammen laſſen, und jenes mit gutem Heu und Klee-Futter erqvicken, auch mit laulichten Mehl-Träncken verſorgen, damit ſie mit deſto überflüßiger Milch ihr Lämmlein verſehen, und es währender Zeit deſto beſſer kennen lernen, auch nebſt demſelben von aller Kälte, Wind und ſchädlichen Feuchtigkeiten deſto ſicherer und verwahrter ſtehen möge. Die Lämmer bleiben hernach alleine eingeſperret, und die Mutter-Schaafe werden wieder ordentlich auf die Weide getrieben: inzwiſchen muß man die Lämmer zu Hauſe allmählig an das Futter gewöhnen, ſie, wo kein ordentlicher Lämmer-Stall vorhanden, in einen eigenen mit Horden verſetzten Ort in dem Schaaf-Stall zuſammen laſſen, und denenſelben gutes Heu oder das beſte Grummet, oder dürre Blätter von Weiden, Pappeln und dergleichen vorgeben. Denen Lämmern nun, die da freſſen lernen, aufs längſte, wenn ſie drey Wochen alt, pfleget man etwas Kleyen und Haber-Schrot, auch nachgehends wohl gantzen Haber, in ihre Kripplein vorzuſtreuen. Dem gemeinen Gebrauch nach werden auf das hundert Lämmer die Woche über bey anderthalb Viertel, oder, nachdem es die Nothdurfft erfordert, gegeben, und darnach werden ſie gefüttert. Des Morgens leget man ihnen von Roggen-Stroh kleine Wurm-Gebünder zweymahl nach einander vor, hernach Heu, und träncket ſie. Des Abends wird ihnen wiederum zwey mahl von Wurm-Gebündern und hernach Heu eingeleget, und darauf geträncket. Oder ſo man Schaaf-Laub hat, ſo giebt man ihnen daſſelbe anſtat des Heues, als welches ihnen ſehr geſund iſt. Linſen bekommen ihnen auch trefflich gut, und, wo man derſelben hat, pflegt man ihnen ſolche ungedroſchen ſamt dem Futter anſtat des Heues vorzulegen. Das Stein-Saltz ſoll man ihnen immerzu in ihre Kripplein legen, daß ſie ſich damit reinigen; und alſo füttert man die Lämmer im Suge, ſo lange bis man dieſelben abſetzet; inzwiſchen, wenn die Kälte einigermaſſen nachgelaſſen, und man keines Nachwinters mehr vermuthend iſt, nimmet man die Hämmelung bey hellem Wetter vor, und ſuchet dabey etliche der ſchönſten Lämmer aus, die man ungeſchnitten zu Stähren, Widdern oder Stier-Hämmeln gehen läſſet, inſonderheit werden diejenigen, die feine gelinde Wolle und ſonſt gute Geſtalt haben, vor die beſten geachtet. Die, ſo Hörner haben, pflegen verſtändige Schäfer darum nicht groß zu achten, indem ſie davor halten, weil dergleichen Lämmer dick- uud feſtere Köpffe haben, ſo macheten ſie auch denen Schaaf-Müttern die Geburt ſchwerer, zumahlen die Schaafe gegen andern Thieren darinnen mehr leiden und ausſtehen müſſen. Bis auf Oſtern, oder auch, nach Gelegenheit der Weide, und der Zeit, darinnen die Lämmer gefallen, bis auf Georgii oder Philippi Jacobi läſſet man dieſelbe ſaugen, hernach ſetzet man ſie ab, und läſſet ſie mit denen gälten Schaafen alleine hüten, auch im Stalle unterſchieden halten, daß ſie von den Müttern abgewöhnen. Die Lämmer, ſo zeitlich fallen, ſoll man zur Trifft in den Winter ſchlagen, denn ie zeitlicher ſie jung werden, ie beſſer ſie ſich halten und wachſen; hingegen die Spätlinge, ſo erſt um Oſtern oder hernach jung werden, und denn bald ſollen in die Weide gehen, können wegen der Mücken und Fliegen nicht wohl gedeyen, derowegen man dieſelben in die Haushaltung ſchlachtet, oder den Fleiſchern verkauffet. Wer frühzeitig Lämmer bekommt, der kan einen ſchönen Pfennig daraus löſen, und ſtärcker Vieh bekommen, als ſonſt, doch weil es ſehr mühſam und bey groſſen Hauffen nicht wohl angehen will, ſo läſſet man vor Michaelis die Stähre (Stier-Hämmel, Widder oder Schaaf-Böcke) nicht gerne zu den alten Schaafen, damit hernach die Lammzeit erſt nach dem meiſt vergangenen Winter eintrete, und man mit den Lämmern wegen der Kälte keine beſondere Gefahr zu fürchten habe. Die Lämmer werden den Sommer über auf ihre eigene Weide getrieben, die nicht weit von dem Schaaf-Hof seyn ſolle, damit ſie ſich nicht zu ſehr ermüden oder abgeben dörffen. Hat man feine grüne Wieſen, um flieſſende Waſſer, wo junges Klee-Gras ſtehet, ſo iſt es deſto beſſer vor die Lämmer. An vielen Orten werden ſie gleich auf die Felder getrieben: Denn man kan nicht iederzeit mit der Weide ihrer warten, wie es zum beſten wäre, ſondern man muß es nur thun, ſo gut als man kan. Etliche treiben ſie nach eingeführtem Getraide zuerſt auf die Stoppeln, damit ſie auf dem grünen Gras ihren Appetit ſättigen möchten. Allein an andern Orten läſt man das Rindvieh drey oder acht Tage vor dem Schaafvieh auf die Stoppeln, dieweil dieſes alles gar genau abbeiſſet und Kühe und Ochſen nach ihnen nicht viel mehr vor ſich finden. Im Herbſt, wenn die Schaaf-Muſterung gehalten wird, werden die Lämmer gleichfalls ausgefangen, abſonderlich gezählet, und hernach nebſt den Zeit-Hämmeln auf

auf einen Hauffen geſchlagen, wo ſie nur anderſt geſund und zur Zucht tauglich ſind. Denn was dazu nicht vor dienlich erachtet wird, bekommen die Fleiſcher. Von einem Lamm wird auf ein Jahr anderthalb Viertel bis ein halb Pfund Wolle gerechnet. Das Lamm-Fleiſch wollen ihrer viel nicht loben, weil es gar zu viel Feuchtigkeiten in ſich habe und deswegen ungeſund ſey. Hingegen andere verzehren es mit deſto gröſſerm Appetit, und befinden ſich wohl dabey, wenn es ſonderlich gut zugerichtet wird, maſſen es zum Sieden und Braten dienet, und auf mancherley Weiſe, gleich dem Kalbfleiſch zubereitet, auch in Paſteten geſchlagen werden kan, wie denn von deſſen Zurichtung alles das wiederholet werden darf, was unter dem Wort **Kalbfleiſch** angeführet worden.

Lammen, wird von denen Schaaf-Müttern geſagt, wenn ſie Junge oder Lämmer bekommen, z. E. meine Schaafe haben noch nicht alle gelammt.

Lamms-Bauch, iſt eine gewiſſe Art eines Erb-Zinſes, ſo an etlichen Orten, beſonders aber in Thüringen, von dem eigenthümlichen Beſitzer eines Ackers, Wieſe ꝛc. dem Lehn- und Zins-Herrn jährlich gereichet wird, und beſtehet in einem ausgeſchlachteten Lamm, welches dem Zins-Mann gemeiniglich mit zwölff Groſchen an Gelde zu löſen, nachgelaſſen iſt.

Lampe, iſt ein von Zinn, Blech oder Thon verfertigtes Gefäſſe, darinnen vermittelſt eines in die Dille oder Schnautze deſſelben eingelegten Tochts ein Licht brennet, welches ſeine Nahrung von eingegoſſenem Baum- oder Rübſen-Oel, wie auch von einer andern fetten Materie hat. Es iſt von dieſer mit dem Montfaucon gar wohl zu glauben, daß ſie theils wegen ihrer Nothwendigkeit, theils wegen ihrer leichten einfältigen Invention, bald zu Anfang der Welt erdacht worden. Der äuſſerlichen Form und Geſtalt nach, ſind dieſelben vielfältig unterſchieden, indem ſie bald rund, bald länglicht, bald ohne, bald mit einem Fuß, auf welchen letzten ſie wiederum theils beweglich, theils unbeweglich, bald ſind ſie hangend, bald ſtehend, bald aber zu beyden Fällen geſchickt. Die Haupt-Stücke, daraus eine Lampe beſtehet, ſind zuförderſt das Behältniß des Oeles zur Nahrung des Lichtes, und ſo denn die Tacht-Röhre, derer letzten ſich in den meiſten nur eine, in unterſchiedenen zwey bis drey, in den ſo genannten Spaniſchen Belons aber acht bis zwölff, auch wohl noch mehr ſich befinden. Man erfordert aber von einer Lampe folgende gute Eigenſchafften, daß ſie ſich nemlich reine halten laſſe, und das eingegoſſene Oel, weder über noch auch davon herablauffe, die abbrennende Materie, ſo bey dem Putzen und Stören herab fällt, keine Unreinigkeit verurſache, daß ſie helle, ſtäte, langwierig brenne, darbey nicht ſtarck dampffe oder rauche, und wenig Oel verzehre. Wie nun keine eintzige Lampe, von denen insgemein bekannten Arten, alle dieſe gute Eigenſchafften zuſammen beſitzet, ſondern bald dieſer bald ein anderer Fehler ſich bey ihrem Gebrauche zeiget; alſo iſt von Zeit zu Zeit derer Kunſt-begierigen Gemüther rühmliche Bemühung dahin angewendet worden, denen angemerckten Mängeln abzuhelffen, worinnen ſich zu unſerer Zeit der ehemalige Königliche Polniſche Modell-Meiſter Andreas Gärtner, um dieſe Sache ſonderlich verdient gemacht, wie davon ein mehrers, die von dem Mathem. Johann Georg Gotthelff Hübſchen, edirte Nachricht der Gärtneriſchen langwierigen Lampe beſaget.

Lamperts-Nüſſe, ſiehe **Haſel-Nuß**.

Lamprete, iſt ein Fiſch, welcher einem Aal ziemlich gleich kommt, auſſer daß er einen gröſſern Kopff nach Proportion ſeines Leibes, als ein Aal hat. Die Haut ſiehet braunfleckigt mit einer dunckelblauen Farbe, welche ihn mehr, dem äuſſerlichen Anſehen nach, einer Schlange als einem Aal ähnlich machet, unten am Bauch iſt ſie weißlicht und über und über ſchlüpfferig. Er hat ein weites rundlichtes Maul ohne Zähne, und an jeder Seite des Kopffs ſieben Löcher, wie Ohren, in einer geraden Linie hinter, und in gleicher Weite von einander, durch welche er Waſſer ausſpritzet. Sein ordentlicher Aufenthalt iſt zwar im Meer, und wird er inſonderheit bey der Inſel Hitland in groſſer Menge gefangen, eingeſaltzen und geräuchert, er tritt aber auch, gleich dem Lachſe, in die Ströme aus, wie er denn in der Oder, Havel, Saal und Elbe, auch zuweilen in kleinern in dieſe Ströme fallenden Flüſſen gefangen wird. Er pfleget ſich gemeiniglich in dem Waſſer an die Steine anzuſaugen, als wovon er den Lateiniſchen Nahmen Lampetra, quaſi lambens petras, mag bekommen haben, und wird von vielen vor die bey den Römern ſo hoch geſchätzte Muräne gehalten. Man zählet ihn wegen ſeines trefflich wohlſchmeckenden Fleiſches unter die Herren-Eſſen, ohngeachtet daſſelbe nicht nur eine ſchlechte Nahrung giebet, ſondern auch dabey ſehr unverdaulich iſt. Die Zurichtung dieſes Fiſches geſchiehet auf zweyerley Art: Denn entweder läſt man ihn in gutem Wein, oder wenn man ihn recht gut haben will, in Malvaſier erſauffen, ſchneidet ihn hernach in Stücken, damit die Farbe in den Wein komme, und ſaltzet ihn ein wenig; ſetzet hierauf einen Keſſel mit Waſſer und demjenigen Wein, darinnen die Lamprete gelegen, aufs Feuer, wirfft ein paar Lorbeer-Blätter, Ingwer, Pfeffer, Nelcken und Zucker darein, und läſſet es ſieden, leget hernach die Lampreten auch darein, welche man kurtz einkochen laſſen muß. Oder: Man durchſticht die Ohren-Löcher der Lamprete mit einer Spick-Nadel, und fängt das daraus rinnende Blut auf, begieſſet die Lamprete mit ſiedendem Saltz-Waſſer, darein ein wenig Eßig gegoſſen worden, und reibet ſie auf das reinlichſte ab, nimmt den weiſſen Faden, den er an ſtat des Rück-Grads hat, heraus, und läſſet ſie in gutem ſtarcken Wein mit

Zuſatz

Zuſatz ihres aufgefangenen Blutes ſieden, würzet es mit Saltz, Jngber, Pfeffer, Muſcaten-Blüth und Zimmet, thut ein gut Stück Butter dazu, und richtet es alſo zuſammen an. Man kan ihn auch gleich einem Aal am Spieſſe braten, und mit Butter begieſſen oder denſelben in eine Paſtete ſchlagen. Eine kleine Art Lampreten ſind die ſogenannten Bricken oder Neun-Augen. Endlich nennet man auch an einigen Orten die Aalraupen-Lebern, welche ſehr delicat ſchmecken, Lampreten. Siehe Neun-Augen.

Land-Bau, ſuche Acker-Bau.

Landes-Marck, ſuche Land-Wehr.

Land-Garbe, iſt ein gewiſſes Antheil an Früchten oder Wein, oder anderm Zuwachs, ſo jährlich dem Grund-Herrn von dem Land-Garber, das iſt demjenigen, der dergleichen zu leiſten ſchuldig, dem Grund und Acker nach, abgeſtattet werden muß, und beträgt ſolches die Helſte, das Drittheil, Viertel und fünfte Theil, wornach auch ſolche Güter, welche dergleichen Onus haben, halb- drey- vier- und fünff-theilig genennet werden.

Land-Graben, ſuche Land-Wehr.

Land-Gut, iſt ein aus Acker, Feld, Gärten, Wieſen, Weide und Trifft, ſo zu Land-Hauswirtſchafftlichen und auſſer der Stadt liegenden Gebäuden geſchlagen, und mit zahmer Viehzucht verbunden ſind, vereinigtes und aus dieſen weſentlichen Stücken beſtehendes Haupt- und Grund-Stück der Land-Nahrung, welches entweder durch dieſe einander die Hand bietende weſentliche und in proportionirlicher Verhältniß vereinigte oder auch mit andern zufälligen Pertinentien, als Wäldern, Ziegel- Salpeter- Kalckhütten, Brau- Jagd- Mühlen- Fiſcherey- Gerechtigkeiten, Gerichten, Dienſten, Fröhnen, Zöllen, Geleiten, Lehnen, Zinſen, Zehenden, und verſchiedenen Regalien nach verſchiedener Einrichtung und nach Unterſchied derer darauf hafftenden Laſten und Beſchwerden ein mehr oder weniger vollkommener Mittel iſt, die eigentlichen Land-Nahrungs-Gewerbe zu treiben, dadurch aber Nothdurfft, Bequemlichkeit und Reichthum zu erlangen. Solchergeſtalt ſind die Land-Güter gar ſehr unterſchieden, und in groſſe, mittlere und kleine, vollkommenere und unvollkommene, altväterliche, erkauffte, neu angelegete, Haupt- und Neben-Güter oder Vorwerge, erbliche und Lehen- Steuerbare, freye, Erbenzins- Zins- Zehentbare, dienſtbare, Frohn-Mann- und Weiber-Lehn- Adeliche, Bürgerliche, Bauer- und Coſſaten- Pfand- Schillings- wiederkäufliche, Majorat-, Fidei-Commiſs-, Mayer- Laaß- Erb-Pacht- ꝛc. Güter. Ja entweder Landesherrliche, und dieſe wieder entweder Cammer- oder Domainen- und Tafel- oder Chatoull- und Patrimonial-Güter: Oder aber Unterthanen- Ritter- und Bürgerliche oder Bauer-Güter. Sie ſind auch zu betrachten nach ihrer Lage, Anbau, und Pertinentien, u. ſ. fort. Es wird ein Land-Gut entweder angebauet, ererbet, ertauſchet oder erkauffet, durch Verleihung oder auch Pacht erlanget, und nach ſeiner Natur in acht genommen, verwaltet oder verpachtet, oder ſonſt angewendet. Man kan aus dieſer gegebenen Beſchreibung alle Grund-Sätze der Geſchäffte mit einem Land-Gute herleiten. Wir wollen aber nur von ſeiner Unterſuchung bey dem Kauffe etwas ſagen. Wer alſo ein Land-Gut zu erkauffen willens iſt, hat vorher ſo wohl ſich ſelbſt und ſeinen Zuſtand, als ingleichen des Verkäuffers, der Nachbarſchafft, der Wohnung und deren Zugehör, ſamt derer Einkünfften, und ſo es mehr als ein gemeines oder Bauer-Gut iſt, noch der Gerechtigkeit, Freyheiten und Unterthanen Beſchaffenheit wohl zu bedencken, und in Betrachtung zu nehmen; welches alles wir nebſt dem, was bey einem und dem andern Stücke insbeſondere in acht zu nehmen, kurtz in folgender Ordnung zuſammen faſſen wollen, da wir erwegen, was vor, bey und nach dem Kauff eines Land-Gutes, und zwar überhaupt auf Seiten des Käuffers vornemlich in acht zu nehmen. **Vor dem Kauffe** erkundiget man ſich zuvörderſt des Zuſtandes des Verkäuffers, ob er redlich oder Gewiſſenlos, und aus was Urſachen er das Gut verkauffe, alsdenn forſchet man nach der Beſchaffenheit und den Umſtänden des Gutes ſelbſt, wie nemlich die Herrſchafft, unter deren Jurisdiction es lieget, gegen ihre Unterthanen insgemein geſinnet ſey; ob die angrentzende Gründe, unter einerley oder mehrere und fremde Herrſchafft gehören, ingleichen wie es ſich mit der Lehen verhalte? Wie die Nachbarſchafft beſchaffen, ob ſie gut und friedfertig oder böſe, und zänckiſch? Ob das Gut von allen fremden Anſprüchen, wie ſie auch Nahmen haben mögen, frey, und nicht etwa mit der Zeit, durch einen unvermeidlichen Einſtand, Abtritt oder Näher-Recht angefochten werden könne? Ob die Raine oder Marck-Steine richtig oder ſtreitig? Endlich ſiehet man auf die Lage des Guts ſelbſt, und auf die Beſchaffenheit derer darzu gehörigen Stücke, daß es einer volckreichen Stadt oder verſchiedenen nahrhafften Orten, nicht allzu weit entlegen, um nicht nur allen auf dem Gut erbaueten und erzeugten Uiberfluß, mit Nutzen deſto eher in das Geld zu ſetzen, ſondern auch die zur Wirtſchafft benöthigte Stücke, und deren Abgang um ſo viel eher wieder zu erſetzen, wie denn allerdings ein groſſer Vortheil, wenn Holtz, Mühlen, Ziegel-Scheuren, Kalck-Oefen, Schmiede, Wagner, Sattler und dergleichen Handwercker, nebſt andern Nothwendigkeiten, nicht ſo ſehr auſſer Weges, ſondern nahe in der Nachbarſchafft zu haben ſind. Daß die Gebäude dauerhafft und nicht baufällig, auch genugſame nöthige Bequemlichkeit haben, nach der Gröſſe und Weitläufftigkeit der darzu gehörigen und darbey befindlichen Land-Wirtſchafft, nicht weniger, daß ſelbige nicht etwa anſchieſſenden Waſſern, Sturm-Winden, und anderer entſtehender Gefahr, augenſcheinlich unterworfen,

worffen; auch iſt darbey zu unterſuchen, ob Gärten, Felder und Wieſen fruchtbaren Boden haben, oder einer moraſtigen, moſigen, ſandigen oder ſonſt rauhen Art ſeyn, geſunde Lufft haben, und nicht Waſſer- Wetter- Wild- und dergleichen Schaden unterworffen; wie die Vieh-Zucht beſchaffen, ob ſie ſtarck, gute Sommer-Hütung, ingleichen gute Weide habe, ob gute Eichel-Maſt vorhanden, oder das Schwein-Vieh vom Boden gefüttert werden müſſe, u. w. dergleichen mehr. Uiberhaupt iſt dasienige Gut vor das vollkommenſte und einträglichſte zu halten, welches ſchönen Wieſe-Wachs, gute Obſt-Gärten, fruchtbare Aecker, einen unabgeödeten Holtz-Wachs, gut Fiſch-Waſſer oder Teiche in ſeinem Begriff hat. Bey dem Kauffe darff ſich der Käuffer am wenigſten mercken laſſen, ob ſey ihm an dem Kauffe ſonderlich gelegen, ſondern er muß vielmehr durch einen vertrauten Freund darum handeln laſſen. Bey richtigen und unſtreitigen Gütern, thut der Käuffer beſſer, er leiſte die Bezahlung davor auf einmahl; bey dem Gegentheil aber, da man ſich nachtheiliger und gefährlicher Anſprüche verſiehet, ſo von dem Verkäuffer etwan trüglicher Weiſe verſchwiegen worden, iſt es ſicher, daß man ſich vergleichet, die Zahlung entweder in Nach-Friſten zu thun, oder ſo viel in Händen zu behalten, daß man ſich in ereignendem Fall ſeines Schadens daran erholen könne. Nach dem Kauff iſt vor allen Dingen alles dasjenige abzuſtellen, was von dem vorigen Beſitzer durch Nachläßigkeit und andere übele nachtheilige Haushaltung hintan geſetzet, und der Aufnahme des Gutes hinderlich geweſen. Welche Anmerckungen bey Erkauffung eines Ritter-Gutes ebenfalls zu machen, auſſer denen aber noch vieles andere zu beobachten ſich findet. Was alſo endlich groſſe und adeliche Land- und Ritter-Güter, auch deren Gerechtigkeiten anbelanget, ſo hat ein Käuffer zu bedencken und zu betrachten: Ob ein ſolches Gut, ſo er kauffen will, frey eigen, oder Lehen? Ob es ein Stamm-Gut, (dabey er von denen Verwandten, den Einſtand zu beſorgen) und ein Fidei-Commiſs oder Majorat ſey? Ob das Lehen geiſt- oder weltlich? Manns- oder durchgehend Lehen? Ob man mit Kindern beyderley Geſchlechtes belehnet, oder bey deren Ermangelung die Vettern und nähere Bluts-Verwandten, dem Lehen-Brieff einverleiben zu laſſen, von dem Lehen-Herren zugelaſſen werde? Obs einen oder mehr Lehen-Herren habe? Wovon ſonderlich das letztere wohl zu bedencken und zu ſcheuen. Ob man in der Lehen-Stube mit einer leidlichen Taxa abkommen könne? Ob das Gut von Steuern, Gülten, Umgeld oder Tranck-Steuer, Zehenden und dergleichen Anlagen frey ſey? Oder ob es dergleichen ſelbſt einzunehmen? Ob es mit dem Jure Aperturæ oder der Oeffnungs-Gerechtigkeit beſchweret ſey? Ob auch irgend alte Ausſtände oder Schulden darauf hafften, oder ob diesfalls alles richtig? Was vor alte und neue Lehen- und Kauff-Briefe, Saal-Bücher und Erb-Regiſter, gerichtliche Documenta und Inſtrumenta von Frey-Briefen und Erb-Einigungen in Originali vorhanden? Ob es die Ober- und Nieder- oder Unter-Gerichte, Marckt-Freyheiten und dergleichen Gerechtigkeiten habe? Und ob dieſe unanſprüchig oder geruhig beſeſſen worden? Ob auch die Brau-Gerechtigkeit vorhanden? Ob das Bier guten Abgang habe? Ob das Gut ſeine eigne Hof-Schencke habe? und was der Wirt Pacht davon gebe? Ob es auch in andern Wirts-Häuſern ausgeſchencket werden müſſe, oder man ſolches in die benachbarten Städte und Orte verführen dörffe? Ob man auf ſeinen und der Unterthanen Gehöltzen und Gütern die Jagden und Weydwerck, hohe und niedere, alleine oder mit andern gemenget habe? Was man an rothem und ſchwartzen Wildpret, an Haaſen, Füchſen, Wölfen und dergleichen, zuſammt dem Feder-Wildpret, beſage der Jagd-Regiſter, jährlich zu genieſſen? Ob Mahl- Stampff- Säge- Walck- Schleiff- Oel- Pulver- Papier- Gewürtz- und Lohe-Mühlen zum Gut gehörig, vorhanden? Was der Mahl-Müller von der Mahl-Mühle Zins oder Pacht gebe? Und ob er auch Schweine in die Maſtung zu nehmen ſchuldig ſey? Wie viel Gänge die Mühle habe? Ob allezeit Mühl-Waſſer genug vorhanden? Und ob das Wehr koſtbar und ſchwer zu erhalten oder leichtlich Schaden nehme? Item ob die Mühlen bey groſſen Gewäſſern lange ſtille ſtehen? Ob Ziegel- und Glas-Hütten, Kalch-Oefen und Stein-Brüche, auch Gyps-Steine und Mergel vorhanden? Ob eine Kirche bey dem Gute ſey? Ob es eine Mutter-Kirche oder Filial? Ob dem Beſitzer des Gutes das Jus Patronatus zuſtehe? Gleichwie auch ſchlüßlichen der Herrſchafften und deren Unterthanen Wohlſtand zuſammen vereinbaret iſt, alſo iſt auch diesfalls, ehe der Schluß des Kauffs gemacht wird, inſonderheit auszuforſchen: Wie viel der Unterthanen ſind? Wie viel gantzer Höfe, Bauer- oder Pferde-Güter, Hinterſäſſer-Güter und Häuſer ſich beym Gute befinden? Was ſie an gewiſſen Schoß, Gülten, Zehenden, Erb- Feder- und Haus-Zinſen, Eyern, Käſen, Lamm-Bäuchen, Gänſen, Capaunen, Faſt- Nacht- Herbſt- Rauch- und andern Hünern, Scharwerck-Tägen, Frohn-Dienſten, und andern beſtändigen Gefällen, jährlich abſtatten müſſen? Ob ſie Sterb- An- und Abzugs- auch Lehen-Geld, Hand-Lohn, Kauff- Siegel- Schreib- und andere Schreib-Gebühren geben müſſen? Und was die gewiſſe Taxa darüber ſey? Ob ferner die Unterthanen arm oder reich? Wie hoch ihrer Güter Kauff-Schillinge ſich erſtrecken? Wie ihre Häuſer ausgebauet und bedacht? Wie viel Heu-Fütterung ſie beyläuffig einlegen, und Haupt-Viehes davon wintern? Ob und wie viel Getraide ſie zum Verkauffen überley behalten? Und wie weit ſie es zu Marckte führen? Ob ſie mit Schulden beladen, oder ob andere ihnen ſelbſt ſchuldig? Ob ſie auch etwas

was von ihren Grund-Stücken verſetzet ha-
ben? Wie viel eigentlich Pferdner oder An-
ſpänner, Hinterſäſſer, Häusler und Hausge-
noſſen vorhanden? Ob alle Hand- und Pfer-
de-Dienſte entweder gemeſſen oder ungemeſ-
ſen, auch die Bau-Frohnen ſowohl mit Pfer-
den als mit der Hand verrichtet werden?
Wie weit und wie offt Kutſch-Fuhren zu ver-
richten? Ob und wie weit die Unterthanen
Botſchafft lauffen müſſen, und was ſie zum
Bothen-Lohn bekommen? Ob die Untertha-
nen um den Zehenden ſchneiden? Ob ſie Flachs
rauffen, röſten, auswaſchen, ſtauchen, brechen,
hecheln, ſpinnen, ingleichen auch den Hanff?
Ob ſie Hopffen abnehmen und blaten oder
pflücken; Obſt brechen ꝛc.? Wie viel ſie vor
den Acker Gras auf denen zum Gute gehörigen
Wieſen zu hauen bekommen? Ob die Unter-
thanen auch Gras ſtreuen, Heu und Grum-
met machen, Gerſte und Haber harcken, auch
die Feld-Früchte nebſt Heu und Grummet
einführen und einbringen helffen? und was ſie
an Fröhner-Broten, Käſen und dergleichen
empfangen? Was ſonſten iedes Gut vor Nu-
tzung und Gerechtigkeit oder Beſchwerungen
hat, ſolches pflegen deſſelben Anſchläge und
Erb-Regiſter zu weiſen.

Land-Läuffer, ſiehe **Bach-Haſe**. Sonſt
aber heißt ein Land-Läuffer, welcher wegen ei-
nes Verbrechens entweder Landflüchtig werden
muß oder wegen eines liederlichen Lebens frey-
willig im Lande müßig und unnütze herum
läufft.

Land-Scheider, iſt ein Mann, der die Feld-
Meß-Kunſt verſtehet, die Felder ausmiſſet
und mit denen Landleuten die Grentzen und
Marcken umziehet, beſichtiget und ſelbige zur
richtigen Unterſcheidung derer Ländereyen
bringet. Wird auch ein Um- oder Unterläufer
genennet.

Land-Siedler, heiſſet der Beſitzer eines
Ackers oder Land-Siedel-Gutes, welches er
mit dem Beding von dem Grund-Herrn an-
genommen, daß er von dem Sattel demſelben
jährlich an Geld oder Frucht ein gewiſſes ge-
be. In Heſſen iſt dieſe Art von Zins-Gütern
häufig zu finden.

**Land-Wehr, Landes-Marck, Land-Gra-
ben, Land-Grentze**, wird insgemein die durch
aufgeworffene Gräben, gepflantzte Hecken, ge-
ſetzte Land-Grentz- und Mahl-Steine, oder
aufgeſchüttete Mahl-Hauffen verſehene und
verwahrte Grentze eines Gebietes genennet.
Inſonderheit aber heiſſen **Land-Wehren** ge-
wiſſe an denen Haupt-Grentzen etlicher Lan-
de aufgeworffene weite und tieffe Gräben,
auf deren Dämmen oder Aufwürffen dicke und
ſtarcke Haage, oder Heck-Büſche gezeuget wor-
den, dergleichen **Land-Wehr** annoch gegen
das Eiß-Feld in Thüringen vorhanden, ſo et-
liche Meilwegs lang iſt, und das **Knickicht**
genannt wird: Denn das Holtz, ſo darauf ſte-
het, iſt von Alters, und nach damahliger Ge-
wohnheit her, weil es noch jung, von oben
herein geknickt worden, damit es nicht in die
Höhe, ſondern dichte in einander wachſe, da-
hero es auch ſo dicke und dichte durch einan-
der ſich geflochten, und verwimmert, daß faſt
weder Menſchen noch Vieh ohne Gewalt
durchdringen können. Zuweilen pflegen auch
wohl dieſer Orten Steine eingegraben zu
werden, welche anzeigen, was vor einer Herr-
ſchafft dieſe Grentze zuſtändig, welche man
Land-Steine zu nennen pfleget, ſiehe **Mahl-
Steine**.

Langer Pfeffer, ſiehe **Pfeffer**.

Lang Stroh, wird das in ordentliche
Schütten gebundene Weitzen- und Roggen-
Stroh genennet, zum Unterſchied des krum-
men Strohes, worunter alle übrige Gattun-
gen, als Haber-Stroh, Gerſten-Stroh, Erb-
ſen-, Linſen- und Wicken-Stroh ꝛc. verſtan-
den werden. Siehe Stroh.

Lang-Wagen, heiſſet an einem Rüſt- und
Bauer-Wagen das lange Holtz, welches durch
das Vörder- und Hinter-Geſtelle gehet, und
wordurch der Vörder- und Hinter-Wagen zu-
ſammen geſchloſſen oder gefaſſet werden. An
einigen Orten nennet mans auch eine **Lang-
Welle**.

Lanier-Falck, ſiehe **Falck**.

Lappen, heiſſen die Köche an dem Rind
diejenige fleiſchichte Haut, ſo den Wanſt aus-
machet, und zwar eben dieſes den dicken Lap-
pen; was aber aus dem Bauche weiter un-
ten gehacket wird, nennen ſie den dünnen
Lappen.

Lappen, ſind auch die Abgänge von al-
lerley Tuch, ſowohl leinen als wollen, wel-
che eine ſparſame Haus-Mutter, in einem
beſondern dazu beſtimmten Kaſten oder einer
Schachtel, aufzubehalten ſuchet, um mit
dieſen in bedürffendem Fall, das Abgeriſſene
und Ungantze, wiederum ausbeſſern zu kön-
nen.

Lappen, ſiehe **Tücher**.

Laß-Reiſſer, ſind im Laub-Holtze diejeni-
gen junge Stämme, welche bey allen und
ieden Gehauen, da das Schlag-Holtz abge-
trieben wird, das erſte mahl ſtehen bleiben,
und den Anfang zum Ober-Holtz machen.
Vermöge der Holtz-Ordnung in Franckreich
und anderer Orten, ſollen auf ieden Acker
ſechzehen junge Laß-Reiſſer, ſo man wieder zu
Ober-Holtze ziehen ſoll, gelaſſen werden, und
zwar an Ahornen, Aſpen, Bircken, Buchen,
Caſtanien, Eſchen-Bäumen, Ilmen, Eichen ꝛc.
was nemlich an iedem Ort am beſten zu nu-
tzen ſcheinet; als wo man Schiff- oder Waſ-
ſer-Bau und Eichel-Maſt hat, werden junge
Eichen zu Laß-Reiſſern gelaſſen; wo man aber
hierauf kein ſonderliches Abſehen zu machen
hat, ſo iſt verträglicher, von andern obbeniem-
ten Bäumen, als Aſpen, Bircken ꝛc. welche
ſtehen zu laſſen, denn ſie wachſen viel ſchnel-
ler und geſchwinder, und in einem Jahr mehr,
als die Eichen in zwey oder drey daher; neh-
men mit den Aeſten nicht ſo viel Raum ein,
und verdämmen deswegen weder das Unter-
Holtz und die Gräſerey, noch ſich ſelbſten, ſon-
dern

dern können näher und dichter beyſammen ſtehen als die Eichen. Bey uns läſt man insgemein auf einem Acker zwey und dreyßig junge Eichen zu Laß-Reiſſern ſtehen, damit man, weil ſie wegen ihrer Jugend und Zartheit leicht ausgehen, und vom Wind und Schnee verderbet werden, was zuzubüſſen, und bey Abgang der andern die Zahl erſetzen könne. Man pflegt dazu die ſchönſten, gerade- und beſtgewachſenen Stämmlein auszuleſen, welche nicht allzu genau, ſondern ſo viel möglich, hübſch gleich mit denen andern Haupt- und angehenden Bäumen, auch Vorſtändern untermenget ſtehen, und vor dem Holtz-Schlag von dem Haus-Vater oder Forſt-Bedienten mit Stroh-Bändern gezeichnet werden ſollen, damit ſie nicht mit dem andern Schlag-Holtz von denen Holtz-Schlägern nieder gehauen werden mögen. In Ober-Teutſchland führen die Laß-Reiſſer den Nahmen Bann-Raitel.

Laſt Korn, iſt im Sächſiſchen und Brandenburgiſchen sechs Malter oder zwey und ſiebenzig Scheffel. Zu Hamburg und Dantzig aber ſechzig Scheffel.

Latern, heiſt ein von Meßing und andern Blech rund oder eckigt gemachtes Behältniß, welches mit Fenſtern von Glas oder Horn, Frauen-Glas oder einer andern durchſichtigen Materie verſehen iſt, damit das darein geſetzte brennende Licht durchleuchten, der Wind und der Regen aber ſolches nicht auslöſchen möge. Es laſſen ſich dieſe eintheilen in die groſſen Gaſſen-Laternen, und in die Hand- ingleichen ſogenannte Blend-Laternen. Die erſten dienen nicht nur gantze Gaſſen und Gegenden zu erleuchten, wenn deren verſchiedene in gehöriger Weite neben und gegen einander geſetzet werden; ſondern auch einen gewiſſen Raum in einem Gebäude als Säle, finſtere Gänge, Treppen u. d. gl. damit lichte zu machen. Dieſe ſind immer dem Fehler unterworffen, daß ſie eines Theils durch ungeſtümes Wetter ein unruhiges und immerwanckendes Licht bekommen, oder wohl gar bey groſſem Sturme auslöſchen, andern theils aber auch, daß das Glas daran von dem zurück getriebenen Rauch gerne anlauffet, trübe und matt wird, daher durch ſo viel nöthiges Putzen und Abwiſchen die Laterne bald wandelbar gemacht wird. Die Hand-Laternen können zum Theil von andern Perſonen vorgetragen werden, wenn man im Finſtern auszugehen nöthig hat, zum Theil aber haben die Bequemlichkeit, daß man ſie ohne groſſe Beſchwerniß bey ſich führen, und ſich ſelbſt auf finſtern Wegen leuchten kan. Man hat derer einige alſo eingerichtet, daß ſie ihre Erleuchtung vermittelſt einer Lampe geben, welche auf Art derer Häng-Compaſſe, ſich allemahl aufrecht hält, die Laterne mag ſchieff oder gerade ſtehen oder liegen, und kan zugleich zu einer Nacht-Lampe dienen; eine andere, aber verbotene Art von Hand-Laternen ſind die Blend- oder Diebs-Laternen, welche nur eine eintzige, mehrentheils runde, mit einem convexen Glaſe verſehene Oeffnung haben, welche man mit einem Thürlein zumachen, und damit das Licht verbergen kan. Wenn aber ſolches offen, ſo kan derjenige, ſo ſie trägt, alles, was er verlanget, ſehen, ohne ſelbſten erkennet zu werden.

Laterne, heiſſet man auch denjenigen Aufſatz von Blech, den man über eine und die andere Feuer-Mäuer zu ſtellen pfleget, daß der widrige Wind den Rauch nicht ſo zurück treiben möge. Dieſer iſt meiſt an einer und der andern Seite mit verſchiedenen Oeffnungen, zuoberſt aber mit einem Dächlein verſehen, und wird nach Beſchaffenheit derer Umſtände auf gar mancherley Art und Weiſe angegeben.

Latte, ein langes, dünnes, gerades Stücke Holtz, welches gemeiniglich der Quere nach über die Sparren eines Daches geleget, und darauf angenagelt wird, damit die Dachſteine, Schindeln, oder von Stroh oder Rohr gemachte Schöben, womit man das Gebäude decken will, befeſtiget werden. Der Latten hat man dreyerley Sorten: 1) Schob-Latten, welche aus gantzen geraden Stangen beſtehen, und um ein ziemliches weiter von einander, als die Ziegel-Latten auf die Sparren geleget werden. 2) Geriſſene Latten, welche aus jungen langen Fichten-Stämmen geſpalten, und bisweilen wohl ſauber beſchlagen werden; welche beyde vorhergehende Arten man auch Wald-Latten zu nennen pfleget, weil man ſie gleich, wie ſie aus dem Walde kommen, nur daß die Schale davon abgeraumet, gebrauchen kan. Durch dieſes Latten-Reiſſen wird viel Holtz verwüſtet, dahero man dergleichen nicht, als an ſolchen Orten geſtatten ſoll, wo das Holtz zu dicke ſtehet, und man demſelben zu beſſerm Wachsthum Lufft machen muß. 3) Geſchnittene Latten werden entweder ſechs oder neun Ellen lang, ohngefehr vier Zoll breit, und fünff Viertel-Zoll ſtarck aus ſtarcken Latten-Klötzern oder Blöcken auf Schneide-Mühlen, durch Creutz-Schnitte gemacht. Von denen Mauer- und Sommer-Latten, ſiehe an behörigem Orte.

Latten-Holtz, wird nicht nur das junge zu denen Schob- und geriſſenen Latten taugliche, ſondern auch das ſtarcke Stamm-Holtz, daraus Latten geſchnitten werden ſollen, genennet. Dergleichen Holtz ſoll im Januario im letzten Viertel, wenn kein Süd-Wind wehet, oder kurtz vorher gewehet hat, und ſonſten trocken und rein Wetter iſt, gefället werden, weil das bey wachſendem oder im vollen Mond und zu ſolcher Zeit gefällte, da es voller Safft und Feuchtigkeit iſt, gar leicht wurmſtichig wird.

Lattenwerck, ſiehe Nagelwerck.

Lattig, ſuche Lactucke.

Latwerge, iſt ein aus kleingeſchnittenen oder geſtoſſenen Wurtzeln, Kräutern, Blumen, Früchten u. d. g. mit aus eben denſelben gepreßten Saffte, nebſt Zucker oder Honig mit Gewürtz vermiſchter Teig; oder überhaupt aus einem und dem andern gepreßter und ſtarck eingeſottener Saft, der, wenn er erkaltet, gantz ſtarrend wird, dergleichen die Qvitten- Kirſch- Pflaumen- Hollunder-Latwergen, u. a. m. Da

von

von ieden Ortes Erwehnung geſchehen. Eine gute Magen-Latwerge läſſet ſich alſo zubereiten: Man nimmt ſchöne rothe Roſen, Salbey-Blüte und Blätter, Iſop, Lavendel, Betonien, Borrabi, Ochſen-Zungen, Scabioſen, Meliſſen, Brenn-Neſſel, Rauten, Roßmarin-Blumen, Fenchel-Kraut, Cardobenedicten, iedes ein Loth, Pöonien oder Gicht-Roſen, Alant-Wurtz, Wegwarten und Pinellen, iedes zwey Loth, überlieſet die Kräuter und Blumen ſauber, die Wurzeln aber ſchabet man rein, hacket alles klein, ſtöſſet es ein wenig, ſiedet die in Scheiben geſchnittene Wurtzeln in einem halben Nöſſel Malvaſier und eben ſo viel guten Wein gantz weich, thut es hierauf heraus, und hacket alles vollends gantz klar, läſt es in einem Maaß guten Honig kochen, gieſſet aber immer im Sieden etwas von dem Wein zu, in welchem die Wurtzeln geſotten worden, daß ſich das Honig dadurch läutere, womit man ſo lange fortfähret, bis alle der Wein nach und nach hinein gegoſſen: hierauf nimmt man das Honig vom Feuer, läſſet es erkalten, ſchäumet es ab und ſetzt es wieder auf, daß es ſo lange ſiede, bis der Wein faſt eingeſotten, rühret es darneben ſtets um, und läſſet ſolches gantz dicke einſieden, von dieſer Latwerge früh nüchtern ein Loth eingenommen, und ein paar Stunden darauf gefaſtet, giebet eine herrliche Haupt- und Magen-Stärckung.

Latz, iſt ein oben breit und unten nach der Mitte ſpitzig zulauffendes, auch am Ende zu den Seiten mit Schupen oder Schößlein beſetztes Bruſt-Stücke, welches das Frauenzimmer als eine Zierrath zu tragen pfleget, und insgemein vornenher über die Schnürbruſt zu ſtecken gewohnt, daher es von einigen auch ein **Vorſteck-Latz** genennet wird. Hiernächſt führet auch den Nahmen eines Latzes der ohne Ermel zuſammen genehete Leib, deſſen ſich ebenfalls das weibliche Geſchlechte ſowohl als das Männliche durchgängig bedienet, und auf verſchiedene ſowohl ſchlechte als auch anſehnliche und koſtbare Manier einrichten läſſet.

Laub, heiſſen mit einem Wort, alle Blätter eines Baumes, welche gleichſam deſſen Bekleidung, zugleich aber auch deſſen wahre, und denen menſchlichen Augen höchſt angenehme Zierde ſind. Je dicker dieſe an und in einander gewachſen, ie einen dickern und zur heiſſen Sommer-Zeit beliebtern Schatten geben ſie. Das Laub iſt nach denen mancherley Gattungen der Bäume auch unterſchiedlich, ſowohl in Anſehung der Farbe, und der ſo mannigfaltigen künſtlichen und bewundernswürdigen Geſtalt, als ſeiner Dauerhafftigkeit. Die Farbe und Figur eines ieden Laubes, iſt bey der Benennung eines ieglichen Baumes, mit berühret. Die Dauerhafftigkeit aber deſſelben betreffend, iſt bekannt, daß theils Bäume ihr Laub zu Ende Sommers oder im Herbſte fallen laſſen, theils aber ſolches über Winters behalten, bis im Frühling das alte von dem jungen vertrieben wird, theils auch ihre Blätter, es wäre denn, daß ein Aſt oder gantzer Baum verdorre, gar nicht fallen laſſen, ſondern immer grün bleiben, als der Buchs-Baum, die Stech-Palmen oder Wald-Diſteln, der Taxus und alle Arten Tangel-Holtzes, bis auf den Lerchen-Baum, ſo der einige unter denſelben iſt, der ſeine Blätter im Winter abfallen läſſet. Das abgefallene Laub in Baum-Gärten, wenn es recht ſauber und trocken zuſammen kommen, ingleichen das Erlen- Bircken- und Eichen-Laub, wenn es, ehe der erſte Reif gefallen, abgeſtreifft und geſammlet, auch an einem trockenen Orte aufbehalten worden, iſt vor Schaafe und Ziegen ein gutes und geſundes Winter-Futter; das Eſchen- und Ulmen- oder Rüſtern-Laub kan vor die Kühe, das Weid-Laub aber ſowohl vor dieſe als vor Schaafe und Ziegen gebraucht werden. Das andere und geringere aber, ſo von einem Reiff getroffen worden, weil es verwelcket und leichtlich faulet, folglich vor das Vieh nicht mehr verfüttert werden kan, läßt ſich nicht übel, in Ermangelung des Strohes, zum Unterſtreuen gebrauchen; das von den Raupen beſchmeißte hingegen ſoll man, ſo bald es zuſammen geharckt, ohne Anſtand entweder verbrennen, oder ins Waſſer werffen, die Vermehrung dieſes denen Bäumen und Garten-Früchten ſo ſchädlichen Ungeziefers dadurch ſoviel möglich zu verhindern. Das Baum-Laub giebt nicht weniger eine gute Düngung, wenn es vorhero vor den Gärten oder Höltzern in groſſe expreſſe darzu verfertigte Gruben (damit es der Wind nicht aus einander ſtreuen könne) zuſammen gerechet worden, und darinnen über einander verfaulet iſt. In dieſer Abſicht ſoll das Zuſammenrechen des Laubes in denen Höltzern auch nur in gewiſſer Maaß verſtattet werden, dieweil nicht nur das Laub gedachter maſſen einen Dünger abgiebet, ſondern auch denen Wurtzeln eine gute Decke iſt, vor die allzu ſtrenge Kälte.

Laube, iſt eine Art Weiß-Fiſche, faſt in der Gröſſe einer Roth-Auge, aber ſchmaler und länglichter, laichet im Majo und Junio. Siehe **Weiß-Fiſche**.

Lauben, ſind gewiſſe in groſſen Luſt-Gärten angelegte und bedeckte Gänge mit untermiſchten Hütten oder Luſt-Häusgen, darunter man vor Sonnen-Schein u. Regen ſicher ſeyn, und in ſelbigen nach Gefallen auf- und abſpatziren kan. Sie werden gleich denen **Laub-Hütten** aus Treillage gemacht, und mit allerley Laub-Bäumen und Sträuchern bepflantzet.

Laub-Froſch, ſiehe **Froſch**.

Laub-Futter, davon iſt bereits unter dem Wort **Laub** gedacht, ſiehe ferner **Schaaf-Laub**.

Laub-Hahn, wird von etlichen das Männlein von den Brom-Hünern genannt.

Laub-harcken oder **Laub-rechen**, geſchiehet in denen Wäldern von ſolchen Leuten, welche Mangel an Stroh und Dünger haben, daſſelbe dem Vieh den Winter über unter- und

auch

auch in den Miſt zu ſtreuen; weil aber das abgefallene Laub nicht nur denen Bäumen eine gute Düngung giebet, ſondern auch die Wurzeln derſelben in der ſtrengen Kälte des Winters warm hält, als pfleget man ſolches nicht anders, als auf gewiſſe Maaſſe, und daß kein Schaden daraus entſtehe, zu erlauben.

Laub-Holtz, begreiffet alle diejenigen Bäume und Gebüſche, welche Blätter haben, die zur Herbſt-Zeit verwelcken und abfallen, alſo den Winter durch ihrer natürlichen Zierde entblöſſet und traurig ſtehen, dagegen aber im Frühling wieder anmuthig ausſchlagen, grünen, blühen, auch endlich zum Theil ihren Saamen und Früchte bringen. Das Laub-Holtz giebt vor dem Tangel-Holtze einen beſondern Vortheil, denn die Tannen- Kiefern- und Fichten-Bäume, ſie ſind jung oder alt, wenn ſie einmahl abgehauen, ſind auf ewig todt und abgeſtorben; da hingegen das Laub-Holtz, wenn es abgehauen wird, an der Wurtzel und am Stamme mit vielen Sproſſen und Sommer-Latten wieder hervor grünet und ausſchläget, es wäre denn, daß der Stamm allzu ſtarck worden, da denn der viele Safft in denen Wurtzeln und im hinterbliebenen Stock verderben muß, und dieſer nicht wieder ausſchlagen kan. Was unter das harte und weiche Laub-Holtz vor Bäume gezählet werden, iſt oben unter dem Wort Holtz bereits gemeldet worden. Auſſer dieſem aber wird das Laub-Holtz noch ferner eingetheilet: 1) in Frucht-bringendes, 2) in Saamen-tragendes, und 3) in Laub-Holtz, ſo weder Früchte noch gar kenntlichen Saamen trägt. In die erſte Claſſe gehören der Apfel-Baum, der Arlsbeer-Baum, Birn-Baum, die Roth- oder Trage-Buche, Caſtanien-Baum, der Cornel-Kirſchen-Baum, ſonſten auch der Thierleins- oder Ziſſerleins- auch welſche Kirſch-Baum genannt; der Ebereſchen- oder Ebriſchbeer-Baum, welchen man auch Vogelbeer-Baum nennt; der Elſebeer-Baum, der Hollunder-Baum, der Kirſch-Baum, der Maulbeer-Baum, wovon es in warmen Ländern gantze Wälder voll giebt; der Miſpel-Baum, der Nuß-Baum, der Pflaum-Baum, der Speyerling- oder Spor-Aepffel-Baum, ſo man auch Sperbeer- oder Eſcheritz-Baum nennet. Vom Buſch-Holtze gehören darunter der Brombeer- Creutzbeer- und Droſſelbeer-Strauch, der Faul- oder Wiede-Baum, der Hagedorn-Buſch, der Haſel-Strauch, die Rhein-Weide, der Schieeßbeer-Strauch, ingleichen der Schwartz- und Weißdorn-Buſch. Zur andern Gattung werden gezählet: der Ahorn-Baum, die Bircke, die Weiß-Buche, die Erle, der Eſchen-Baum, der Fliegen-Baum, der Lein-Baum, die Linde, die Maſſeller oder Maß-Erle, die Rüſter oder der Ulmen-Baum, und der Spindel-Baum oder Hahnehütgens-Buſch. Unter die dritte Sorte gehören, die Aſpe, der weiſſe und ſchwartze Pappel-Baum, und alle Arten von Weiden.

Laub-Hütte, iſt ein von eichenen Säulen aufgerichtetes, wohl ausgeriegeltes und mit ſauber geſchnittenen Latten weitläufftig beſchlagenes Luſt-Gebäude in einem Garten, un welches allerhand Schatten-reiche Bäume un Sträucher gepflantzet, und daran aufgezoge werden, damit die Hütte von denenſelben obe und an den Seiten herum bedeckt ſeyn, un man darinnen beqvem im Schatten ſitzen möge Man pflegt die Laub-Hütten entweder in de Mitten zu ſetzen, damit man den gantzen Ga ten daraus überſehen kan, oder auch nach Ge fallen in einer Ecke deſſelben anzulegen, un mit ſteinernen oder von Raſen zuſammen ge ſetzten Tiſchen und Bäncken zu verſehen. Zu Bekleidung dieſer Hütten nimmt man entwe der Epheu als welches auch im Winter ſeine Blätter und grüne Farbe nicht verlieret, oder aber, (weil man zur Winters-Zeit mehr den warmen Ofen in der Stube, als den Schatten in der kalten Laub-Hütte ſuchet, folglich wenig oder nichts daran gelegen iſt, wenn dieſelbe zu ſolcher Jahrszeit kahl und Laub-los ausſiehet) Wein-Reben, Kirſchen, Pflaumen, Weinſchier ling, (Saurach oder Berbis-Beere) Je länger, je lieber, oder Nacht-Schatten, Speck-Lilien oder Roſen von Jericho, Haſel- inſonderheit Lamperts-Nuß-Stauden, die weiſſe und blaue Syringe, (Spaniſcher oder Türckiſcher Hol lunder) die dickblümigte Wald-Rebe, die Convolvulos oder Winden ꝛc.

Laub-ſtreiffen, in denen Gehöltzen, iſt zwar eine an vielen, vornemlich aber ſolchen Orten, wo das Holtz im Uiberfluß und daſſelbe nicht ſonderlich geachtet wird, bekannte nützliche und gebräuchliche, an denenjenigen Orten aber, wo man Urſache hat, das Holtz zu ſcho nen, höchſt ſchädliche Verrichtung, welche um des Rind- Schaaf- und Ziegen-Viehes willen, denſelben über Winters die ſonſten ermangelnde Fütterung dadurch zu verſchaf fen, im Julio und Auguſto, ehe die Reiffe anfangen zu fallen, vorgenommen wird, da man nemlich das Laub von Eſchen-Bäumen, Rüſtern-Holtze und Foul-Bäumen, vor die Kühe, Erlen- Weiden- Büchen- Bircken- und Eichen-Laub hingegen vor die Schaafe und Ziegen abſtreiffet, an der Sonne dorret und fein trocken einführet. Weil man aber durch dieſes Laubabſtreiffen die jungen Treib-Reiſ ſer zugleich verderbet, und dadurch den Baum an ſeinem Wachsthum verhindert, als iſt ſol ches, inſonderheit an denen Orten, wo man das Holtz, um ſeiner Seltſamkeit willen, pfleglich zu halten und zu ſchonen, befliſſen ſeyn muß, durchaus nicht zu verſtatten. Noch weniger aber iſt zu erlauben, daß die Schäfer, Schaaf-Knechte oder Hirten, gegen das Ende des Sommers junge Buchen, Erlen, Weiden, auch ander Buſch-Holtz zu ihrem ſogenannten Schaaf-Laube abhauen, und alſo, indem ſie auf ein hundert Schafe gemeiniglich drey bis vier Schock Gebünde rechnen, bey einer ſtarcken Schäferey eine ziemliche Verwüſtung im Holtze verurſachen. Es wäre denn, daß man am Holtze keinen Mangel, ſondern noch Uiberfluß hätte, und daſſelbe ohnedem gehauen werden müſte, auch wegen des ſchlechten Preiſes auf obige Art nützlicher gebrauchet werden könnte.

zumahl da der Schäfer, wenn die Schaafe das Laub abgefreſſen, das übrig gebliebene Geſträuchicht und Gehöltze, als ſein Deputat Brenn-Holtz annehmen müſte, und was er davon nicht benöthiget, anderwärts in der Haushaltung gebraucht oder verkauffet werden könnte.

Laubwerck, mit Geädere, wird von dem eiſernen Gatterwerck diejenige Art genennet, welche aus gewundenen Zügen mit untermengten Blättern, Roſen und dergleichen, und nicht aus bloſſen theils geraden, theils gebogenen glatten Stäben beſtehet, dergleichen Zierathen entweder von gegoſſenen oder getriebenen aufs beſte ausgearbeiteten Eiſen gemacht, und nach Beſchaffenheit derer Umſtände, mit ſchwartz oder grüner Oel-Farbe angeſtrichen, auch hin und wieder ſauber vergoldet wird. Ein Stück von dieſer Art, iſt Tab. III. Fig. 5. wahrzunehmen. Siehe Gatter.

Lauch, iſt ein Garten-Gewächſe, faſt wie die gemeinen Zwiebeln, am Geſchmack aber etwas lieblicher und milder als jene. Des Lauchs hat man verſchiedene Gattungen: Der Aſchlauch, Eſchlauch oder gemeine Lauch, hat lange breite und oben zugeſpitzte bleichgrüne Blätter, zwiſchen welchen ein Fingers dicker, feſter und dichter, vier bis fünf Schuh hoher Stengel empor ſteiget, der zu oberſt einen dicken Büſchel kleiner aus ſechs Blätlein, Glockenformig zuſammen geſetzter weiſſen auf Purpur ziehenden Blüthen träget. Nach dieſen folgen bey nahe runde Köpffe, welche inwendig in drey Fächer abgetheit, und mit länglichten Saamen-Körnern angefüllet ſind. Die Wurzel iſt lang, rund, weiß, und wie aus Schalen über einander zuſammen geleget, untenher aber mit vielen Zaſern bewachſen. Dieſer Lauch liebt weder ſandigt noch leimigten Grund, ſondern will in einem gemengten Erdreich ſtehen. Er wird nach dem Neu-Monden ſo wohl im Frühling, als im Herbſte geſäet, davon man den erſten den Sommer durch, den andern aber im Frühling genieſſen kan; doch geſchiehet die Vermehrung beſſer durch Zerreiſſung und Verſetzung der Wurtzeln. Es muß aber eine iede Wurtzel dergeſtalt eingelegt werden, daß ein gutes Theil von den Blättern oder Kielen mit in die Erden komme, und nur ein wenig vom grünen Kraut auſſer derſelben bleibe, ſo wird das bedeckte Theil nicht allein weiſſer, ſondern auch mürber. Sobald man ihn umgeſetzt hat, muß man ihn ſowohl mit Jäten und Auſhacken, als auch mit Begieſſen fleißig warten; wenn er aber nicht nach Wunſch wachſen wolte, ſoll man ihn mit gutem friſchen Grund bewerffen, ſo bekommt er wieder neue Krafft; noch beſſer iſt, wenn kurzer alter Miſt unter dieſe Erde gemenget wird. **Schnitt-Lauch** wird derjenige Lauch genennet, der keine Kopffe hat, und geſchnitten wird. Solchen pflegt man im Frühling von einander zu reiſſen, und einzeln fein ordentlich wieder Reihenweiſe in gut Erdreich, darinnen er ſich überflüßig vermehret, zu pflantzen. Man kan ihn wohl um die Beete und Gänge, da es nicht hinderlich iſt, legen, auch die Rabatten damit bordiren, und etliche Jahr auf einer Stelle ſtehen laſſen, ehe er ausgenommen wird; und dieſes darf faſt gar nicht geſchehen, es ſey denn, daß man denſelben vermehren will. Er wächſet alle Frühling von neuem wieder aus, und kan auch in Ermangelung der Pflantzen vom Saamen gezogen werden. Zu Saamen muß man die ſchönſten und längſten aufheben, und im Früh-Jahr verpflantzen, hernachmahls aber, wenn er aufgeſchoſſen, Stäbe dabey ſtecken, ſolche daran binden, und gegen den Wind verwahren. Endlich muß man ihn, wenn er zeitig iſt, abſchneiden, trocknen und verwahren. Allein dieſe Vermehrung durch den Saamen iſt unnöthig, weil es viel langſamer damit hergehet, als mit der, ſo durch Zerreiſſung der Wurtzeln geſchiehet. Weil man auch von dem Schnitt-Lauch das Weiſſe am meiſten begehret, ſo kan man die Blätter etwas ſchräg in die Erde legen, damit ſie nur ein klein wenig heraus ragen, ſo wird das bedeckte Theil weiß und mürbe. Wenn man ihn in die Küche brauchen will, ſoll man ihn nicht mit Händen abreiſſen, ſondern mit einem ſcharfen Meſſer ſauber und gleich abſchneiden, und auf die Stümpffe Sand oder trockene Erde ſtreuen, damit die natürliche Feuchtigkeit ſich nicht ſo viel austhaue, noch der Regen hinein dringe und Fäulung verurſache. Am beſten thut man, wenn man ihn bey anweſenden oder beſorgenden Regen gar nicht abſchneidet, oder, wenn man ihn ja haben muß, das abgeſchnittene mit einem Brete, das an beyden Enden auf Gabeln lieget, bedecket. Der **Hollauch**, alſo genannt, weil er hohle Stengel treibet, iſt am Geruch und Geſchmack gelinder, als die vorhergehende beyde Arten, und wird dahero auch mehrers gebraucht. Dieſen nimmt man im Julio aus, und ſetzt ihn im Auguſto in abnehmendem Monden in ein gutes mürbes, feuchtes Erdreich Reihenweiſe, nach der Schnur, allemahl einen halben Fuß breit von einander, wieder ein. Man ſäet gemeiniglich Rapunzel oder Lactuck-Saamen, wie auch den Saamen von den kleinen runden Herbſt-Rettigen darunter, um ſelbige noch vor dem Winter jung zu gebrauchen; den folgenden Frühling kan man anfangen dieſes Lauchs ſich zur Speiſe zu bedienen, bis es wieder hart zu werden beginnet. Den übrigen kan man bis zur Verpflantz-Zeit ſtehen laſſen, ſolchen alsdenn ausnehmen, und im Auguſto, wie vorgedacht, wieder verpflantzen. Der **Spaniſche Lauch**, welchen die Gärtner insgemein nur *Porro* nennen, iſt etwas kleiner als eine Zwiebel, am Kiel aber faſt ſchärffer, hat ein groſſes Kraut und groſſe Blätter, wie die groſſen Tulipanen. Der Saamen wird im Frühling, wenn andere Küchen-Saamen geſäet werden, im Zunehmen des Lichts auf ein Miſt-Beete geſäet, und mit Begieſſen fleißig gewartet. Wenn er aufgegangen u. etwan eines guten Fingers lang erwachſen, ſo muß man ihn auf die Weiſe, wie man ſonſt den Selerie zu pflantzen pfleget, in Grüblein ſetzen. Etliche pflantzen ihn unter den Selerie,

rie, alſo daß ſie erſtlich eine Reihe Selerie, hernach eine Reihe Lauch, und alſo eine Reihe um die andere einlegen, die Pflanzen aber einen halben Fuß breit von einander ſetzen, damit ſie Raum zu wachſen haben, und fein dicke werden können. Wenn es nun Zeit iſt den Selerie zu behäuffen, ſo behäufft man dieſen Lauch oder Porro gleich mit, denn ie mehr und höher man ihn aufhäufft, ie beſſer und gröſſer er wird. Wenn man ihn, wie den Selerie, im Abnehmen des Lichts und in einem irdiſchen Zeichen pflantzet, ſo wird er fein weiß und groß, denn bey dieſer Art muß man nur auf die Gröſſe ſehen. Gegen den Winter gräbet man denſelbigen aus, und verwahret ihn im Keller im friſchen Sande, bis man ihn an die Speiſen brauchet. So man Saamen davon ziehen will, müſſen von denen im Keller überbliebenen im Frühling, welche in den Garten gepflantzet werden, ſo werden ſie folgenden Sommer ihren Saamen bringen, welcher ſich aber nicht über zwey Jahr hält, auch nicht ſo gut iſt, als derjenige, ſo jährlich aus Italien zu uns gebracht wird; die Frantzoſen und Italiäner halten dieſen Lauch vor ihre beſte Suppen-Speiſe, wiewohl er auch an Rind-Kalb-Schöpſen- und Lamm-Fleiſch gekocht, auch in die Paſteten mit gethan wird. Die Lauche dienen nicht weniger, inſonderheit aber der Schnitt-Lauch, in die Eyer-Kuchen, unter die Bauren-Klöſſe an ſtat der Zwiebeln, zum Kräuter-Salat, zur Streu auf die Suppen, und wird auch einiger Orten unter die friſchen Brat-Würſte gehackt. Rohe genoſſen, iſt der Lauch dem Magen ſchädlich, und ob er gleich durch den Eßig in etwas verbeſſert wird, machet er doch ein ſchleimigtes Geblüte, dahero er denen, ſo blöde Augen haben, ingleichen denen Podagriſchen gantz und gar verboten iſt. Die Blätter, Wurzeln und Saamen zertheilen, treiben den Harn, Monat-Zeit und Geburt, den Safft davon getruncken, entweder mit Ziegen-Milch oder Honig vermiſcht, dienet vor den zähen Schleim auf der Lungen, vor den Brand, vor gifftiger Thiere und Schlangen Biſſe, und ſtillet das Blutauswerffen, und Naſenbluten. Aeuſſerlich iſt er gut vor die eyternde Geſchwüre, ingleichen vor die geſchwollene und ſchmertzhaffte güldene Ader. Mit einem mit Oel beſtrichenen Lauch-Stengel, kan man die im Halſe ſteckenden Fiſch-Gräten oder Beinlein heraus bringen. Mäßig gebraucht, machet der Lauch eine helle Stimme, übermäßig aber verurſacht er unruhige Nächte, macht ſcharffes Geblüte, nebſt einem ſtinckenden Athem, und giebt eine böſe Nahrung.

Lavendel, iſt ein Artzney-Kraut, deſſen verſchiedene Gattungen ſind. Der groſſe oder **breitblätterige Lavendel**, ſonſten auch Spick oder Spicanard, treibet harte, holtzigte, viereckigte, zwey bis drey Fuß hohe Stengel, und lange weißlichte Blätter. Seine Blüthen wachſen auf den Gipfeln der Stengel oder Zweige in Geſtalt der Aehren, blau oder violet; wiewohl man auch eine Art mit weiſſen Blüthen hat, welche aber, weil ſie im Winter nicht ſo dauerhafft, als die mit blauen Blumen iſt, nicht ſo ſehr als dieſelbe geachtet wird. Der Saame iſt dünn und länglicht, und ſteckt in einer Hülſe, welche der Blüthe an ſtat eines Kelchs gedienet. Die gantze Pflantze, inſonderheit aber die Blüthe giebt einen ſtarcken und angenehmen Würtz-Geruch von ſich. Der

kleine ſchmalblätterige und eigentlich alſo genannte **Lavendel**, iſt dem vorigen gantz gleich, ausgenommen, daß er in allen Stücken kleiner, dünner, ſchmäler, zarter, und auch lieblicher iſt, wiewohl er nicht ſo ſtarck riechet als jener. In Italien und denen mittägigen Provintzen von Franckreich, wachſen beyde Gattungen wild, bey uns aber müſſen ſie in den Gärten gehalten und durch Zerreiſſung der Stöcke fortgepflantzet werden. Dieſes Kraut iſt warmer und trockener Eigenſchafft, und dienet wider alle kalte Gebrechen des Hirns und der Nerven, ſonderlich wider die Schlafſucht, ſchwere hinfallende Seuche, Schlag und dergleichen; die in Zucker candirte Blüthe ſtärcket das Haupt, trocknet die Flüſſe, ſtillet das Hertzklopffen, curiret die Gelbſucht, wärmet den Magen, vertreibet die Winde, reiniget die Nieren, und hilfft wider die anſetzende Waſſerſucht. Das aus den Blumen deſtillirte Waſſer iſt eine treffliche Hertzſtärckung, und iſt ſehr gut wider die Ohnmachten und den Schlag zu gebrauchen; in dem Mund gehalten ſtillet es das von Flüſſen herrührende Zahnwehe, und befeſtiget die Zähne, dienet wider den Schwindel, und das Zittern der Glieder. Das daraus bereitete Oel ſtillet das Bauchgrimmen, und treibet die Würmer aus, wen̄ es auf den Nabel geſtrichen wird, iſt auch ein trefliches Mittel wider den Krampf, und bekommet denen lahmen Gliedern ſehr wohl. Man miſchet es auch unter die Seiffen, ihr einen gutem Geruch zu geben, nicht weniger vertreibt es nebſt dem Waſſer, die Läuſe, und dahero pfleget man auch die Hemden in Waſſer, darinnen Lavendel oder Spick abgeſotten worden, zu tauchen, weil, ſo lange der Geruch währet, kein ſolches Ungeziefer darinnen bleibet. Die Lavendel-Blüthe leget man unter das Leinen-Geräthe, demſelben einen guten Geruch zu machen, und unter das wüllene Zeug und Kleider, die Schaben oder Motten daraus zu vertreiben. In den Gärten werden noch andere Lavendel-Arten gezogen, als: der

Lavendel mit dem geſpaltenen oder zerſchnittenen **Blatt**, dieſer hat holtzigte lichtgrüne Stengel und Blätter, die faſt dem Wermut gleichen, u. eines lieblichen Geruchs ſind, der aber doch dem Geruch des Lavendels nicht allerdings beykommt. Seine Blüthen beſtehen in lichtblauen Blümlein, u. wachſen nebſt dem darauf folgenden Saamen gleicher Geſtalt in Aehren, der Saame von dieſem Kraut muß jährlich aufgehoben, und im Frühling wieder gebauet werden, weil es gemeiniglich alle Winter verdirbet. An einem Stock darf man über drey oder vier Aehrlein nicht ſtehen laſſen, die übrigen aber ſoll man nebſt denen überflüßigen Zweigen hinweg nehmen, ſo wird der Saame beſſer und völliger. Der

Lavendel ohne Blüthe, hat ſehr breite Blätter und einen guten Geruch, träget aber keine Blüthen, und muß vor Winters mit andern ausländiſchen Kräutern und Schirm-Gewächſen in das Gewächs-Haus oder in die Winterung gebracht werden. Der

Welſche Lavendel, ſonſten auch **Stöchas** oder **Purpurea** genannt, führet dieſen Nahmen wegen der Gleichheit, die er mit dem Lavendel hat. Die Blätter ſind länglicht, dick und Aſchenfärbig, welche rings herum an vielen ſubtilen holtzigten Stengeln heraus wachſen, auf deren Spitzen in Aehren oder Kolben Purpur-blaue und dem Thymian nicht ungleiche Blümlein hervor kommen, worinnen der Saamen ſtecket. Dieſer iſt dem Meliſſen-Saamen gantz ähnlich, eines bittern Geſchmacks, und ſcharffen, doch angenehmen Geruchs. Die Blumen dienen wider den Krampf, Schwindel und Schlag, wider die Schwermuth und fallende Sucht, wider das Zittern und Lähmung der Glieder, werden auch in Haupt-ſtärckenden Artzneyen, ingleichen zum Theriac und Mithridat mit genommen. In den Apothecken hat man hievon den ſchlechten und verſetzten Syrup, ingleichen die Conſerve, welche wider alle kalte und flüßige Zufälle des Haupts und der Nerven dienen. Dieſes Kraut wächſet häuffig in Arabien, ingleichen auf denen an der Frantzöſiſchen Landſchafft Provence gelegenen Inſeln, die von ſolchem Kraut bey den alten Stöchades, und heut zu Tage Hieres heiſſen; wie es denn auch in dem untern Theil von Italien und verſchiedener Orten in Spanien gefunden wird. Bey uns ziehet man ſolches aus dem Saamen, den man zuweilen in denen aus fremden Landen zu uns kommenden Blumen noch findet, kömmt aber ſchwerlich zur Blüthe, und gar nicht zum Saamen, und muß vor Winters in das Gewächs-Haus beygeſetzet werden.

Lauer, Laur, Laur-Wein, Leir, Glauren, Lurcke, Nach-Wein, Treſter-Wein, iſt ein Geträncke vors Geſinde und Arbeiter, welches, wenn der Moſt von den Treſtern (oder Weinträbern) herab, durch Aufgieſſung friſchen Brunnen-Waſſers, und nochmahlige Stampf- und Auspreſſung derſelben gemacht wird. Man pfleget nemlich, wenn nunmehr die Wein-Trauben zwey oder dreymahl getrottet oder gepreſſet ſind, die Hülſen oder Treſter in etliche Fäſſer oder Bottiche zu ſchütten, und ie eher ie beſſer gut rein Brunnen-Waſſer darauf zu gieſſen, ſo viel die Nothdurfft erfordert, (doch daß es nicht gar zu ſchlecht werde), und alſo die Nacht über ſtehen zu laſſen, folgenden Tages aber ſolche auszupreſſen, was denn davon läufft, iſt der Lauer oder die Lurcke; wiewohl nicht aller Orten das Preſſen geſchiehet, ſondern das Waſſer nur bloſſer Dings auf den Treſtern eine Zeitlang ſtehen gelaſſen, und nach dieſem in die Fäſſer davon abgezogen wird. Will man aber dem Geſinde zum beſten einen guten Lauer machen, ſo kan man vorhero überſchlagen und ausrechnen, wie viel der zehende Theil des Weins beträge, ſo man den gantzen Tag über getrottet und gemacht hat; und alsdenn ſoll man eben ſo viel, als ſolcher zehender Theil ausweiſet, friſch Brunnen-Waſſer über die Weinträber ſchütten, daraus man vorbeſagten Wein hat treten laſſen, darzu wird noch der Schaum oder Jäſcht vom vergährten Wein, zuſamt den Drüſen, ſo noch in der Butten geblieben ſind, gethan, und alſo läſſet man es, nachdem Treſter oder Weinträber vorher mit Stöſſeln von einander geſtampfet worden, die gantze Nacht durch einander beiſſen, und darauf des folgenden Tages, wenn alles noch wohl mit Füſſen durch einander getreten, endlich gar preſſen. Dasjenige denn, ſo heraus flieſſet, wird in Fäſſer geſchüttet, und wenn es vergohren, der Spund zugeſchlagen, und alsdenn in den Keller geleget. Einige laſſen das Waſſer, welches ſie nach und nach über die Weintreſter gieſſen, zwey oder drey Tage auf denenſelben ſtehen, bis es die Krafft und die Farbe an ſich gezogen, nehmen hernach den Lauer heraus, und füllen ihn in die gehörigen Gefäſſe, welcher offt bis wieder zur folgenden Leſe gut bleibet; hernach gieſſen ſie auf eben dieſelbigen Treſter zum andern mahl Waſſer, und machen es wieder ſo, wiederholen auch den Aufguß manchmahl zum dritten mahl, wenn nemlich die erſten beyden Aufgüſſe nicht zu ſtarck geweſen. Die letzt gemachte Lauren muß man am erſten wegtrincken, weil ſie von keiner ſolchen Dauerhafftigkeit ſeyn, wie der erſte. Der Lauer wird auch mit guten ſafftigen Birnen und Aepffeln, welche zerſtoſſen auf die Treſter geworffen, und ausgepreſſet werden, noch beſſer und ſchmackhaffter gemacht. Weil die Fäſſer und Bottiche, oder ſogenannte Bütten durch die Treſter, wenn ſie lange darinnen bleiben, ſehr verdorbet werden, alſo daß ſie auch hernach bey künfftiger Leſe den Moſt ſchlechter machen, als ſoll man gedachte Treſter, ſo bald der Lauer herab iſt, aus denen Bottichen oder Bütten heraus thun, und ſolche ſauber und reinlich mit warmen Waſſer ausbrühen und auswaſchen, und, wenn ſie abgetrocknet, an einen lufftigen Ort verwahrlich aufbehalten. Am beſten iſt es, wenn ein Haus-Vater ſeine beſondere Bütten und Gefäſſe hat, die er zu nichts anders als zum Lauer machen brauchet; doch wollen auch dieſe reinlich gehalten ſeyn.

Lauff, heiſſet bey den Jägern ein lichter Platz, welcher mit hohen Tüchern eingeſtellet, und auf welchen der hohen Herrſchafft das Wildpret vorgejaget wird, damit ſolches von derſelben im Vorbeylauffen geſchoſſen, gehetzet oder gefangen werden könne. Der Lauff gehet von dem Ende des Jagens bey dem Quer- oder Lauff-Tuche an, und wird zu beyden Seiten mit Tüchern eingeſtellet, am Ende deſſelben aber mit einem Bogen oder Rundung, welche man die kleine Jagens Rundung nennet, wie ein halber Mond geſchloſſen. Die Länge des Lauff-Platzes wird nach Gelegenheit des Ortes, und Gröſſe des Jagens, drey hundert weniger oder mehr Schritte, und vor dem Jagen am Lauff, oder Quer-Tuche hundert und

zwantzig weniger oder mehr Schritte breit gemachet. Mitten auf den Lauff, oder, wenn dieſer zu lang, etwas näher nach dem Jagen zu, pflegt man den Schirm, wohin die Herrſchafft kömmt, wie ein Luſt-Haus auf Säulen erhaben, zu ſtellen, und von grüner gewichſter Leinewand ein zierliches Dach darüber zu ziehen. Die Tücher, womit der Lauff umſtellet, ſollen fein glatt, gerade und reinlich angezogen ſeyn. Zum Lauff ſoll man, wenn es anderſt die Früchte, oder auch die Situation zulaſſen will, denjenigen Ort erwählen, wohin das Wild, das man ſtellen und fangen will, ſeinen Wechſel und Ausgang zum Geäſe gehabt, denn dahin iſt ihm die Gegend bekannt, und begehret auch viel eher dahin zu lauffen, wenn es forciret wird. Es iſt auch gut, wenn der Ort dergeſtalt gelegen, daß man den Lauff gegen das Holtz wieder bringen, und die Qvere unten vom Lauffe blenden kan, weil ſolchen falls die Hirſche, wenn ſie wieder Gehöltze gegen ſich mercken, ſolches gleich ſuchen, und ehe als ſonſten vorlauffen. Sonderlich muß der Wind vom Lauff nicht ins Jagen gehen, weil ſonſten kein Thier aus demſelben heraus und auf den Lauff will. Vor das Lauff- oder Qver-Tuch werden die Blend-Sträucher Manns hoch geſtecket, daß das Wild nicht allen Tumult und Perſonen auf dem Lauff ſehen kan, und hierdurch, auf den Lauff zu kommen, abgeſchrecket werde. Zur Sau-Hatzzeit müſſen die Tücher inwendig zu deren Beſchützung mit groſſen Netzen angeſpannet, auf die Furckeln geleget werden, und, weil die Herrſchafft nach dem vorbey lauffenden Wild, zu beyden Seiten aus dem Schirm nach den Krumm-Ruthen zu ſchieſſen pfleget, ſollen zur Warnung einige Sträucher auf die Ober-Leinen gehencket, oder lange Reiß-Stangen dabey geſtecket ſeyn, zum Zeichen, daß es daſelbſt nicht ſicher ſey. Endlich werden noch in dem Lauff, ober- und unterhalb des Schirms, nach der Qvere, die gewöhnlichen Uiberſprünge, das iſt, niedrige Geländere mit grünen Reiſern ſauber gebunden aufgerichtet, damit das Wild daſelbſt im Vorbeylauffen ſpringen müſſe.

Lauffen, dieſes Wort wird von den Aalen gebraucht, an ſtat daß von den andern Rogenen Fiſchen geſaget wird, ſie laichen oder ſtreichen.

Lauffende Wut der Hunde, ſiehe **Wut**.

Lauffer, ſiehe **Läuffer**.

Lauff-Hunde, ſind eine Art von Stöber-Hunden, die ein Thier ſo lange verfolgen, und allezeit, wenn es raſten will, wieder auftreiben, bis es endlich müde gemacht, und von denen nacheilenden Jägern, welche aber unterlegte Pferde haben müſſen, gefangen wird. Man nennet ſie auch ſonſten *Parforce*-Hunde.

Lauff-Platz, wird derjenige Raum an einem Holtze genennet, welcher bey einem Haupt-Jagen zum Lauff beſtimmet iſt, und mit hohen Jagd-Tüchern pfleget umſtellt zu werden, ſiehe **Lauff**.

Lauff-Schieſſen, ſiehe **Flug-Schieſſen**.

Laufft, heiſſet nach der Jäger-Sprache ein Bein von einem Hirſchen oder andern wilden Thiere. Alſo ſagt man: Der Haſe hat ſeinen Sprung in dem Gelencke der **Hinter-Läuffte** (nicht **Hinter-Beine**).

Lauff-Tuch oder Qver-Tuch, wird bey der Jägerey dasjenige Tuch genennet, welches die Qvere zwiſchen dem Jagen und dem Lauff ſtehet, und wenn das Wildpret auf den Lauff ſoll gejaget werden, aufgehoben oder zuſammen gezogen wird. Dieſes Lauff-Tuch, welches einiger maſſen mit dem Vorhang einer Comödie verglichen werden möchte, iſt eben ſo lang und hoch im Stellen mit aller Zubehör, wie die hohen Tücher es haben, auch die Furckeln, groſſe und kleine Hefftel, Ober- und Unter-Leine nebſt Wind-Leinen ꝛc. Es wird, wenn das Jagen noch zu iſt, gleich einem hohen Tuche, an dem Ort, wo der Lauff-Platz kommen ſolle, geſtellet, und kan man wohl auch eines von denen hohen Tüchern hierzu gebrauchen; nemlich, weil die Länge zwey hundert Ellen austragen ſoll, ſo läſſet man allezeit die Leinewand oder das Tuch bey viertzig Ellen von oben bis unten von einander ſchneiden, und an dieſe Oerter rechte Wechſel mit Knebel und Ringen machen, alſo kommen vier gantze Wechſel und an iedem Ende ein halber, doch muß an denen Wechſeln das nöthige über einander gehen und beſäumet werden; weil nun in der Länge etwas abgehet, darf ſolches nur mit neun Furckeln, und mit ſo viel Wind-Leinen eingetheilet werden. Vor Oeffnung des Jagens müſſen alle vier Knebel losgemachet, und an iedes Ende ein Mann, bey iedem Wechſel aber zween Mann geordnet werden, daß ſie inwendig des Tuchs nach dem Lauffe zu ſtehen, damit, wenn der Jägermeiſter mit dem Hut wincket, das Jagen aufzumachen, dieſelben geſchwinde mit dem Tuch lauffen, und es aufziehen mögen. Die Kerls, ſo es aufgezogen haben, wickeln ſich in das Tuch, und ſtehen ſtille inwendig nach dem Lauff; ſehen aber allezeit nach dem Jäger-Meiſter, ob ſie auf- oder zuziehen ſollen, und damit es deſto geſchwindern Fortgang habe, wird an iedem Wechſel, bey einem Mann ein ſchwartzes Stäblein eingefaſſet, welcher es daran oben und unten zugleich im Ringe ziehen kan, auch wird die Unter-Leine nicht angepflöcket, ſondern vielmehr bey denen vier gantzen Wechſeln etwas unterleget, daß die Ringe deſto beſſer lauffen können, weswegen ſolches auf einem ebenen Platz zu machen, woſelbſt alles hinderliche Gras weggeräumet werden muß.

Lauge, iſt ein mit Aſche eingerührtes, und nachdem es eine Zeitlang geſtanden und gekocht, durch den Laugen-Sack geläutertes Waſſer, welches wegen ſeiner aus der Aſche gezogenen Schärffe zum Waſchen des Leinen-Geräthes gebrauchet wird. Die **Lauge** zum Seiffenſieden wird von **Weid-Aſche** oder einer guten **Eichen-** oder **Büchen-Holtz-Aſche** und **Kalch** verfertiget. Siehe **Aeſcher**.

Laugen-Aſche, das iſt diejenige Aſche, welche ſowohl beym Waſchen als Seiffenſieden nach abgegoſſener Lauge zurücke bleibet, und

davon

davon die letztere noch inſonderheit Seiffen-ſieder-Aſche genennet wird, dienet zur Düngung, und pflegen die Bauern in denen Holtz-Ländern, welche ſchwere thonichte Felder, dabey aber nicht viel Stroh unterzuſtreuen, und Miſt davon zu machen haben, die Laugen-Aſche fleißig aufzuheben, auch noch wohl Seiffenſieder-Aſche darzu zu kauffen, ſolche in ein am Halſe hangendes Tuch zu faſſen, und ihren Acker damit zu beſäen, welches demſelben ſo gut thut, als wenn ſie Miſt darauf führeten; es dauret aber die Krafft nicht ſo lange in dem Acker, als von dem Miſte. Sie wird auch ſehr nützlich zur Düngung der Wieſen und Gras-Gärten gebraucht.

Laugen-Korb, iſt ein grob-geflochtener, oder auch nur von höltzernen Sproſſen zuſammen geſetzter und unten etwas ſpitzig zu lauffender Korb (allerdings wie ein Qwarck-Korb), welcher auf zweyen langen Qver-Höltzern ſtehet, und wenn man eine Wäſche hat, über die Waſch-Wanne oder über das Waſch-Faß geſetzet, und das Aſcher-Tuch oder der Laugen-Sack inwendig hinein gehänget wird, damit, wenn man vorhero ein wenig Stroh darunter gebreitet, die Aſche darauf geſchüttet, und das Waſſer hinein gieſſet, die ausgelaugte Aſche darinnen zurück bleiben, und nicht mit in die Wäſche kommen möge.

Laugen-Kraut, ſiehe Engel-Tränck.

Laugen-Sack oder **Aſchen-Tuch**, iſt ein Stücke grober Leinewand, ohngefehr drey bis vierthalb Ellen lang und dritthalb bis drey Ellen breit, welches über den Laugen-Korb, oder, wo dergleichen nicht vorhanden, nur über das Waſch-Faß gebreitet wird, die Lauge dadurch zu ſeihen, daß nichts von der Aſche mit durchlauffe.

Laugen-Topff, iſt ein groſſer eiſerner, kupfferner, oder auch nur irdener Topff, welcher mit Waſſer und Aſche angefüllet, und alſo die Lauge darinnen gekocht wird.

Laur, ſiehe Lauer.

Laurier, ſuche Lorbeer-Baum.

Laus, iſt ein bekanntes kleines kriechendes Ungeziefer, welches ſowohl Menſchen als Vieh beſchwerlich fället, ſie beiſſet, und ihnen das Blut ausſauget. Sie ſind von unterſchiedener Groſſe und Farbe, und ſehen einige braun, ſchwärtzlicht, weiß, und mit ſchwärtzlichten Streiffen, nachdem ſie hier oder da wachſen; eine iegliche Art von Vieh, als Pferde, Kühe, Schweine, Schafe, Gänſe, Hüner, Tauben, Schwalben, ꝛc. hat iedes ſeine beſondere Art Läuſe, wovon ſie geplaget werden. Ihre Eyer, welche ſie in groſſer Menge in die Kleider und Haare ſetzen, und durch die Wärme des Fleiſches und vermittelſt der Fermentation ausgebrütet werden, heiſſet man Niſſe. Die Läuſe von denen Menſchen zu vertreiben, dienen die ſogenannten Steffens-Körner, oder der Saamen von dem Läuſe-Kraut; ingleichen die bekannte Läuſe-Salbe, oder auch Knoblauch-Safft, item Odermennige in Lauge geſotten, wie auch Qveckſilber mit Lohr-Oel, und Alaun im Waſſer zerlaſſen: Item Kohl- und Senff-Safft oder Saamen mit Honig vermiſcht, und zu einer Salbe gemacht; oder auch der im Waſſer geſottene Lavendel; oder Körbel-Kraut und Stabwurtz mit Eßig vermiſcht, als welches auch die Milben vertreibet. Wenn ein Pferd Läuſe hat, ſo ſchüttelt es offtmahls den Kopff, oder reibet ſich damit an; dieſem abzuhelffen, nehmet junge Schößlinge von Tannen oder Fichten, ſtoſſet ſie klein, gieſſet eine gute Lauge daran, thut ein wenig Vitriol-Waſſer dazu, waſchet ihm die Mähne, Schopff und Schwantz damit. Im Fall man aber die Tannen- oder Fichten-Schößlinge nicht haben könnte, ſo nehmet ſtarcken Wein-Eßig und Vitriol darein, laſſet es laulicht werden, und waſchet das Pferd zwey oder dreymahl damit. Denen Füllen, welche an ihrem Wachsthum von denen Läuſen ſehr verhindert werden, pfleget man Qveckſilber an ein wüllen Band zu ſtreichen, und an den Hals zu hängen, oder es wird ihnen eine Haſelnuß voll Qveckſilber in Leder eingemacht an den Hals gebunden. Wenn das Rindvieh Läuſe bekommt, ſo muß man die damit angeſteckte Stücke in einen beſondern und leeren Stall ſtellen, und ſie darinnen mit Waſſer, darinnen Seven- oder Sadebaum, Attich oder auch Wermut geſotten worden, fleißig waſchen; man kan ſie auch mit Knoblauch-Safft beſtreichen, oder Wein-Raute mit Baum-Oel ſtoſſen und durchdrucken, und gleicher Geſtalt gebrauchen. Oder man nehme gut Qveckſilber, tödte es mit nüchternem Speichel, ſchmiere ein Tuch damit ein, und binde es dem Vieh um den Hals; doch dieſe Cur muß zeitlich vorgenommen werden: Denn überſiehet man es, ſo wird das Rindvieh alſobald grindig und ſchäbig davon. Schwartzer Taback in Waſſer, oder, welches noch beſſer, in ſchlechten Brantewein, oder Eßig geweicht, und das Rindvieh damit gewaſchen, vertreibet auch die Läuſe. Denen Schweinen, ſo mit Läuſen beſetzet ſind, giebt man Lein-Kuchen zu eſſen, und ſchmieret ſie äuſſerlich mit Gänſe-Fett, oder, in deſſen Ermangelung, mit Lein- und Rüben-Oel, darunter vorhero geriebener Knoblauch gethan worden. Man kan auch alt Schweinen-Schmeer, ſo man in einem Scherben hat, mit ein wenig Qveckſilber vermengen, alles zerſtoſſen, und mit einem Höltzlein hübſch durch einander rühren, ſo wird, nachdem das Qveckſilber getödtet iſt, das Schmeer gantz blau davon werden; Mit dieſer Salbe ſchmiere man die Schweine (die man aber vorhero wohl abbaden muß), an denen Orten, wo ſie Läuſe haben, ſo werden ſie ſich bald verlieren. Denen Gänſen ſtreuet man, wenn ſie läuſig werden, Farren-Kraut, oder das Kraut Kühn-Roſt (Porſch oder Poſt, ſo auf den Heiden wächſet, und wie Roßmarin ausſiehet, auch dahero wilder

Roßmarin genennet wird), in die Gänſe-Stäue, und wiederholet es zwey oder dreymahl in ein paar Wochen. Die Hüner, welche ſowohl als die Gänſe vor denen Läuſen nicht gedeihen können, auch am Brüten verhindert werden, darf man nur mit Menſchen- oder Küh-Harn begieſſen oder benetzen, und, wenn die Tauben Läuſe kriegen, Wermut und Läuſe-Kraut unter einander ſieden, und über den andern Tag den Tauben-Boden damit beſprengen, und fleißig darauf auskehren, ſo werden ſie ſich nach und nach wieder verlieren.

Lauſch- oder Lücken-Netze, iſt zwar (wenn es an die rechten Wege und Oerter, wo die Haſen ihren gemeinen Lauff haben, aufgeſtellet iſt) zum Haſen-Fang ſehr beqvem, weil man ohne Anwendung groſſer Mühe und ſonderbaren Jagens, und gleichſam nur mit Lauſchen, dieſes angenehme Wildpret fangen kan; wird aber vor ein unweydmänniſches Jagd-Zeug gehalten, und zur Aas-Jägerey mit gezählet: Weil es gar dünne, auch nur funffzig Schritte zu ſtellen, gemacht, und ohne Haacken zuſammen gehoben wird, daß man es unvermerckt in einem Rantzen tragen kan. Wiewohl man es vor einen Landmann, der nicht viel Unterthanen oder Frohner auf der Jagd zu Hülffe hat, oder wegen Ungeſchicklichkeit nicht gar wohl mit Schieſſen umgehen kan, allenfalls noch eher, als vor einen Jäger paßiren läſſet. Den Nahmen Lücken-Netze führet es deswegen, weil es in denen kleinen Feld-Höltzern oder Geſträuchen in eine Lücke oder in ein Loch und Schlupffwinckel geſtellet wird, um die von denen Feldern herbey kommende, denen Feder-Lappen ausweichende, und in die Lücke, welche offen ſcheinet, hüpffende Haſen oder trabende Füchſe vollends hinein zu ſchrecken, und alſo im Garn zu fangen. Es wird von feſten doppelten Zwirn, und zwar am beſten von grünen, daß man es nicht erkennen oder gewahr werden kan, fein ſubtil, und weil man es nicht hoch ſtellen darf, nur neun Maſchen hoch gemachet; welche nicht ſo viel darauf wenden wollen, laſſen ſolches nur von recht klaren ausgehechelten Hanff verfertigen. Zu Furckeln braucht man nur dünne, etwan anderthalb Ellen hohe, und als ſtarcke Spitz-Ruthen dicke Stell-Reiſſer. Dergleichen Lauſch- oder Lücken-Netze muß man ein paar haben, um in den Winckel zu ſtellen. Weil man auch öffters im Herbſt bey langen Nächten, da der Haſe im finſtern ſehr ſpat zu Felde, und frühzeitig zu Holtze gehet, nicht ſehen kan, ob etwas einfällt, ſo gehören an die Ober-Leine etliche kleine Schellen, damit, wenn dieſelben im Fangen und Abſchlagen klingen, man zugreiffen, und das Gefangene heraus nehmen könne.

Laut, iſt der Jäger von Horn und Hals, wenn er wohl ſchreyen und blaſen kan.

Laut, ſaget man, ſind die Hunde, wenn ſie hinter was herjagen und zugleich bellen. Einen guten Laut hat das Horn, welches ſich wohl bläſet, und eine rechte Stimme hat.

Lauter ſtallen oder der lautere Stall, iſt eine Pferde-Kranckheit, davon unter dem Worte Harn-Mangel gehandelt worden.

Leben, nennet man im weitläufftigen Verſtande eine wirckende Krafft, die in der That wircket, und ſich durch Wirckungen auf eine gewiſſe Art und Weiſe an einem Dinge, deme ein Leben zugeſchrieben wird, äuſſert. GOtt, das höchſte und von ſich ſelbſt immer nothwendige Weſen, iſt die Krafft, und zwar die wirckende und weſentliche, das Leben ſelbſt. Von ihm kommt alle umſchränckte Krafft der Geſchöpffe, und alſo alles Leben derſelben. Da aber alle wirckende Krafft in der erſchaffenen Natur, ſo ferne ſie in einem Bemühen zu wircken beſtehet, auf zwey Haupt-Arten gebracht werden können, indem ſie entweder eine Vorſtellungs- oder Bewegungs-Krafft iſt; dieſe Kräffte auch entweder in einem Dinge mit einander vereiniget ſind, oder nur einzeln einer Sache zukommen: So iſt das Leben 1) das Leben eines Geiſtes, wo ſich die Wirckungen einer Vorſtellungs-Krafft entweder vollſtändig oder unvollſtändig, z. E. nur in dem Empfinden äuſſern. 2) Das Leben eines Cörpers, welches ſich auch durch Wirckungen der Bewegungs-Krafft in ſeinen Theilen entweder bloß nach denen elementariſchen Bewegungs-Kräfften der zuſammen ziehenden oder ausdehnenden (ſiehe **Kälte**) Krafft, oder aber zugleich vermittelſt mechaniſcher Figur und Zuſammenſetzung derer Theile, äuſſert. Endlich giebt es auch 3) Dinge, welche ein cörperliches, elementariſches und mechaniſches, und auch ein geiſtiſches Leben bald vollſtändig, bald unvollſtändig, und zwar alles in vortrefflicher Ubereinſtimmung zeigen, ſonderlich aber findet man, daß in ſolchen Dingen, wie z. E. die Menſchen und die Thiere ſind, die cörperlichen und geiſtiſchen Kräffte einander excitiren, ſich modificiren, ja die letzten die erſten auch dirigiren, und hingegen dieſe die andern limitiren oder umſchräncken. Und das iſt das ſeeliſche Leben eines Cörpers, mit welchem eine vollkommene oder unvollkommene Seele vereiniget iſt. Unter die Dinge nun, welche ein ſeeliſches Leben haben, gehöret zuvörderſt ein lebendiger Menſch. Denn derſelbe beſtehet aus einem elementariſchen und mechaniſchen Cörper und einer edlen Seele, welche alle Vorſtellungs-Fähigkeiten in gewiſſer Einſchränckung beſitzet, ſonderlich aber ſich ihrer ſelbſt, ihres Cörpers, und dadurch anderer Dinge auſſer ihr bewuſt iſt, mithin ein vollſtändiges und geiſtiſches Leben hat. Und ſolchergeſtalt hat ein Menſch ein cörperliches und auch ein geiſtiſches Leben. Jenes iſt das phyſicaliſche, ſo von dieſem in vielen Wirckungen abhänget, ſonderlich aber in der Bewegung der Glieder und des Cörpers aus einem Ort in den andern gleichſam

das

das Directorium führet. Inzwiſchen muß doch auch daß elementariſche und mechaniſche Leben nicht zerſtöret ſeyn, ſonſt iſt der Menſch todt, obgleich die Seele ihr geiſtiſches Leben behält. Sonderlich geſchicht jenes, wenn ſich die Säffte des Leibes nicht mehr bewegen, oder wegen Verderbniß ihrer Gänge und Glieder bewegen können. Weil man aber an dem Leben eines Menſchen etwas Vollſtändiges von allen Arten des Lebens antrifft, ſo heißt auch daſſelbe gleichſam ausnehmend ein Leben. Ein Cörper aber, welcher keines geiſtiſchen Lebens mehr fähig iſt, und als ein menſchlicher Cörper lebet, iſt zwar als ein ſolcher todt. Indeſſen hat er doch noch ſein cörperliches Leben überhaupt, und alle ſeine Theile ein iedes vor ſich, ſonderlich das elementariſche. Ein ſolches ſeeliſches Leben treffen wir auch bey denen Thieren an, nur daß ihr Geiſt überhaupt viel unedler und unvollſtändiger, ja die Seelen der Thiere unter ſich ſelbſt in edle, unedle und ſchlechte unterſchieden ſind. Ein noch viel unvollkommeners, iedoch aller Wahrſcheinlichkeit nach ebenfalls ſeeliſches Leben finden wir endlich in denen Pflanzen. Daher auch dieſen ein Leben zugeeignet wird. Das iſt der eigentliche und denen Einfältigen auch faßliche Begriff vom Leben. Sonſt aber wird auch inſonderheit einem Dinge, welches ein geiſtiſches Leben hat, ſonderlich aber eines verſtändigen Geiſtes, ein Leben, oder vielmehr der Zuſtand des Lebens zugeſchrieben, wann es auf ſeine Zwecke und nach ſeinem, ſeiner Natur gemäſſen Verlangen wircken, und endlich das Verlangete ununterbrochen genieſſen kan, oder zu genieſſen anfängt. Im Gegentheil aber wird ihm der Tod, oder ein Zuſtand des Todes beygelegt. Im erſten Fall iſt ſich ein verſtändiger Geiſt der Ruhe, Zufriedenheit, Luſt, Freude und des Wohls, im andern Fall aber der Unruhe, Angſt, Qvaal und des Weheſtandes bewuſt. Und ſo nimmt man das Wort **Leben**, wenn man vom geiſtlichen Leben und Tode der Seelen, ingleichen von dem Stande eines ſeligen und ewigen Lebens oder Todes redet: Nachdem nemlich das geiſtiſche Leben der Seelen niemahls ſtirbet, das Leben der Menſchen aber Krafft der Auferſtehung nicht immer zerſtöret bleibet, wohl aber der ganze Menſch, Krafft des geiſtlichen Todes, ewig todt oder geiſtlich lebendig, d. i. ſelig ſeyn kan. Endlich bedeutet auch das Wort

Leben das fleiſchigte Theil eines Pferde-Fuſſes, welches mit dem Horn oder Huff unten und an denen Seiten umgeben iſt. Wenn einem Roß das Leben auf der Krone, oder ſonſten wo es wolle, an dem Huffe austritt: Nimm Grünſpan ein Loth, Qveckſilber ein halb Loth, mache ſolches zur Salbe, und ſtreiche es dem Pferde auf; wo aber das Leben nicht wieder zurücke will, ſo nimm getödtetes Qveckſilber, reibe es klein, und ſtreue es darauf, es wird wohl zurücke weichen. So du aber ſieheſt, daß viel Eyter unten am Schaden iſt, ſo ſuche darnach, es pfleget gemeiniglich ein Eyter-Bein darinnen zu ſeyn, das muſt du mit einem kleinen Zänglein heraus nehmen, und hernach dieſe Salbe brauchen: Nimm Honig ein halbes Pfund, Alaun ſechs Loth, Grünſpan drey Loth, dieſes zu einer Salbe gemacht, und darauf geleget, bis es heraus heilet. Man muß auch das Pferd mit Einſchlagen warten, damit die Hitze nicht hinein komme; iſt es im Sommer, ſo nimm darzu Eiter- oder Heiderneſſeln, Saltz, Eßig und Eyer, und rühre es durch einander; iſt es aber im Winter, ſo nimm Sauerteig, Saltz, Eßig und rothen Bolus, und ſchlag ihm damit ein. Das Pferd muß aber allemahl im abnehmenden Monden gar dünne ausgewircket werden. Wenn ſich ein Pferd an den Huff tritt, daß das Leben heraus gehet, ſo nimm ein wenig ungelöſchten und klein zerſtoſſenen Kalch, mache mit dem Weiſſen von einem Ey eine Salbe daraus, und lege ſie alle Tage friſch auf. Man kan auch das heraus dringende Leben mit einer Salbe, welche von einem Loth Grünſpan, drey Loth gebrannten Kupffer, und dem Weiſſen von ſechs Eyern verfertiget wird, wieder zurücke treiben, es muß aber der Huff dabey mit Horn-Salbe wohl geſchmieret werden. Von dem Leben-Schwinden der Pferde kan unter dem Wort **Kern-Schwinden** nachgeſchlagen werden.

Leben, wird ebenfalls von denen friſchen und geſunden Theilen eines Gewächſes oder Baumes geſaget, zum Unterſchied derer an ihnen etwan verdorreten oder abgeſtorbenen Theile, welche, wenn man dem Baume oder Gewächſe helffen will, bis auf das Leben, nemlich bis an den Ort, da der Stamm oder die Aeſte und Zweige noch grün und friſch ſind, hinweg geſchnitten werden müſſen.

Lebendiger Zaun, ſiehe **Hecke**.

Lebendiger Zehend, ſiehe **Blut-Zehend**.

Lebendiges Holtz, wird das Schlag- oder Unter-Holtz deswegen genennet, weil es, wenn man es gleich abgehauen, dennoch vom Stocke wieder ausſchläget, und aufs neue in die Höhe wächſet. Solches beſtehet einig im Laub-Holtz, denn das Tangel-Holtz, wenn es abgehauen, nicht wieder ausſchläget, ſondern todt und erſtorben bleibet.

Lebens-Ordnung, ſiehe **Geſundheits-Pflege**. Wie ſolche von einem Haus-Vater das Jahr über durch alle Monate anzuſtellen, davon wird in dem zu Ende dieſes Lexici befindlichen **Land- und Hauswirtſchaffts-Calender**, nach denen Küchen-Verrichtungen die behörige Nachricht zu finden ſeyn.

Leber, iſt ein Theil des Eingeweides, vermittelſt deſſen das Blut gereiniget, und die Galle davon geſchieden wird. Von den unvernünff

vernünfftigen Thieren pfleget man einige theils ingemein zu verſpeiſen, theils aber als eine beſondere Delicateſſe anzuſehen. Uiberhaupt iſt von denen Lebern zu mercken, daß die von den vierfüßigen Thieren hart zu verdauen, giebt dicke Nahrung, und führet ſich langſam wieder aus; doch ſind die von jungen und in guter Weide gegangenen Thieren viel ſafftiger, zärter und gröſſer, als die vom alten und übel gefütterten Vieh. Am meiſten werden heut zu Tage die Lamms- und Kalbs-Lebern vor andern geachtet, wiewohl die von dem Schwein, nachdem ſie blanchiret, entädert und gehäutelt, auch gemeiniglich in Därme geſtoſſen und Leber-Würſte daraus bereitet werden; der erſteren Zurichtung aber iſt unter dem Wort Kalbfleiſch angeführet worden; die von den Ziegen und Böcken werden vor höchſt ſchädlich geachtet; die Leber derer Vögel iſt weit derber, und daher ſehr ſchwer zu verdauen, davon doch die einige Gänſe-Leber ausgenommen, als welche, wie bey dem Wort Gans erwehnet worden, über die Maaſſe groß zu machen, und ſodenn als eine ſonderbare delicate und geſunde Speiſe angeſehen wird. Unter denen Fiſchen haben die Quappen, Welſen und Hechte die allerſchmackhafftigſten Lebern, welche zu denen Leckerbißgen gerechnet werden. Die erſten haben einen anmuthigen Geſchmack; die mittleren ſind ziemlich ſüſſe und faſt eckelhafftig; die letzten aber ſind die allerbeſten. Die Leber-Reime, da nemlich zu einem Schertz, vor dieſem derjenige, dem die Leber eines ſolchen Fiſches vorgeleget ward, ehe er ſolche eſſen durffte, einen Reimen ſagte, der ſich auf die Leber ſchickte, oder ſie dem näheſten Nachbar überlaſſen muſte, wenn er dieſem Schertz nicht Genüge leiſten konte, ſind endlich ſo bekannt und vermehret worden, daß man dererſelben wohl etliche Bogen voll zuſammen gedrucket haben kan.

Leber-Balſam, iſt ein gutes Heil- und Leber-Kraut, welches zerſchnitten und rauhe Blätter hat, und an den Gipffeln ſeiner Stengel und Zweige Gold-gelbe Dolden oder Blumen-Cronen bringet. Es giebt einen ſtarcken Geruch von ſich, und iſt eines bittern Geſchmacks. Bey uns wird es in denen Gärten, entweder aus dem Saamen gezeuget, oder durch Zerreiſſung des Stocks vermehret; in Italien und in Provence, ingleichen um Montpellier in Languedoc wächſet es wild. Dieſes Kraut wird in Leber-Kranckheiten, Schwachheit des Magens und übler Dauung nützlich gebraucht; wenn man ſolches nebſt denen Blumen, oder auch nur den Saamen mit Fleiſch-Brühe abkocht, oder aber über Nacht in weiſſen Wein beitzet, und früh Morgens nüchtern davon trincket, ſo wird man die Bauch-Würme los, und eben dergleichen Wirckung thut auch das aus den Blumen gezogene Oel, wenn es in Baumwolle gegoſſen auf den Nabel geleget wird.

Leber-Blümlein, iſt ein wildes Artzney-Kraut, welches runde, vornen etwas zugeſpitzte Blätter, kleine eckigte niedrige Stengel, und auf denenſelben ein weiſſes fünffblätteriges wohlriechendes Blümlein hat. Ein jeder Stengel hat ein eintziges Blatt, welches derſelbe gleichſam durchzuwachſen ſcheinet. Auf das Blümlein, ſo dem Hahnen-Fuß nicht ungleich iſt, folget in einem länglichten und ſpitzig zu lauffenden Knöpfflein ein länglichtes und gelb-rothes Saamen-Körnlein. Dieſes Kraut wächſt gerne an feuchten Orten, wird aber auch, inſonderheit die fremde Art mit gefüllten, ſchönern und gröſſern Blumen, die aus Brabant zu uns kommen, in die Luſt-Gärten gepflantzet, und wider allerley Zuſtände der Leber nützlich gebrauchet. Die friſch geſtoſſenen Blätter Pflaſter-weiſe aufgeleget, reinigen die Wunden und ſtillen das Bluten. Der Saamen treibet den Stein, Sand und Harn, wenn man ihn entweder in Wein oder Waſſer kocht, und davon trincket, oder aber denſelben pülvert und mit Wein oder Bier einnimmet.

Leber-Flecke, heiſſen die an den Menſchen unter dem äuſſerſten Häutlein ſich ausbreitende Mähler, welche von ihrer Farbe, die ſie mit der Leber gemein haben, dieſe Benennung bekommen. Sie entſtehen, wenn das gemeine Fließ-Waſſer des Menſchen, welches wir den Schweiß nennen, durch die übermäßige Vermiſchung der Galle alſo verdicket wird, daß es zur freyen Ausdünſtung unfähig, und dahero für den äuſſeren zarten Schweiß-Löchern ſitzen bleibet. Je mehr Galle demnach unter dem Fließ-Waſſer, deſto braunere Flecke entſtehen daraus, welche aber auch um ſo viel ſchwerer zu vertreiben. Wer derſelben los ſeyn will, muß demnach zuvörderſt innerlich zu verhüten ſuchen, daß die Galle nicht in ſolcher Menge ſich unter gedachtes Fließ-Waſſer miſchen könne; nach dieſem laſſen ſich die alten Flecke mit in Lauge oder Kalch-Waſſer gedämpftem Queckſilber, wenn ſie damit beſtrichen werden, endlich vertreiben.

Leber-Gebrechen oder Leber-Kranckheiten, dieſen ſind inſonderheit die Pferde und das Rindvieh unterworffen. Was die Pferde anbetrifft, ſo iſt es eine gefährliche Sache, wenn die Leber in denenſelben mangelhafft wird: Man kan aber erkennen, daß einem Pferde die Leber verletzet oder ſchadhafft ſey, wenn demſelben das Maul gar trocken und dürre wird, daß kein Schaum oder Feuchtigkeit darinnen zu finden; wenn ihm die Zunge trocken und ſchwartz wird; wenn es auf das Sauffen begierig iſt, wenig iſſet, dabey aber hart miſtet oder zirchet, und ſich nicht gerne auf die rechte Seite leget, weil die kranke und ſchmertzhaffte Leber auf der rechten Seiten lieget; wenn ihm auch der Athem aus der Naſen ſtincket, und das Weiſſe im Auge gelb wird. Einem ſolchen Pferde zu helffen, muß man ihm die Bug-Ader ſchlagen, und ſolche

ziemlich

ziemlich lauffen laſſen; des andern Tages nach dem Aderlaſſen nehme man Süßholtz, *Rhabarbara*, Erdrauch, Chamillen, Odermennige, Eberwurtz, Anis, Spicanard, Wegerich mit Kraut und Wurtzeln, Tabacks-Blätter und Endivien, ſiede es bey zwey Stunden im Waſſer, ſeihe es durch ein Tuch, und gieſſe dem Pferd laulicht alle Tage ein Qvartier in den Hals. Man erkennet auch, daß ein Pferd Mangel an der Leber hat, daran, wenn es nicht freſſen will, kalten Schweiß ſchwitzet, abnimmt und dürre wird; davor nehmet Wachholder-Beere, Salbey, Lorbeere, Schwartzwurtz, Wolffs-Zunge, eines ſo viel als des andern, machets zu Pulver, und gebts dem Pferde unter dem Futter. Oder nehmet Eicheln, Birnbaum-Miſtel ein iedes ein Pfund, Eichen-Laub, anderthalb Loth, Wermut ein Qvintlein, Salbey, Tauſendgülden-Kraut, Engelſüß, Zittwer, iedes ein Loth, weiſſen Jnaber, Galgant, iedes ein Qvintlein, Täſchel-Kraut, Meiſterwurtz, iedes ein Loth, Lorbeeren ein halb Loth; ſolches alles zu Pulver geſtoſſen, unter einander gemenget, und dem Pferd iedesmahls unter dem Futter drey Nuß-Schalen voll zu freſſen gegeben, hilfft nicht allein der ſchadhafften Leber, ſondern iſt auch gut vor das Huſten und Keichen, oder ſo einem Pferde ſonſt was im Leibe faulet. Wenn ein Roß vom hitzigen Trincken Blattern auf der Leber gewinnet, davon es ſehr huſtet, ſo nehmet jungen Wermut, Kreen oder Meerrettich, Knoblauch und Ziegen-Milch, reibet es in einem Reib-Aſch unter einander, hänget das Roß hoch an, und gieſſets ihm durch einen Trichter, ſo warm es ſelbiges erleiden kan, in den Hals. Beſorget man, daß einem Pferde die Leber faulen möchte, ſo gebet demſelben Brunnen-Kreſſe, Endivien, große und kleine Roſinen, und Brunnen- oder Stein-Leber-Kraut, unter dem Futter zu freſſen, oder kocht es in Wein, drucket den Safft daraus, und gieſſet es ihm in den Hals. Oder nehmet Tobacks-Blätter, Hauswurtz, Aloe Hepatica, Sauerampffer, Süßholtz, Engelſüß, Meiſterwurtz, Weyrauch, machet alles zu Pulver, menget es unter einander und gebets dem Pferd unter das Futter. Wenn dem Rindvieh die Leber faulet, ſo geſchiehet ſolches meiſtentheils im Sommer, da ſelbiges bey dem heiſſen Wetter zu faulen Waſſern kommet, und über Noth und Durſt ſich damit beladet. Weil es aber öffters geſchiehet, daß das Vieh plötzlich daran hinfället, und dem Schinder zu theil wird, ehe man etwas an ihm vermercken können, ſo iſts am beſten, man begegne dem Ubel bey Zeiten, und menge in den heiſſen Hunds-Tagen gekochte Lungenwurtz, Ehrenpreis und geſottene Hirſch-Zungen, oder auch Wermut unter ihr gewöhnliches Futter, ſo werden ſie ſo leicht keinen Anſtoß davon leiden. Oder nehmet Bärwurtzel, Dille, wilden Theriac und Liebſtöckel, ſtoſſet alles zuſammen gantz klein, und backet es in ein Brot; von dieſem ſoll man zu Zeiten dem Vieh des Morgens einen wohl gebäheten, auf der einen Seite mit Saltz, auf der andern mit Aſche geriebenen Schnitten geben, um es dadurch vor dergleichen Zufällen zu bewahren.

Leber-Klee, ſuche **Leber-Kraut**.

Leber-Klette, ſiehe **Odermennige**.

Leber-Kraut, iſt zweyerley Gattung. Das Edel- oder Gülden-Leber-Kraut, auch Leber-Klee oder Gülden-Klee genennet, hat Blätter wie die Haſelwurtz, iedes in drey Theile getheilt, faſt auf die Art eines Klee-Blats, oben danckel-grün, unten aber bleich-grün, vornen mit weiſſen Mackeln beſprenget, zuweilen auch auf dem Rücken Purpur-braun, wie das Schweine-Brot, die Stiele, darauf ſie wachſen, ſind ohngefehr einer Viertel Elle lang. Ehe dieſe Blätter noch ausſchlagen, zeigen ſich auf kleinen knotigten Stengeln, welche weit kürtzer als die Stiele an den Blättern ſind, ſchöne meiſtentheils blaue, manchmahl auch Fleiſch-farbne, aus ſechs, ſieben bis acht Roſen-förmig zuſammen geſetzten Blättern beſtehende Blümlein, von einem lieblichen und angenehmen Geruche. Aus dieſen wird ein rauhes rundes Knöpflein, darinnen etliche lange ſpitzige und licht-blaue Saam-Körnlein verborgen liegen. Die Wurtzel iſt zaſericht, dünn und ſchwartz-roth. Dieſes Kraut wächſet gerne an ſchattichten und hohen Orten, wird aber auch wegen ſeiner fürtreflichen Tugenden in den Gärten gepflantzet; ſeine Vermehrung geſchichet durch Zertheilung der Stöcke, welche im Vollmond geſchehen ſoll. Es giebt auch eine Art mit rothen einfachen, ingleichen eine mit ſchönen licht-rothen gefüllten Blumen, welche aber etwas rar iſt. Die zarten Blätter und Blumen von dem edlen Leber-Kraut werden im Frühling zu Salaten, und in die Kräuter-Weine gebraucht. Es iſt inſonderheit wider alle Gebrechen der Leber gut, daher es auch ſeinen Nahmen bekommen, in Waſſer geſotten und den Mund damit gegurgelt, heilet die Mund-Fäule und Geſchwulſt der Mandeln, welches auch das davon deſtillirte Waſſer thut. Man nimmt dieſes Kraut mit unter die Wund-Träncke, und bereitet aus denen Blumen eine Latwerge, welche eine treffliche Blut-Reinigung und Stärckung der Leber iſt. Das

Brunnen-Leber-Kraut, ſonſt auch Stein-Leber-Kraut oder Leber-Moos genannt, hat eine Wurtzel gleich einer haarichten weichen Wolle, damit es ſich an denen Steinen in den Brunnen, und an andern feuchten Orten anhänget. Das Kraut beſtehet aus fetten, geſpaltenen und Schuppenweis über einander liegenden Blättern, die auf der einen Seiten Saatgrün, auf der andern aber bräunlicht ſind. Auf der grünen Seite gewinnet es gegen den May-Monat viel kleine Blätlein, gleich wie die Meer-Linſen, daraus feite, kurtze und dünne Stiele wachſen, gleich als Netz-Fäden, auf welche kleine weiſſe geſtirnte Blümlein hervor kommen. Es wächſt an kalten, feuchten und ſteinigten Orten und in Brunnen, hat einen etwas

bitter-

bitterlichen Würtz⸗Geſchmack, und iſt ein trefliches Mittel in allen Leber⸗Lungen⸗und Miltz⸗Gebrechen, reiniget die Bruſt von allem Schleim, kühlet die innerliche Hitze ab, und iſt gut wider das Abnehmen und Schwinden der Kinder. Aeuſſerlich ſtillet es das Blut in denen Wunden, heilet die Flechten, und ziehet die Hitze aus entzündeten Schäden. Von dieſem Kraut wird ein Waſſer abgezogen, und ein Syrup daraus gemacht, man muß aber bey dem letztern wohl Acht haben, daß man ihn nicht zu ſtarck, ſondern gantz gelind koche, damit er nicht ſchleimicht und zähe werde, als welches, weil das Kraut viel ſchleimichten Safft in ſich hat, ſonſten gar leicht zugeſchehen pfleget. Dieſer Syrup, ſo man ihn öffters Löffel weiſe einnimmt, reiniget die Bruſt, ſtillet den Huſten, curiret die Lungenſucht, und heilet alle Lungen⸗und andere innerliche Geſchwäre und Schäden.

Leber⸗Moos, wird von einigen das erſtbeſchriebene Brunnen⸗oder Stein⸗Leber⸗Kraut genennet.

Leber⸗Wurſt, ſiehe **Wurſt**.

Leb⸗Kuche, Pfeffer⸗Kuche, iſt ein gebackenes aus Mehl und Honig oder Zucker, Citronat, Mandeln ꝛc. verfertiget, und mit allerhand gutem Gewürtze abgewürtzet. In Deutſchland werden die Nürnbergiſchen, in Polen die Thorniſchen und Dantziger, in Franckreich die von Reims und Verdun, in Holland die von Deventer ꝛc. vor die beſten gehalten. In der Küche werden ſonderlich die dicken, ſo aller Orten vielfältig bereitet werden, und aus Mehl, Honig und Pfeffer oder auch nur aus Mehl und Honig alleine beſtehen, gebrauchet, und an gewiſſe Brühen gethan, davon ſelbige einen angenehmen Geſchmack bekommen. Die Nürnbergiſchen Leb⸗Kuchen oder Mandel⸗Pfeffer⸗Kuchen werden alſo gemacht: Man nimmt Honig und Farin⸗Mehl iedes gleich viel, läſſet beydes mit einander über dem Feuer ein wenig zergehen, miſchet Gewürtz⸗Negelein, Ingwer, Pfeffer, Zimmet, Citronat, Citronen⸗Schalen und ein gut Theil abgezogene Mandeln, alles gröblich zerſtoſſen und zerſchnitten darunter, und zwar iedes nach Belieben, vermiſchet es wohl durch einander, wircket es mit Weitzen⸗Mehl zu einem Teig ab, drucket ſelbigen in Formen, und läſſet ſie in einem Ofen backen, überſtreichet ſie denn mit Honig⸗Waſſer, ſo ſind ſie fertig. Man hat auch **weiſſe Mandel⸗Leb⸗Kuchen**, welche aus Mehl, Zucker, Mandeln und Gewürtze folgender Geſtalt verfertiget werden: Man läſſet ein Pfund Mandeln etliche Stunden lang in kaltem Waſſer liegen, ziehet ihnen die Haut ab, und trocknet ſie mit einem Tuche, ſchneidet hierauf die Mandeln nach der Quere, iede in drey Theile, leget ſelbige auf Papier, dieſes aber auf ein Blech, und trocknet ſie im Back⸗Oefelein oder in der Röhre ab, daß ſie ein wenig bräunicht werden: Ferner nimmt man ein Pfund ſchönen trockenen Zucker, und eben ſo viel wohlgedörrtes Mehl, ſchlaget acht kleine Eyer daran, und rühret den Teig wohl ab; wenn denn die Mandeln erkühlet ſind, ſchüttet man ſie in den Teig, wie auch anderthalb Loth guten Zimmet, Muſcaten⸗Nuß, Muſcaten⸗Blüth und Cardamomen, iedes ein halb Loth, und zwar alles gröblich zerſchnitten. Dieſen Teig ſtreichet man auf Oblaten, ſo groß man ſie haben will, doch daß man ihn auch nicht gar zu dick auftrage; leget ſolche auf Papier, ſetzet ſie auf das Blech, und läſſet ſelbige fein gemach backen. Solte der Teig gleiſſend werden, daß er flieſſen wollte, darff man nur ein wenig Mehl darunter miſchen. Oder: Man nimmt ſechs Eyer, und vier Dotter dazu, klopffet ſie bey einer Viertel⸗Stunde, rühret ein Pfund Zucker, eben ſo viel Mehl und abgebräunte Mandeln darein, wie auch Zimmet, Muſcaten⸗Blüthen, Cardamomen und Pfeffer, nach Belieben, ſamt einem halben Viertel⸗Pfund Citronat, und zwey Loth Pomeranzen⸗Schalen; zerſchneidet die Mandeln und Schalen länglicht, miſchet alles wohl durch einander, ſtreichet es auf Oblaten, und läſſet ſolche denen vorigen gleich backen. Eine andere Art die **weiſſen Mandel⸗Leb⸗Kuchen** zu backen, iſt auch dieſe: Rühret zwey gantze Eyer, und von zweyen andern das Weiſſe, eine gute Stunde; nehmet hernach ein halb Pfund genau gewogenen, und klar geſiebten Zucker, acht Loth Krafft⸗oder Stärck⸗Mehl, und vier Loth ſchönes Mehl, rühret ſolches allgemach unter die Eyer, zuvor aber ſchneidet und bräunet ein halb Pfund Mandeln ein wenig ab, und miſchet ſie ebenfalls mit allerley Gewürtz, als Zimmet, Muſcaten⸗Nuß und Cardamomen, iedes ein Qvintlein darunter; verfertiget ſie im übrigen wie bereits oben gedacht. Oder: Ziehet ein halb Pfund Mandeln ab, trocknet ſie mit einem Tuche, ſchneidet ſelbige Viertelweis, leget ſie auf Papier, und bräunet ſie in der Röhre ab: Nehmet ferner zwölff Loth ſchönes Mehl, vierzehen Loth Zucker, und von fünff Eyern das Weiſſe, ſamt zwey bis drey Dottern, rühret ſie in einer Schüſſel wohl unter einander, thut ein halb Loth Muſcaten⸗Nuß, eben ſo viel Zimmet, und ein klein wenig Anis und Roſen⸗Waſſer dazu, rühret alles nochmahlen wohl durch einander, und thut letzlich die abgebräunte Mandeln darzu; ſtreichet dieſen Teig auf Oblaten⸗Blätlein, backet ſie wie die vorigen, und behaltet ſelbige an einem warmen Ort auf, ſo bleiben ſie hübſch röſch.

Lecke, ſiehe **Saltz⸗Lecke** und **Schaaf⸗Lecke**.

Lecker⸗Biſſlein, heiſſet man alle rare, koſtbare und auf beſondere ſchmackhaffte Art zubereitete Speiſen. Davon auch bey Abhandlung einer ieden insbeſondere Erwehnung geſchehen, weshalben es unnöthig, dieſelbe hier zuſammen wiederum zu erzählen.

Leckritzen⸗Holtz, ſiehe **Süß⸗Holtz**.

Leder, heiſſet die abgezogene Haut von einem groſſen wilden oder zahmen Thiere, und iſt entweder rohes, und unzubereitetes, oder gerbtes

gegerbtes und nach der Kunſt zugerichtetes. Das rohe iſt entweder an der Lufft getrocknetes oder eingeſaltzenes, damit es ſich ſo viel beſſer aus fernen Landen her verführen laſſe. Das zubereitete behält entweder ſeine Haare, wie die Bären⸗ Reh⸗ Dachs⸗ und wilde Schweins⸗Häute, oder verlieret ſolche, wie die Ochſen⸗ Pferd⸗ Eſels⸗ Elends⸗ Hirſch⸗ Bocks⸗ und andere dergleichen Häute. Die Schaaf⸗Felle werden auf beyderley Art zubereitet und gebrauchet. Ein ſorgfältiger Haus⸗Vater läſt, wenn Vieh im Haus geſchlachtet wird, das Ochſen⸗ und Rinds⸗Leder behörig gahr machen, und durch den Sattler und Riemer, zu Kummeten, Pferd⸗ und Wagen⸗Geſchirren ꝛc. verarbeiten, oder auch Caleſchen davon beſchlagen, und dergleichen wieder ausbeſſern; die Kalb⸗ Schaaf⸗ Bock⸗ und Ziegen⸗Felle aber, ſo viel er deren nöthig findet, durch die Roth⸗ und Weiß⸗Gerber zubereiten, und nachmahls zu behörigem Gebrauch verarbeiten.

Leder⸗Freſſer, wird ein Pferd genennet, welches den Fehler an ſich hat, daß es das Leder an den Sätteln, Halfftern, Zügeln, Zäumen und anderm Geſchirre frißt. Wer einen ſolchen Gaul hat, darff nur Bibergeil, Fuchs⸗Schmaltz und Wermut wohl unter einander machen, mit Ochſen⸗Galle vermiſchen, und alsdenn mit dieſer Salbe, den Ort, wo es anbeiſſen und freſſen will, derb ſchmieren, ſo wird ers, wenn er etliche mahl ſo angeführt wird, endlichen wohl unterlaſſen.

Leede, ſiehe **Laite**.

Leene oder **Bache**, heiſſet bey den Jägern eine wilde Schweins⸗Mutter.

Leg⸗Angel, ſiehe **Angel**.

Legen, wird von den Pferden geſagt, und heiſſet eben ſo viel, als Reiſſen oder Wallachen. Siehe **Wallachen**.

Lehen, iſt ein Gut oder Herrſchafft, ſo von dem Ober⸗Herrn und Eigenthümern deſſelben, der dahero den Nahmen des Lehn⸗Herrn führet, einem andern, welcher der Lehen⸗Mann genennet wird, mit gewiſſen Bedingungen, und zwar bey denen Adelichen oder Ritter⸗Lehen, gegen Angelobung der Treu und gewiſſer Kriegs⸗ oder auch Hof⸗Dienſte, bey denen Bürger⸗ und Bauer⸗Lehen aber gegen Abführung gewiſſer Zinſen und Gülten, dergeſtalten gegeben wird, daß zwar das Eigenthum und die Ober⸗Herrſchafft des Lehen⸗Gutes, Dominium directum, dem Lehen⸗Herrn bleibet, der Uſus Fructus oder Nutz⸗Nieſſung aber, oder wie es eigentlich genennet wird, das Dominium utile, dem Lehen⸗Mann zukomme. Der Lehen ſind, nach ihrem Urſprung, Art und darauf hafftenden Beſchwerden vielerley, wovon die bekannteſten folgende: Ein **Adelich⸗ oder Ritter⸗Lehen** iſt ein ſolches, bey welchem ſich adeliche Freyheit⸗ und Gerechtigkeiten und ſo genannte Regalia Minora, als da iſt ein Ritter⸗Sitz, oder Schloß, Ober⸗ und Nieder⸗Gerichtbarkeit, und dergleichen befinden, oder welches urſprünglich vom Adelichen herkommt oder gegen Kriegs⸗Dienſte verliehen iſt, auch ſonſt ordentlich einen Edelmann zum Beſitzer hat, ſo iedoch heut zu Tage nicht mehr ſo genau genommen wird, maſſen manch ſchönes adeliches Lehen⸗ und Ritter⸗Gut, durch ſchlechte Wirtſchafft ihrer Beſitzer, oder in andere Wege, in bürgerliche Hände gekommen, und von ihnen mit allen Prärogativen und Freyheiten, wie ehemals von denen Adelichen, beſeſſen werden. Nur daß das Ritter⸗Lehen den bürgerlichen Beſitzer nicht adelt. Ein **Bürger⸗ oder Bauer⸗Lehen**, welches man auch, weil es insgemein mit einem Zins oder Gülte beſchweret iſt, ein **Beutel⸗Lehen** zu nennen pflegt, heiſt daßjenige, ſo keiner adelichen Freyheiten genieſſet, und nur von einem Bauer oder Bürger beſeſſen wird. Ein **Erb⸗Lehen** heiſſet ein Lehen, welches Mann⸗ und Weiber⸗Lehen zugleich iſt. Ein **Mann⸗Lehen** heiſſet, darinnen allein die männliche Nachkommen die Erb⸗Folge haben. Ein **Weiber⸗ oder Kunckel⸗Lehen** aber, ſo auch ein **Schleyer⸗Lehen** genennet wird, iſt, womit ein Weib zuerſt beliehen worden, und welches auch auf die Weiber fallen kan. Ein **Samt⸗Lehen** iſt, womit nächſt dem Beſitzer, iedoch mit deſſen Bewilligung, noch mehrere, ſie ſeyen gleich ſeines oder eines andern oder fremden Geſchlechtes, dergeſtalt beliehen ſind, daß ſie dazu gleiches Recht haben, und einer dem andern in ſeiner Ordnung folgen möge. Ein **Schupff⸗Lehen** heiſſet in Schwaben ein Bauer⸗Gut, welches nicht erblich iſt, ſondern nach Abſterben des Beſitzers dem Lehen⸗Herrn wieder anheim fällt, der es denn von neuem, einem unter des vorigen Inhabers hinterlaſſenen Kindern, iedoch nur auf ſeinen Leib, hinwieder verkauffet. Den Nahmen hat es daher, weil die Erben davon geſchüpfft, das iſt, entſetzet werden. Ein **Zins⸗Lehen** iſt, davon ein gewiſſer Zins an Geld, Hünern, Früchten und dergleichen, durch den Beſitzer jährlich zu gewiſſer Zeit entrichtet werden muß. Jedoch alles dieſes muß man in der Rechts⸗Gelehrſamkeit beſſer lernen. So viel muß man wiſſen, daß das Wort **Lehn** entweder im eigentlichen oder uneigentlichen Verſtand genommen, in dem letzten Fall aber theils ein Lehn genennet werde, welches eine Gleichheit mit jenem hat, als die eigentlichen Erben⸗Zins⸗Lehen⸗Güter, theils aber nur einige Aehnlichkeit in ein und anderm Stücke mit dem Erben⸗Zins⸗Lehn habe. Denn man muß allhier viele Verwirrung der Deutſchen und Römiſchen Sitten aus einander ſetzen, nachdem dieſe mit jenen vermiſchet worden. Alles Eigenthums⸗Recht iſt bey denen Deutſchen in Anſehung liegender Güter und Gerechtigkeiten entweder ein volles oder unvollkommnes Eigenthums⸗Recht. Dieſes letzte begreifft dreyerley Arten unter ſich, nemlich a) das eigentliche Lehn, davon im Lehn⸗Rechte gehandelt wird, und allhier einiges zur Nachricht vor Landwirte ſonderlich ange⸗

führet worden, ja wobey ſonderlich der Lehn-Mann ohne Einwilligung des Lehn-Herrns das Lehn nicht veräuſſern kan. b) Das Zins-Recht und c) der Genießbrauch. Bald unter das Zins- bald unter das Lehn-Recht haben die ehemaligen Rechts-Lehrer derer Römer emphyteuſin oder Erben-Zins-Lehn gerechnet, und aus denen Römiſchen Rechten in Deutſchland gebracht, ja viele eigentliche Zins-Güter der Deutſchen wircklich dafür angeſehen, und mit der Zeit dazu gemachet, oder doch zur Stifftung ſolcher Erben-Zins-Güter in Deutſchland Anlaß gegeben. Was aber die eigentlichen Zins-Güter betrifft, ſo iſt zu wiſſen, wenn der Zins-Mann von Fällen zu Fällen vom Herrn mit einem Gute inveſtiret, und ein Zins aufgeleget wurde, ſo war das Ober-Eigenthums-Recht bey dem Zins-Herrn, das nützliche und unvollkommene aber bey dem Zins-Mann. Die Inveſtitur aber kunte entweder auf immer, oder auf Lebens-Zeit oder auf Wiederruf des einen oder andern Theils geſchehen. Der Zins-Mann kunte das Gut ändern, und wenn er den Zins nicht erlegete, nicht ausgetrieben werden, wohl aber ſtieg der Zins alle Tage, daher er Rutſcher-Zins hieß. Wenn aber keine Inveſtitur geſchahe, ſo hatte der Zins-Mann das völlige Eigenthum, der Zins-Herr aber ſich nur eine jährliche Einkunfft, und das Eigenthum hierüber vorbehalten. Dieſer Zins war bald ein Zeichen einer Gerichtsbarkeit des Zins-Herrns, ſo er noch hatte oder doch gehabt hatte, oder er war bey dem Verkauf reſerviret, oder es war wircklich ein Zins vom Kauf-Gelde, ſo dafür verſprochen worden. Daher Renthen, jährliche Gülten und dergleichen kommen. Ja die meiſten ſo genannten Laaß-Güter und Aecker gehören hieher. Was endlich der Uſus Fructus oder Genießbrauch anbelanget, ſo iſt ſolches nach Deutſchem Sinn eigentlich keine Servitut, noch vielweniger aber eben perſonalis, wie bey denen Römern. Allein die alten Rechts-Lehrer haben auch hier beydes verwirret. Die Deutſchen verſtunden darunter eigentlich alles nutzbare Eigenthum, es mochte durch einen Titel oder Vertrag beſtändig oder nicht erlanget ſeyn, wie es wollte. Sonderlich gehören hieher alle Arten von Mayer-Rechten und alten Erb-Pacht-Rechten und Gütern, ferner das Dotalitium der Eheweiber, die Precarey-Güter. Die Römiſch-Catholiſche Cleriſey hat dieſes Recht in faſt unzählige Formen gegoſſen, und daher haben wir ſo vielerley Güter in Deutſchland. Denn weil nach ihren Grund-Sätzen die Kirchen-Güter auch nicht auf immer dem Genießbrauch nach veräuſſert werden ſollen, ſo hat man dennoch allerhand Veräuſſerungen in dieſe Mäntelchen verſtecket. Ja man hat öffters die Zins- Lehn- und Genießbrauchs-Rechte mit einander bey einem Gute zuſammen geſetzet, und ſolches gantz beſonders dadurch qualificiret. Alles nennet nun der Einfältige Lehn. Indeſſen ſiehet man doch ſo viel daraus, daß ein Wirt ſich gar ſehr um die eigentliche Beſchaffenheit eines Gutes in Deutſchland zu bekümmern habe, ſonderlich wenn ers kauffen will, oder es ſonſt bekommt, weil dieſe verſchiedene Beſchaffenheit einen gar groſſen Einfluß in der Nutzung und dem Gebrauch des Gutes in dem Erwerb damit und ſo fort hat. Und eben deswegen iſt nur einige Nachricht allhier davon gegeben worden.

Lehm, ſiehe **Leimen**.

Lehne-Banck, ſuche **Bäncke**.

Leib, eine aus verſchiedenen Stücken zuſammen geſetzte höchſt wunderbare Machine, welche durch den allweiſen Schöpffer, mit einer lebendigen Seele begabet worden, ſo daß ſich dieſelbe in und vor ſich ſelbſt, ſobald ſie vermittelſt der Natur zu ihrer Vollkommenheit gebracht worden, zu bewegen geſchickt iſt. Die Natur-Kündiger pflegen die Stücke ſolcher Machine unter andern abzutheilen, in innerliche und äuſſerliche, wie auch in feſte und flüßige. Die flüßige ſind das Blut, die Säffte und wäſſerige Feuchtigkeiten; die feſten aber die Zähne, Knochen, Knorpel, Adern, Fleiſch und dergleichen. Die äuſſerlichen heiſſen das Haupt, die Arme, der Ober- und Unter-Leib, die Beine, welche alle zuſammen mit dem alleräuſſerſten Theile, nemlich der Haut umgeben; zu den innerlichen werden gerechnet, das Gehirn, das Hertz, der Magen, die Lunge, Leber, Miltz, Kaldaunen, und alles übrige, welches man zuſammen unter dem Wort **Eingeweide** zu begreiffen pfleget. Was im übrigen von einem jeden Theile ins beſondere zu mercken, ſo weit es nemlich zu der gegenwärtigen Abſicht dienet, das iſt an eines jeden Orte abgehandelt worden.

Leib-Gedinge, **Leib-Zucht**, **Witthum**, **Witthum-Sitz**, wird derjenige Ort mit einem Antheil Landes genennet, der einem Frauen-Zimmer hohen Standes, von ihrem Gemahl oder dem Landes-Herrn, auf Lebens-Zeit angewieſen und eingeräumet wird, daß dergleichen Perſon daſelbſt reſidiren, und aus dieſen ſowohl, als aus den darzu gehörigen Aemtern, Schlöſſern und Dorffſchafften jährlich gewiſſe Revenüen, ſo man **Leib-Renthen** zu nennen pfleget, ziehen könne, um davon dem Stande gemäß zu leben; Solche Leib-Gedinge, ſamt den ausgemachten Leib-Renthen, fallen nach dem Tode einer ſolchen Perſon wieder zurück auf den Landes-Herrn.

Leib-Schütze, iſt ein Jagd-Bedienter bey einem groſſen Herrn, welcher deſſelben ausoder abgeſchoſſenes Gewehr hurtig, geſchwind und reinlich inwendig ausziehen, behende laden, und dergeſtalt parat haben muß, daß er ſolches auf bedürffenden Fall oder Verlangen ſeines

nes Herrn gleich überreichen könne. Er ſoll
dahero mit dem Gewehre fein behutſam und
vorſichtig umgehen, und ſich deswegen nüch-
tern und mäßig auffführen, damit er nicht un-
vorſichtiger Weiſe, entweder ſich oder andern
Schaden thun möge; er ſoll auch ferner eini-
ge Wiſſenſchafft ſowohl von eines Büchſen-
Machers, als Büchſen-Schäffters behörigen
Arbeits-Stücken haben, und dasjenige, was
an ſeines Herrn Gewehre untüchtig oder
ſchadhafft iſt, zu repariren verſtehen, oder
doch, wie es geſchehen ſolle, geſchickt anzu-
ordnen wiſſen. An verſchiedenen Orten füh-
ren die Leib-Schützen noch den alten Nah-
men Büchſen-Spanner, weilen alles Gewehr
mit dem eiſernen Spanner ehemahls geſpan-
net worden.

Leich, ſiehe **Laich**.

Leich-Karpff, ſiehe **Karpff**.

Leichten, heiſſet bey den Ochſen ſo viel, als
Verſchneiden oder Reiſſen. Siehe Ochs.

Leich-Zeit, ſuche **Laich-Zeit**.

Leide, ſiehe **Laite**.

Leikauff, nennet man die Gewohnheit der
gemeinen Leute, da nach getroffenem Kauff
und geſchloſſenem Handel, ſowohl der Käuffer
als Verkäuffer, zu ihrer Ergötzlichkeit, eine
Zeche zuſammen machen, und eines herum
trincken.

Leim, heiſſet diejenige klebrige Materie, wo-
durch man Holtz, Papier, Pergament, Leder und
dergleichen, ſo feſt an einander fügen oder kle-
ben kan, daß es zuſammen halten muß, und
nicht leichtlich ohne Gewalt und Schaden,
wieder getrennet werden kan. Der gemeine
Leim, wie ihn die Tiſcher, Zimmerleute, und
andere Handwercker brauchen, wird von denen
Ochſen-Füſſen und Häuten, Schaf-Füſ-
ſen und Abgängen der Schaf-Felle ꝛc. ge-
macht, welche man eine Zeit lang erſtlich
in Waſſer weichen, hernach ſo lange, als die
Materie flüßig wird, kochen laſſen muß; hier-
auf wird ſolche durch ein ſtarckes dickes Tuch
auf einem platten Stein gerieben, allwo man
es geſtehen, und wieder dicke werden läſſet,
da man es denn nach Belieben, in länglichte
Stücken ſchneiden, und endlich zum trocknen
auf die Netze legen kan. Von denen Ab-
ſchnitten und Abgängen von Handſchuh-Le-
der und Pergament, wenn ſolche in Waſſer
eingeweicht und zur Gnüge gekocht, auch mit
etwas Gummi verſetzet werden, läſſet ſich auch
ein guter Leim bereiten, welchen die Vergul-
der, Buchbinder und Futteral-Macher, wohl
gebrauchen können. Insgemein pflegt man
dergleichen auch Buchbinder- oder Mund-
Leim zu nennen, weil er nur mit Berührung
der naſſen Lippen kan angefeuchtet werden;
wiewohl zu dieſem eigentlich nur die reinlich-
ſten Abgänge von Pergament, Haus-Blaſen
und etwas Zuckerkant genommen werden,
wenn er auch noch ſo alt geworden, niemah-
len wie aller anderer, einen üblen Geruch be-
kommen kan. Der Kleiſter iſt auch eine Art
von Leime, und wird aus Mehl, Stärcke und
Waſſer gekocht. Die Hauſen-Blaſen giebt
auch einen guten Leim, und wird dahero
Fiſch-Leim genennet, wovon an ſeinem Or-
te. Aus ſüſſem Quarck, das iſt, aus derjenigen
Materie, daraus man Käſe macht, ehe ſie
noch geſaltzen wird, und ungelöſchtem Kalch,
kan man einen uneigentlich alſo genannten
Leim machen, welcher ſtärcker und beſſer als
der ordentliche Tiſcher-Leim, in Zuſammen-
haltung des Holtzwerckes befunden wird.
Von dem **Vogel-Leim**, welcher aus den
Miſtelbeeren, oder abgeſchälten Rinden von
Stech-Palmen gekocht, und kleine Vögel,
auch allerley fliegendes Ungeziefer damit zu
fangen, gebraucht wird, ſoll am behörigen Orte
Erwehnung geſchehen.

Leim-Baum, iſt ein hochſtämmiger Baum,
welcher nicht unbillig vor eine Art des Il-
men-Baums gehalten wird, indem er ſo
wohl an Holtz als an dem Laube eine groſſe
Aehnlichkeit mit demſelben hat; doch findet
ſich der Unterſcheid, daß dieſer Leim-Baum
viel zärter und kleinjähriger iſt, als jener,
und dahero das Holtz zu der beſten Arbeit von
Geigen- und Inſtrumentmachern gebrauchet
wird. Es hat eine ſehr annehmliche Farbe,
wenn man es gearbeitet, und kommt es ſon-
derlich wohl in Auslegung des Täfelwercks
heraus, weswegen es auch die Tiſcher gerne
verarbeiten.

Leimen, **Lehm**, iſt eine gelbe oder ſchwartze
oder rothe fette Erde, welche mit Waſſer aufge-
löſet und gearbeitet, zum Bau-Weſen und Zie-
gelbrennen gebrauchet wird. Es läſſet ſich der-
ſelbe eintheilen in **Töpffer-Leimen**, welches
der röthlichte, ſo gar feſter Art; **Kleiber-Lei-
men**, die Wände davon auszukleiben, und die
Weller- und Fluhr-Wände davon aufzuſetzen,
worzu ſich aller Leimen ſchicket, wenn er nur
nicht kieſig, weil dieſer ſich ungerne mit Stroh
vermengen läſſet; und **Ziegel-Leimen**, dieſer
iſt ein Fluß-Leimen, zarte und gantz geſchmei-
dig, daher, wo man deſſen nicht haben kan,
aller zu dieſer Arbeit kommender Leimen fleiſ-
ſig durchtreten, und von allen Steinen gerei-
niget werden muß, weil dieſe ſonſt im Bren-
nen zu Kalche werden, und folglich untaug-
lich ſind. Die beſte Zeit zur Leim-Arbeit in
Gebäuden, als die Wände zu kleben, Back-
und Brenn-Oefen, auch Scheun-Tennen und
dergleichen zu machen und auszubeſſern, iſt
im Majo, weil der Leimen zu ſolcher Zeit
bald trocknet, und nicht leichtlich reiſſet, doch
muß ſolcher Leim dazu noch im alten Monden
gegraben werden, denn ſo man ihn im neuen
oder wachſenden Monden graben läſſet, ſollen
die Grillen oder Heimen ſich gerne darinnen
zeugen und hecken. Aller Leimen, ſo entwe-
der zum Ziegelſtreichen gebrauchet, oder zu
Tennen, Eſtrichen, Feuer-Herden, Weller-
Wänden, und anderer Kleb-Arbeit angewen-
det werden ſoll, iſt im Herbſt im September
und October zu graben, damit er über Winter
ſich erliegen, ausgefrieren, und im Früh-Jahr
deſto beſſer verarbeitet werden könne. Der

Leimen

Leimen iſt dem Vieh, und ſonderlich den Pferden ſchädlich, ſo ſie dergleichen in dem Futter ohngefehr bekommen; demnach, wenn ein Pferd im Stalle von den Wänden oder ſonſten Leimen gefreſſen hat, und dadurch unluſtig und mager wird, auch nicht, wie ſonſten freſſen mag, ſoll man Sade- oder Säge-Baum, Wegwart-Kraut, und dürren oder grünen Beyfuß wohl klein unter einander hacken, und ihm unter dem Futter geben, und wenn es gefüttert, es alsdenn reiten und trincken laſſen. Man muß ihme das Futter zwey oder drey Tage beſcheidentlich, dabey aber kein Heu, es ſey denn zuvor mit Saltz-Waſſer genetzet worden, geben.

Leimigter Boden, ſiehe Erd-Boden.

Leim-Ruthe, oder

Leim-Spindel, iſt eine von ſchwancken und geſchlachten Bircken geſchnittene Ruthe, welche mit Vogel-Leim beſtrichen, auf die Leim-Stange oder den Feld-Baum geſteckt, und alſo zum Vogelfange gebrauchet wird. Man muß, nachdem man groſſe oder kleine Vögel zu fangen gedencket, ſich auch ſtarcke oder ſchwache Ruthen zulegen. Der ſtarcken Leim-Ruthen, welche drey Viertel oder eine Elle lang ſeyn können, bedienet man ſich, damit Häher oder Holtz-Schreyer, Droſſeln, Miſtler und dergleichen groſſe Vögel zu berücken. Die geringern und ſchwächern aber, ſo die Länge einer halben Elle haben müſſen, werden gebraucht, ſo man kleine Vögel, Finken, Meiſen, Zeiſige ꝛc. mit ſolchen zu erhaſchen gedencket. Alle Ruthen müſſen einen ſpitzigen Stefft oder zugeſpitzten eiſernen Drat haben, damit ſie füglich in die Leim-Stange oder den Feldbaum können eingeſtecket werden; wiewohl andere nur Löcher in die Stangen und Bäume bohren, die Ruthen oder Spindeln alſo hinein ſtoſſen, und ſolcher Geſtalt keiner Spitze nöthig haben.

Leim-Stange, iſt eine lange und geſchlanke Stange, an welcher die Leim-Ruthen eingeſtecket werden. Die Aeſte ſamt der Rinde müſſen ſauber abgeſtreiffet, die alſo abgeſchälte Stange aber, damit der Vogel ſich davor nicht ſcheue, mit grüner Oel-Farbe angeſtrichen, und am Fuſſe mit einem ſtarcken eiſernen Stachel verſehen ſeyn, um ſolche mit leichter Mühe in die Erden zu ſtecken. Mit dieſer gehet der Weidmann oder Vogel-Steller in den Wald, und an denen Hecken hin und her; ſo bald er nun das Geſang einiger Vögel vernimmt, nimmt er ſeine Leim-Ruthen oder Spindeln, aus der Leim-Taſche heraus, macht ſolche nach einander auf der Stange feſt, und ſtecket dieſe an einem gelegenen Orte in die Erde, nicht weit davon aber ſeine Eule oder Käutzlein, zu welchem ſich die Vögel verſammlen, wovon diejenigen, ſo ſich auf die Leim-Ruthen ſetzen, daran kleben bleiben, und alſo gefangen werden. Sind der Vögel viel vorhanden, ſo muß er nicht gleich, wenn zwey oder drey mit denen Leim-Rüthlein herab gefallen, ſolche von der Erden aufzuheben eilen: Denn die übrigen würden bey deſſen Erblickung bald das Reißaus geben; doch hat er ſich auf alle keine Rechnung zu machen, weilen nidrigen theils, und da er, bis alle gefangen wären, warten wolte, die ſchon gefangene und auf die Erden gefallene, in die Hecken und unter die Bäume ſich retiriren, Verdruß verurſachen, und alſo am fernern Fang hierdurch hinderlich ſeyn könnten. Dieſe Art, die Vögel mit denen Leim-Ruthen auf der Leim-Stange zu berücken, iſt, weil man damit hurtig von einem Ort zum andern kommen kan, in Gärten und Weinbergen nützlich zu gebrauchen; zwey andere Arten, welche in und bey dicken Wäldern dienen, ſind bereits unter den Wörtern Feldbaum und Kletten-Stange beſchrieben worden, worauf man ſich Kürtze halber beziehet.

Leim-Taſche, gehöret mit zum *Geräthe* eines Vogel-Stellers oder Weydmanns, und iſt eine wohl vermachte lederne Taſche, darinnen derſelbe ſeine Leim-Ruthen oder Leim-Spindeln träget, ohne ſich die Hände oder ſeine Kleidung zu verunreinigen. Sie wird von ſtarckem ſchwartzen Leder, nach der Länge der Leim-Ruthen geſchnitten, damit dieſelben oben einer queren Hand breit heraus gehen. In dieſe werden die Ruthen, ſo viel man deren zum Fang nehmen will, geſteckt, der zerlaſſene Leim darüber gegoſſen, die Ruthen in ſelbigem herum gerühret, und ſo ſie ſollen aufgeſtecket werden, nach und nach heraus gedrehet, nicht aber gerade heraus gezucket, weil ſich ſolchenfalls ſonſt wenig Vögel daran fangen würden.

Lein, iſt eben dasjenige, was ſonſten auch Flachs genennet wird; wiewohl einige darunter einen Unterſchied machen, und das aus dem Lein-Saamen wachſende Kraut eigentlich Lein, die aus dem Kraut oder Lein durch das Brechen und Hecheln gewonnene Zaſern aber allein Flachs heiſſen. Siehe Flachs.

Lein-Baum, iſt eine Art von Ahorn-Bäume, welche neben denen Ilmen- und Eſchen-Bäumen in groſſen und hohen Wäldern wächſet, aber nicht ſo groß, als der Ahorn-Baum wird, auch ein kleinkerbigters Laub, einen kleinern Saamen, und eine etwas glättere und weiſſere Schale als dieſer hat. Sein Holtz iſt hart und zähe, aber doch leicht, kleinjährig und zärter, auch ſchöner als der Ahorn, und läſſet ſich dahero zu allerley Tiſcher-Arbeit wohl gebrauchen.

Lein- oder Flachs-Dotter, iſt ein Mis-Gewächſe des Leines, ſo demſelben faſt gleich; Die Blätter, welche roth und an einem ziemlichen hohen Stengel ſind vorne ſpitzig und hinten breit, die Blume iſt grün, der gleich in einem Mohn-Kopffe verſchloſſene Saame aber gilblicht und ſüſſe am Geſchmack. Sowohl das Kraut als der Saame, dienen vor den Brand und alle Hitze, ſonderlich iſt das Kraut in Wein geſotten den hitzigen rothen Augen gar dienlich; es erweichet auch Geſchwulſt und ſtillet den Schmertz.

Leine-

Leine, ſind lange feſt gedrehete Stricklein, welche von ihrem unterſchiedlichen Gebrauch ihre Benennung erhalten haben; alſo hat man Acker-Leinen, Haupt-Leinen, Ober-Leinen, Unter-Leinen, Waſch-Leinen, Wind-Leinen, ꝛc. welche behöriger Orten erklärt zu finden.

Leinen-Geräthe, begreiffet alles dasjenige Leinene Zeug, ſo zur menſchlichen Bekleidung und ſonſten zum nöthigen Gebrauch in der Haushaltung gehörig iſt. Von Leinen-Geräthe ſoll eine Haus-Mutter einen ziemlichen Vorrath anſchaffen, damit es deſto ſeltener, und etwan des Jahres drey- oder viermahl gewaſchen werden dürffe, weil das offtmahlige Waſchen nicht allein viel Verdruß, Unnuß und Hinderniß an andern Haus-Arbeiten giebt, ſondern auch ſolch Gewand, ie öffter es gewaſchen, um ſo viel mehr auch abgeſchliffen und verderbet wird. Sie hat ferner Sorge zu tragen, daß das neue leinene Zeug zu rechter Zeit ausgebleicht und nicht verlegen werde, daß der Ort, worinn das leinene Geräthe verwahret wird, von der friſchen Lufft wohl durchſtrichen, und daſſelbe durch Beylegung wohlriechender Kräuter angenehm gemachet, auch alles im brauchbaren Stand unterhalten, und iedem in dem Haus, was ihme davon ſeiner Condition nach gebühret, zu rechter Zeit gegeben werde. Es ſoll auch eine Haus-Mutter ihr ordentliches Inventarium halten, in welchem allem und ieden leinenen Geräthe, es ſey zum Haus- oder Leibes-Gebrauch gehörig, ſein beſonderer Titel, Rechnung und Rubric auf zweyen gegen einander über ſtehenden Seiten gegeben wird, alſo daß man auf der Seite zur linken Hand den Empfang oder gefundenen Vorrath, z. E. erſtlich der Tiſch-Tücher anführe und gewiſſe Linien ziehe, in welchen der gemeinen und auch der feinen Tiſch-Tücher Länge und Breite, ſo viel von iedem vorhanden, eingetragen werde, wobey denn auch fleißig zu bemercken, wenn ſolche Tiſch- oder Tafel-Tücher durch neu-zugemachte, oder zugekaufte vermehret worden, auf der andern Seite hingegen, wird in Ausgabe wieder abgeſchrieben, was von ſolchen abgenutzet, zerriſſen, verlohren, verſchencket, oder ſonſt zu anderm Gebrauch angewandt worden, worauf man zu Ende des Jahrs ſolchen Abgang von dem Empfang abziehet, und alsdenn befindet, ob der noch wircklich vorhandene Vorrath in allen Stücken und derer Länge, Breite und Beſchaffenheit nach, mit dem darüber gehaltenen Buche oder Inventario überein komme. Beym Waſchen des leinenen Geräthes, ſoll ebenfalls ein accurates Verzeichniß desjenigen, was in die Wäſche und auf die Bleiche gegeben wird, gemachet werden, entweder auf einer hierzu mit Linien unterzogenen ſchwartzen Tafel, welche in gewiſſe Fächer eingetheilet iſt, zu deren Anfang die Sorte eines ieden leinenen Zeuges beſchrieben ſtehet, oder man verzeichnet es iedesmahls auf neue in ein hierzu verfertigtes Buch, und beſorget alsdenn, daß dasjenige, was ſolcher Geſtalt in die Wäſche gethan worden, auch richtig und wohl gewaſchen und gebleichet, wieder gelieffert werde.

Leinewand, Leinwat, iſt ein aus geſponnenem Flachs, Werg oder Hanf in einander geſchlagenes Gewebe, welches im menſchlichen Leben, wegen ſeines mannigfaltigen Gebrauchs ſo angenehm und nützlich, als nöthig und unentbehrlich iſt. Der Leinewand giebt es vornemlich, nach der Materie, daraus ſie verfertigt wird, dreyerley. Die Hänffene Leinwand, als die gröbſte, wird zu denen Pack-Tüchern, in welche die Kauffleute ihre Waaren einzuſchlagen pflegen, zu Säcken und dergleichen gebraucht; an etlichen Orten, ſonderlich wo eine gute Art Hanffs, welche offtmahls dem groben Flachs nicht viel nachgiebet, erzielet wird, bedienet ſich auch das Bauer-Volck des Hanffes, grobe Leinewand, die ſie in ihrer Haushaltung, gleich ſonſten der flächſenen gebrauchen, davon zu machen. Die andere Gattung, die das Mittel zwiſchen der gantz hänffenen und der gantz flächſenen hält, wird Heeden- oder Werg-Leinewand, ingleichen Mittel-Leinewand genennet, weil man ſolche aus dem kurtzen Werg, ſo aus dem Flachs ausgehechelt, und Heede genennet wird, zu verfertigen pfleget. Man machet nicht allein gute Leinwand, ſondern auch Trill zu Tiſch- und Hand-Tüchern, Servietten und dergleichen davon, ſonderlich wenn eine fleißige Haus-Mutter an dergleichen Heede die Mühe anwenden, und ſolches durch eine eiſerne, als einen Kamm gemachte Hechel ſpinnen laſſen will, daß es einen ebenen Faden bekömmt, und eine beſſere Leinwand giebet. Aus der Heede oder dem Werg und dem groben flächſenen Garn, wird auch die Leinwand zu den Seegel-Tüchern verfertiget, und das letztere zum Aufzug oder Scheerung, das Heeden- oder Wergen-Garn aber zum Einſchlag genommen, weil das flächſene Garn ſtärcker iſt, und wenn der Weber ſtarck zuſchläget, beſſer aushalten kan. Die dritte Gattung iſt die Flächſene, oder aus gutem Flachs geſponnene Leinwand; dieſe wird wieder eingetheilet in grobe und feine, rohe oder ungebleichte und gebleichte, ingleichen in Haus- und Kauff-Leinwand. Die grobe und feine Leinwand ſind leicht von einander zu unterſcheiden, daß nemlich jene von grobem Flachs, von welchem kein fein Garn kan geſponnen werden, dieſe hingegen von gutem und feinem Flachs und Garn verfertiget wird. Rohe oder ungebleichte Leinwand, heiſſet diejenige, welche annoch ſo iſt, wie ſie von dem Weber-Stuhl kommet, und entweder aus Mangel der Bleich-Gelegenheit, oder Verabſäumung der beſten Bleich-Zeit, oder in anderer Abſicht, und zum Gebrauch ſolcher Dinge, darzu keine gebleichte Leinwand nöthig thut, alſo gelaſſen wird. Wenn aber in einer rohen Leinwand der ſo genannte Schmitt, oder Schlicht, das iſt, die aus Mehl und Fett gekochte Steiffe, wormit das Leinen auf dem Weber-Stuhl beſtrichen wird,

wird, noch ſtecket, (welches, wenn die Leinwand lang ungebleicht und ungewaſchen liegen ſolte, dieſelbige mürb freſſen könte), als ſtecken ſie diejenige, die ſelbige roh behalten wollen, und keine Gelegenheit zum Bleichen haben, in kaltes Waſſer, in welchem ſie eine Nacht ſtecken bleibet, hernach wieder heraus genommen, ausgeklopffet, getrocknet, zuſammen geleget, und bis man damit auf die Bleiche kommen kan, an behörigem Orte verwahret wird. Die aber die feine **rohe Leinwand** zu leichten Sommer-Kleidern oder Unterfutter verkauffen, oder gebrauchen wollen, laſſen ſie ſo, wie ſie vom Weber kommt, da ſie denn noch das meiſte Anſehen und Steiffigkeit hat, auch wohl mit einem Stein, Holtz oder Knochen geglättet wird, daß ſie einen Glantz bekomme. **Gebleichte Leinwand**, iſt diejenige, welche in das Feld ausgeleget, und daſelbſt durch darüber her geſprengtes Waſſer und die Strahlen der Sonnen an der Lufft gebleichet wird, alſo daß ſich hernach iedermann derſelben zu ſeines Leibes Nothdurfft und Zierath, eine wohlbeſtellte Haushaltung aber zu vielerley Fahrniſſen an Tafel- und Bett-Zeug, Fenſter-Vorhängen und anderm Gebrauch bedienen könne. Was beym Bleichen der Leinwand zu beobachten, und wie ſolche zu zeichnen, daß das Merckmahl nicht verfälſchet, und die Leinwand ausgewechſelt werden könne, iſt behörigen Orts bereits gemeldet worden. Die **breite und ſchmale Leinwand**, empfängt ihr Maaß aus der Gewohnheit eines Landes, und etwan auch aus einer gewiſſen Obrigkeitlichen Verordnung, wie lang oder kurtz, breit oder ſchmal, die auf den Kauff verfertigte Leinwand ſeyn ſoll. **Haus-Leinwand**, heiſſet man diejenige, welche eine ſorgfältige und emſige Haus-Mutter zur Verſorgung ihres Hauſes, von dem ſelbſt eigenhändig, oder von ihren Mägden, oder auch ums Lohn geſponnenen Garn ſelbſten weben läſſet. Hierbey hat dieſelbe einen dreyfachen Vortheil, daß ſie erſtlich mit ihrer Beqvemlichkeit ſich in Flachs, Garn und Leinwand, nachdem es ihre baare Mittel zulaſſen wollen, anſchaffen kan, und nicht auf einmahl vor ein oder mehr Stücken Leinwand, deren ſie bedürfftig, eine Summe Geldes parat halten und ausgeben darff. Zum andern: Daß ſie verſichert iſt, wenn anderſt der Meiſter Leineweber ehrlich und aufrichtig mit ihr handeln will, daß, wenn ſie ihm gut Garn gelieffert, und ſein Arbeits-Lohn wohl bezahlet, er ihr auch gute und beſſere Leinwand, als man vielmahls vor ſolchen Preis nicht kauffen kan, lieffern werde. Und drittens, ſo hält ſie dadurch ihre Töchter und Geſinde in Arbeit, ziehet ſelbige ab vom Müßiggang, erfüllet die Pflicht einer tugendhafften Salomoniſchen Haus-Mutter, die mit Wolle und Flachs fleißig umgehet, und ſammlet ſich und ſonderlich ihren Töchtern einen Vorrath in die Braut-Kiſte, deſſen ſie ſich hernach treflich zu erfreuen haben. Die **Kauff-Leinwand**, die nemlich auf den Kauf gemacht, und öffentlich zu Marckt gebracht wird, iſt mancherley, und unter ſolcher finden ſich als die bekannteſten: Die **Holländiſche Leinwand**, iſt die zärteſte, dichteſte und feinſte unter allen Europäiſchen Leinwanden, wird mehrentheils aus Schleſiſchem Garn, und zwar öfftermahls ſo fein gemacht, daß die Elle auf etliche Holländiſche Gulden zu ſtehen kömmt. Die ſchönſte und feinſte Holländiſche Leinwand wird in Harlem und Almelo verfertiget, von denen Kauff-Leuten bey gantzen Stücken roh, wie ſie vom Weber-Stuhl kommt, aufgekaufft, und ſodenn nach Harlem auf die Bleiche, als woſelbſt die beſte in gantz Holland zu finden, gethan wird. Die **Schleſiſche Leinwand**, von allerhand Gattungen, iſt nicht nur in dem Mitternächtiſchen Theile von Deutſchland ſehr bekannt und berühmt, ſondern wird auch ſtarck nach Holland verführet, daſelbſt zuweilen mit Butter-Milch gewalcket, und alſo zugerichtet, daß ſie vor eine Holländiſche paßiren kan. Die **Sächſiſche Leinewand**, deren viel in der Ober-Lauſitz zu Zittau, Görlitz, Bautzen, Lauban, Marckließ, Libau, ingleichen zu Rochlitz, Coldiz, Mitweyde, Geithen, Geringswalden, Waldheim und andern Orten mehr gemacht wird, iſt faſt noch beſſer und feiner, aber auch theurer, als die Schleſiſche. Hiernächſt wird auch ihrer Güte, und des ſtarcken Handels halber, der damit getrieben wird, ziemlich hoch gehalten die **Lüneburg-Braunſchweigiſche**; die **Weſtphäliſche**, ſonderlich die in Bielefeld, Wahrendorff und Herford gemacht wird, unter denen ſonderlich diejenige, welche von den zwey erſtern Oertern kommt, der Holländiſchen am nächſten gehet, und ſehr gut zu täglichem Gebrauch iſt, ſonderlich die Wahrendörffer, welche ſich ſehr ſauber zu Hemden tragen läßt, auch weiſſer und dichter als die Bielefelder iſt, als welche etwas gelblich und loſer fällt, und dahero von denenjenigen am meiſten beliebet wird, die gerne etwas geſchmeidiges von Leinwand am Leibe haben wollen; in Ober-Deutſchland die St. Galler, die Ulmer, und die Oeſterreicher, ſonderlich diejenige, die im Ländlein ob der Ens oder in Ober-Oeſterreich gemacht wird. Das ſo genannte **Cammer-Tuch** oder **Cammerich**, von der Stadt Cambray oder Cammerich, in den Spaniſchen Niederlanden, alſo genannt, iſt überaus fein und koſtbar, und nur eine Tracht vornehmer und reicher Leute, welche es bezahlen können. Das meiſte Cammer-Tuch ſoll aus Schleſiſchem und hernach zu Ryſſel oder in Holland zubereitetem Garn verfertiget werden. Anderer ausländiſcher Arten Leinwand zu geſchweigen. Hiernächſt wird auch die Leinwand unterſchieden in glatte, welche ſchlechthin gewebet und die gemeinſte iſt, in gemodelte, darein allerhand Muſter und Figuren gewebet ſind, und welche vornemlich zu Tiſch und Hand-Tüchern, Servietten und dergleichen dienet, in geſtreiffte, ſo der Länge nach mit weiſſen oder gefärbten Streifen durchzogen iſt, und in damaſtene Leinwand, welche mit allerhand Bildern, Blumen und Laubwerck künſt-

künſtlich durchwebet iſt, und zu Tiſch= und Bett=Zeuge gebraucht wird. Man hat auch ſteiffe und geleimte Leinwand oder Schetter, welcher vermittelſt des Leims und Gummi alſo zugerichtet, und wovon der gar ſtarre und grobe ſchwartze Schetter in die Kleider unter die Knöpfe und Knopf=Löcher zu legen, um denenſelben eine Haltung zu geben, der gelindere und feine ſchwartze aber, nebſt dem grünen, gelben, blauen, rothen und mit andern gebrochenen Farben gefärbten, vornemlich zum Unterfuttern der Kleider, zu Hut=Futtern, zu Uiberzügen, zu Schürtzen und dergleichen dienlich und gebräuchlich iſt; gefärbte Leinwand von allerley Gattung; gedruckte Leinwand, alſo genannt, weil ſie mit Figuren und Blum=Werck in allerhand und zwar dauerhafften Farben, vermittelſt einer aus Holtz geſchnittenen Forme, auf welche eben, wie bey den Buchdruckern die Farben aufgetragen werden, zierlich gedrucket wird. Es ſchickt ſich grobe und feine Leinwand dazu, und iſt die Gröbe der erſtern, wenn ſie einmahl bedruckt, ſo ſtarck nicht zu erkennen. Der Gebrauch dieſer gedruckten Leinwand beſtehet in der Haushaltung unter andern auch darinnen, daß manches altes abgenutztes Tiſch= Tafel= oder Bett=Tuch noch mit Farben bedruckt, ein neues Anſehen gewinnen, und zu Vorhängen oder Decken gebrauchet werden kan. Die gewächſte oder Wachs=Leinwand, wird zum Uiberziehen der Kutſchen und Chaiſen, zu Hut=Futteralen, Mänteln und Regen=Kleidern, Tiſch=Decken, Emballiren der Waaren und Kiſten, ſehr viel und nützlich gebrauchet. Es wird aber dieſelbe folgender Geſtalt verfertiget: Man nimmt nemlich ungebleichte feine oder grobe Leinwand, ſpannet ſolche ſchnurgleich der Länge nach, in einem Rähmen aus, und beſtreichet ſie mit einem in Lauge gekochten Kleiſter oder Mehl=Pappe, läſſet ſelbigen trucken werden, und kocht indeſſen von ſechs Pfund Lein=Oel und einem Pfund Silber=Glätte, einen Fürniß, in welchen man geriebenen Kiehn=Rus einmenget, und mit ſolchem die Leinwand über und über beſtreichet, alsdenn wird es mit weiſſem Bleyweiß, ſo man darauf ſpritzet, marmoriret, und wenn endlich alles trocken, demſelben mit Maſtix=Fürniß der Glantz gegeben. Will iemand grünes Wachs=Tuch haben, darff er nur ſtat des Kien=Ruſes Grünſpan, und ſo zu andern Couleuren andere Farben nehmen. Wie es denn heut zu Tage mit dergleichen Leinwand dahin gediehen, daß man ſelbige auf das anſehnlichſte mit mancherley Farben zu mahlen oder zu drucken, und dergeſtalt zu aptiren weiß, daß man ſich derſelben zu Tapeten, Tiſch=Teppichen, Fenſter=Küſſen und dergleichen mehr zu bedienen, Gefallen trägt.

Lein=Kaben, heiſſet man die von denen ausgedroſchenen oder ausgefallenen Lein=Knoten übrig bleibende Spreu, welche man unter die Roggen=Spreu zu mengen, und denen Schweinen zu geben pfleget. Sie ſind auch ein trefflich gutes Futter, die jungen Gänſe mit zu erziehen und in die Höhe zu bringen.

Oeconom. Lexic.

Lein=Kraut, Flachs=Kraut iſt ein Kraut, welches viele lange, runde, dünne und bey drey Viertel=Ellen hohe Stengel treibet, die mit vielen langen ſchmalen Blättern, wie der Flachs oder die kleine Wolffs=Milch verſehen ſind. Es bringet gelbe Blumen, und nach denenſelben bey nahe runde oder ovale Schalen, welche in zwey Fächer eingetheilt, und mit etlichen ſchwartzen und platten Saamen=Körnern angefüllet ſind. Dieſes Kraut wächſet von ſich ſelbſten an den Wegen, Zäunen und auf andern ungebauten Orten, hat einen bittern Geſchmack, und wird innerlich wider die Gelb= und Waſſerſucht, ingleichen wider den Stein, in einem gekochten Tranck, äuſſerlich aber wider die Harn=Winde und güldene Ader gebraucht. Mit dem ausgepreßten Safft kan man allerley Mähler der Haut vertreiben, auch Wunden, Geſchwür und Fiſteln heilen. Die Stengel, welche ſehr zähe ſind, laſſen ſich gut zu Beſemen machen, und durch die dürre Blume kan man die Motten vertreiben.

Lein=Kuchen, heiſſen die Hülſen, oder das zuſammen gebackene Uiberbleibſel von dem zu Oel geſchlagenen Lein=Saamen. Man pfleget damit denen Schweinen, ingleichen denen Kühen, vornemlich aber den Kalbe=Kühen, ja auch denen Pferden, das Trincken anzumengen, wovon ſie denn, ſonderlich des Winters ſehr wohl gedeyen.

Lein=Oel, wird aus Lein=Saamen bereitet, welcher in der Oel=Mühle zerſtampfet und ausgepreſſet, auch die zerſtoſſene Maſſa, damit ſie das Oel deſto beſſer von ſich gebe, durch Feuer heiß gemachet wird. Des Lein=Oels bedienen ſich nicht nur die Mahler, Buch= Kupffer= und Leinwand=Drucker, und andere Handwercker mehr, ſondern es hat auch in der Artzney ſeinen Nutzen, indem es äuſſerlich den Brand löſchet, vielerley Schmertzen und Beſchwerden lindert, mancherley Geſchwüre und Wunden heilet, ja ſo gar innerlich, wider das Seiten=Stechen, Schwind= und Lungen=Sucht, den Blut=Auswurff, und durchgehends wider alle innerliche Verletzungen, zumahl, wenn es zuvor deſtilliret worden, und ſeinen üblen Geruch davon verlohren hat, heilſamlich gebrauchet wird. Es wird auch an ſtat der Butter zum Schmeltzen gebraucht.

Leinwand, ſiehe Leinewand.

Leir, ſuche Lauer.

Leiſt oder Leiſte, ſo man auch die groſſe Maus nennet, iſt an einem Pferde die Gegend des hintern Schenckels, welche ſich, wenn das Pferd gehet, dem Bauch nähert, da die Stöſſe und Tritte mit den Füſſen gefährlich ſind. Wenn einem Pferd der Leiſt wächſet, ſo brennet ihme mit einem glüenden Eiſen fünff Striche dadurch eines Stroh=Halmes tief, darnach nehmet ein halb Pfund Honig, anderthalb Pfund Terpentin, vier Loth Galbanum, ein Loth Weyrauch, ein Loth Maſtix, zwey Loth Bohnen=Mehl, anderthalb Pfund Hartz; dieſe Stücke thut in einen Topff, gieſſet ein Nöſel

Eſſig darüber, und laſſets mit einander ſieden, ſtreichet ſodenn die Salbe auf den Brand, oder legets Pflaſter-weiſe darauf, neun Tage nach einander. Oder nehmet ein glüend Eiſen und brennet ihm eines Stroh-Halmes tief ins Fleiſch, zerlaſſet auch ſogleich Schweinen-Speck, und thut ihm denſelben warm hinein.

Leiſte, iſt eine Zugehörung des Rüſt- oder Bauer-Wagens, daran man zweyerley, nemlich Sperr-Leiſten und Stemm-Leiſten hat. Die erſtere iſt ein langes, zwey gute Daumen dick und ſtarckes gerades Stücke Holtzes, welches an beyden Enden mit eiſernen Scheeren oder runden in das Holtz feſt eingeſtoſſenen, und damit ſie nicht ausbrechen, mit Rincken verſehenen eiſernen Ringen beſchlagen iſt, und an die obern Leiter-Bäume hinten und vorne geſtecket werden, daß ſie die Leitern in gleicher Weite aus einander halten. Die Stemm-Leiſten ſind aus einem beqvem dazu gewachſenen Holtze gemacht, unten mit einer eintzelnen Scheere, damit es an die Achſe, vor die Nabe des Rades geſtecket wird, und darüber mit einem Koth-Blech verſehen; oben aber ſpitzig mit einem Abſatz zugeſchnitzet, damit ſie, vermittelſt eines an den obern Leiter-Baum angeſchmiedeten Ringes, wodurch die Stemm-Leiſte mit einer Spitze geſtecket wird, und welcher auf dem Abſatze ruhet, daran befeſtiget werden könne.

Leite, ſiehe **Laite**.

Leite, wird von den Jägern ein langer Niederhang von einem Berge genennet, z. E. die Hoch-Leite eine Seite des Berges mit Waldung beſetzet; **Wein-Leiten**, item **Berg-Leiten**, ſo mit Wein-Stöcken bepflantzet; **Winter-Leite**, wo der Berg gegen Mitternacht ſtehet, oder die Winter-Seite.

Leite, nennet man auch ein länglichtes, nicht allzu weites Faß, welches an ſtat des Spundes eine geraume Oeffnung hat, um lebendige Fiſche darinnen über Land zu führen.

Leiter, **Letter**, iſt ein Gerüſte, deſſen man ſich zum Steigen bedienet. Es beſtehet ſolches aus zwey Stangen oder langen und leichten Stücken Holtzes, welche Leiter-Bäume genennet werden, und von Fuß zu Fuß mit kurtzen Stecken, ſo an ſtat der Stuffen dienen, und Spriſſel oder Sproſſen heiſſen, zuſammen gehänget ſind. Ein Haus-Vater ſoll mit Leitern von verſchiedener Gröſſe zu allerley in der Haushaltung vorfallenden Gebrauch verſehen ſeyn, als mit **Feuer-Leitern**, mit welchen man bey ſich ereignenden Feuers-Brünſten auf und in hohe Gebäude kommen kan. Mit langen, kurtzen und einfachen Garten-Leitern, mit welchen man auf die hohen Gipffel der Bäume ſteigt, dieſelbe zu beſchneiden, oder welche auch das Obſt zu brechen und abzunehmen beqvem ſind. Mit doppelten Garten-Leitern, welche man zu Beſchneidung der Spaliere in die Gänge, und ſonſten an ſolche Orte ſetzet, wo man ſonſt keine Gegenhältniß findet. Von denen uneigentlich ſo genannten **Lettern**, ſo an ſtat der Sproſſen

mit Schwingen zuſammen geſetzet ſind, und zu Formirung eines Rüſt- oder Bauer-Holtz- und Erndte-Wagens dienen, kan unter dem Wort **Wagen-Leiter** nachgeſchlagen werden.

Leit-Hammel, ſiehe **Hammel**.

Leitharl, iſt ein Unkraut, ſo unter dem Flachs wächſet, und demſelben höchſt ſchädlich iſt; er bringet zum Saamen kleine Körner, welche faſt wie Treſp unter dem Roggen, und inwendig hohl ſind.

Leit-Hund, iſt der edelſte und vornehmſte Hund, ſo bey dem Weidewerck gebrauchet wird, das verborgene Wild durch denſelben auszuforſchen, wo es ſich aufhalte, auf was Art demſelben beyzukommen, auch durch was vor Zeug daſſelbe zu fangen und zu erlegen ſey. Weil nun derſelbe Zeit währenden Gebrauchs an einem langen Riemen, das Hänge-Seil genannt, ſtets geführet oder geleitet wird, hat er den Nahmen Leit-Hund erhalten. Er muß, damit er ſeinen Geruch nicht verderben möge, beſtändig gegen die Sonne mit der Kette, an einem trockenen Orte angeleget ſeyn, maſſen er ſonſt durch vieles Umlauffen ſich nicht allein das Haſen-Jagen angewöhnen, ſondern auch ſeinen Geruch durch Herumſchnopern der Koch-Töpffe von ſauerer und ſüſſer Brühe verderben würde, welche grobe Dünſte ſolcher Speiſen verurſachen, daß die reinen Aromi des zarten Geruchs und geringe Empfindlichkeit der Spur von der Ausdünſtung des Wildes, dadurch nicht wenig geſchwächet werden. Er ſoll ſeyn von mittelmäßiger Gröſſe, gelblichter Farbe, einem ziemlichen förmlichen, doch dicken Kopff, weiten Naſen-Löchern, groſſen Lappen um das Maul, Spannen lang hangenden Ohren, ſtarck von Bruſt und Creutz, einem langen Hals, ſtarcken Läufften, davon die vördern kürtzer als die hintern, einem abhängenden Schwantz oder Ruthe, und meiſtens gebildet, wie ein niedriger Mittel-Jagd-Hund ausſiehet. Ihre Art iſt nicht zu bellen, anzuſchlagen oder laut zu ſeyn, wormit ſie das Wild verſtören würden, ſondern ſie werden von Jugend auf bey denen Menſchen angebunden zu ſeyn gewöhnet, das Wild in der Stille zu ſpüren, und den Jäger auf der Fährte des Wildes anzuführen. Wenn ſie in der Jugend noch klein ſind, ſind ſie blöde und erſchrecken, oder fürchten ſich vor allem, verkriechen ſich öffters ins Stroh, ſchreyen gantz wilde, ſind ſehr ſcheu, und müſſen bey der Auferziehung wohl in Acht genommen werden, daß man ſie ja nicht ſchlage, oder von andern Hunden beiſſen laſſe, ſondern ſie liebe und ſtreiche, (welches ſie gerne haben), und alſo mit aller Freundlichkeit von Jugend auf zum Führen bändig mache. Ihr Fraß iſt einig und allein Brot mit Milch und guter Brühe von zahmen Fleiſch, zu ordentlicher Zeit, Frühe, Mittags und Abends; aber von keinem Wildpret müſſen ſie etwas bekommen, es ſey denn, daß man Hirſch-Schweiß habe. Sie müſſen von Jugend auf zu führen vor ſich her gewöhnet werden, auf luſtigen Feldern und grünen Raſen, nur daß ſie ja keine

Spur

Spur von Füchſen oder Haſen finden. Einige Jäger blenden ihnen die Augen durch einen braunen Staub-Bülß oder Boſiſt, damit ſie ſich mehr auf die Naſe zu ſuchen, als mit denen Augen zu gucken, verlaſſen können, weil ſie ſonſten die Spur übergeben. Die Naſen-Löcher muß man ihnen fleißig mit altem Käſe reiben, daß ſie dieſelben ablecken, reinigen und alſo den Geruch ſtärcken, damit ſie nichts leichtlich von der Spur übergehen, ſondern alles anzeigen. Wenn es des Winters gar zu kalt, muß derſelbige nicht immer anliegen, ſondern im Zwinger frey herum lauffen; zu Anfang des Aprils aber muß er wiederum beſtändig an die Kette kommen, damit er mit deſto beſſerm Nutzen im Monat Majo und Junio bey feinen warmen, lieblichen und ſtillen Morgen gearbeitet werden könne, weil im Julio und Auguſto ſich ſchon die Winde einfinden, im September aber die Hirſch-Brunfft angehet, und das Gras ſchon zu hoch gewachſen iſt. Wie aber dieſes Arbeiten des Leit-Hundes in ſeiner Ordnung vorzunehmen, iſt bereits oben unter dem Wort Arbeiten ausführlich beſchrieben. Gemeiniglich ſind die alten ausgeführten Hunde, denen ihre Hitze bereits vergangen, und vor blöden Augen nicht ſehen, ſondern eintzig und allein ſich auf die Naſe verlaſſen müſſen, die beſten zu ſolchem Gebrauch. Da aber ein Hund von guter Art etwas faul und träge wäre, und man denſelbigen begieriger haben wolte, kan ihm ein oder zweymahl hinter dem Hirſch zu jagen nicht ſchaden. Wenn nun ſolcher Geſtalt der Hirſch mit dem Leit-Hunde vorgeſuchet, zu Holtze gerichtet und verbrochen, man auch dieſer Fährte verſichert iſt, daß es der Eingang zum Behältniſſe und Dickigte ſey, ziehet man auf den harten Wegen und Plätzen umher, wo man meinet, daß der Hirſch geblieben ſey: Iſt nun dieſelbige Fährte (wornach man gar eigentlich und genau ſehen muß) wiederum über den Weg und weiter fort, ſo greifft er ihm wiederum vor, ſieht er ſie denn nicht weiter, ſo iſt er alldar geblieben, und ſtecket in dem Dickigte darinnen. Gehet aber dieſelbige Fährte wiederum über den Weg, wechſelt auch wiederum zurücke, und offtmahls fünff, zehen und mehrmahlen, darf er ſich doch daran nicht kehren, ſondern muß die Gänge und wie viel ihrer ſind, genau in Acht nehmen: Sind ſie nun gerade, als viere oder ſechſe, ſo bleibet er rückwärts, wo er hergekommen iſt, im Dickigte ſtehen; ſind aber die Gänge ungerade, als drey, fünff oder ſieben und ſofort, ſo ſtecket der Hirſch weiter drüben, wo er hingewollt hat: da man denn abermahls weiter vorgreiffen muß. Wenn aber der Hirſch oder ein ander Wildpret zugleich mit vielen Wiedergängen den Jäger irre machen wolte, muß er daſſelbige weitläufftiger beziehen, bis er alle Ein- und Ausgänge umher eingeſchloſſen hat, und keine Fährte nicht wiederum heraus findet, und dieſes heiſſet alſo einen jagdbaren Hirſch nach altem Deutſchen Jäger-Gebrauch gebührlich beſtätigen, weswegen denn auch der Jäger, der den Leit-Hund ausgeführet, zum Zeichen, daß er ſelbigen Tages einen Hirſchen beſtätiget habe, einen friſchen grünen eichenen Bruch auf den Hut ſtecket. Wenn nun gegen Mittag um zehen Uhr oder höher hin die Hitze ſteiget, die Fährte austrocknet, und der Leit-Hund matt worden, ziehet der Jäger mit demſelben wieder zu Hauſe. Einem kaltſinnigen, verdroſſenen und faulen Leit-Hunde, durchaus aber keinem hitzigen und begierigen muß man mit dem Genüß zu Hülffe kommen, und ihm ſolches gantz warm mit friſchem Schweiſſe geben; ſolte er es nicht annehmen wollen, muß man mit ihm die Hunger-Cur vornehmen, bis ſich der Appetit beſſer zeiget. Wenn man einen Hirſch gefället und aufgebrochen, muß man denſelben in ein Geſträuch abſonderlich, vornehmlich aber auſſer dem Wind legen, hernach deſſen kurtzes Wildpret ſpalten, oder etwas längliches Wildpret von dem Halſe ausſchneiden, mit Schweiſſe beſtreichen, und zwiſchen die vordere Schalen des Hirſches dergeſtalt einzwängen, daß es nicht gleich heraus genommen werden kan. Denn man macht mit einer in Schweiß eingetunckten Klauen auf hundert Schritte eine Spur bis zum Hirſchen, nimmt den Leit-Hund, führet ihn auſſer dem Wind, mit dem Zuſpruch, Ablieben und Rechtgeben, wie beym Arbeiten, bis zu dieſem Biſſen, doch daß er ſich bemühe, ſolchen aus der Schale zu genieſſen; denn liebet man ihn mit guten Worten und dem eichenen Bruch ab, und thut ſolches etlime mahl, bis man an dem Hunde eine Beſſerung vermercket. Man kan auch wohl, ſo das Revier genugſam groß und weitläufftig iſt, ein Thier mit allem Fleiß weydewund anſchieſſen, daß es zwar keinen Schweiß giebet, (weil es in den Wanſt, wo das Geäs zur Verdauung lieget, getroffen), und noch eine Weile herum gehen kan, hiervon aber ie länger ie ſchwächer wird, und ſich der Schmertzen halber öffters nieder thun muß, bis es nicht mehr fortkommen kan, dahero vollends niedergeſchoſſen, und die Arbeit des Hundes nach drey oder vier Stunden, wie es einem beliebig, kurtz oder weitläufftig vorgenommen werden mag. Es iſt dabey nicht ſchädlich, wenn man das Baſt oder den Dickmaaß vom Gehörn, oder die weichen Kolben eines Hirſches, item die weichen Ballen, wenn ſie noch warm, abſchneidet, und wenn man mit dem Leit-Hunde ſuchet, ſolche in die Fährte leget, daß ſie der Hund findet, ſo denckt er, dergleichen würden noch wohl mehr anzutreffen ſeyn, und befleißiget ſich alſo des Suchens um ſo emſiger. So er endlich das Thier findet, muß man den Hund careßiren und ablieben, alsdenn ihn bey Seite abtragen, das Thier aber wie gewöhnlich aufbrechen, den Hund zuſehen, und ihn den Schweiß aus demſelben genieſſen laſſen, auch Miltz und Lunge geben, und nochmals ablieben und denn hinweg nehmen. Dieſe Genüßmachung geſchiehet, wie obgedacht, nur mit faulen und verdroſſenen Hunden, zu Anfang des Behängens und zu Ende deſſelben. Wenn der Beſuch weit abgelegen, pfleget man den Leit-Hund

gemeiniglich gerne auf einem Wagen führen zu laſſen, damit er nicht vor der Zeit, ehe er an Ort und Stelle komme, müde werde, daß man hernach nichts machen kan, auch ſich vielerley Fährten des Wildprets unter wegens zu beſorgen hat, da denn freylich verdrüßlich fället, denſelben über viele Spuren zu ſchleppen. Bekommt man von einer Hündin junge Leit-Hunde, ſoll man der Mutter in ihren ordentlichen Fraß, vom Aufbruch alſo warm Schweiß und Wildpret geben, den jungen Hund aber, wenn er wenig Wochen alt, fleißig ein aufgebrochenes Thier beriechen, hinein kriechen und bezupffen, auch den Schweiß ſelber ablecken laſſen, ſo wird er davon begierig. Iſt der Hund von der Mutter entwöhnet, daß er ſelbſten freſſen kan, gewöhne man ihn, wo nicht täglich, doch zum öfftern, früh Morgens, da er noch hungerig iſt, und ſchleppe ein Stücklein warmes Brot eine ziemliche Ecke, laſſe aber allda, ſtat deſſen, kaltes Brot liegen, daß es der Hund vor Hunger ſuchen lerne, und finde, ſo wird ihn dieſe Gewohnheit künfftig auf der Erden zu ſuchen anreitzen, denn das warme Brot wird nur deshalben dazu gebrauchet, weil es ſtärckern Geruch von ſich giebet, und der Hund hierdurch deſto beſſer auf der Erde ſuchen lernet; zu freſſen aber iſt alles warme Brot den Hunden ſchädlich, und ſollen ſie davon einigen Anfall von der Wut bekommen. So der Hund ein Jahr alt, muß man, da er ſchon zu führen gewohnet, auch ſuchen lernet, auf denen Vieh-Trifften fleißig führen, und da er das Vieh auch ſpüren lernen wolte, mit Fleiß abhalten und durch Worte beſtraffen, damit er auch einen Hirſchen durch das Vieh wegzuſuchen lerne; es mag auch noch ſo eine groſſe Heerde Vieh über die Hirſch-Fährte gehen, muß er doch den Hirſch, wo anderſt nicht alles ausgetreten, richtig anzeigen, weil ohne dis ein Hirſch einen viel ſtärckern Geruch der Fährte von ſich giebet, als das zahme Vieh; es kan auch nicht ſchaden, ihn deſto behertzter zu machen, ſo er von Natur ſchläfferig iſt, wenn man ihn nur einmahl gerade auf des Hirſches Lager oder Wahnbett zu ſuchen läſſet. Die übrige Abrichtung iſt bereits oben erwehnet.

Lenck-Scheit und **Lenck-Schemmel**, ſind Zugehörungen eines gemeinen Bauer- oder Rüſt-Wagens. Siehe Wagen.

Lenden, heiſſet man an den Menſchen denjenigen Theil, von dem heiligen Bein angerechnet, die fünff groſſen Wirbel bis an den Anfang des Rückens. Die gemeinen und ſtarck arbeitende Perſonen pflegen dieſen Ort meiſtens mit einem breiten Gurt feſt zu ſchnallen oder zu binden: Weil ſie dadurch gar geſetzter gemacht werden, eine ſchwere Laſt eher aufzuheben oder ſonſt mit ſelbiger umzugehen.

Lend-Braten, heiſſen diejenigen langen und ſchmalen Striemlein Fleiſch, ſo inwendig mit dem Rück-Grad des geſchlachteten Viehes heraus geſchnitten, und an allen Thieren, auch an dem Feder-Vieh gefunden werden. In der Küche werden ſie, nachdem ſie gehäutelt, und das Fett, ſo deſſen gar zu viel daran, herab geſchnitten, hierauf acht oder vierzehen Tage lang, in halb Wein- halb Bier-Eßig, oder, welches beſſer, in lautern Wein-Eßig gebeitzet, geſpicket, und behörig gewürtzet worden, an dem Spieß oder im Back-Ofen gebraten, und alſo trocken oder mit einer Brüh angerichtet, oder gedämpft aufgetragen.

Lentzen, ſiehe Martius.

Leonurus, ſonſt auch Africaniſcher Feder-Buſch genannt, iſt ein fremdes Schirm-Gewächſe mit ſchönen rothen Blumen, welches um derentwillen in den Gärten gehalten wird. Die Vermehrung dieſes ſchönen Gewächſes geſchiehet ſowohl durch ſeine aufgeſpaltene und eingeſenckte, als auch durch ſeine abgeſchnittene und geſteckte Zweige, welches letztere im Junio am füglichſten geſchehen kan. Dieſes Gewächſe liebet eine gute luckere, etwas ſandigte Erde, einen warmen Ort, da es den Tag über der Sonnen genieſſen kan, will bey trockenem Wetter des Sommers zu Zeiten angefeuchtet, den Winter über aber wenig begoſſen, bey guter Zeit ins Gewächs-Haus gebracht, und nicht eher, als wenn die Fröſte vorbey, wieder heraus genommen ſeyn. Es giebet, nachdem es erwachſen, bey warmer Sommers-Zeit ſeine Blumen, und kan, wenn es wohl gewartet wird, etliche Jahre dauren.

Lerche, iſt ein kleiner, aber ſowohl wegen ſeines annehmlichen Geſangs, als ſchmackhafften Wildprets ſehr beliebter Vogel, von welchem überhaupt zweyerley Arten bekannt ſind: Nemlich die Feld- oder Korn-Lerchen und die Heide-Lerchen. Die erſte, nemlich die Feld- oder Korn-Lerche, iſt am Kopff, Rücken und Schwantz bräunlicht, und hat Erd-Farbe, dunkelſchwartze und abfärbig weiſſe Federn, mit einander vermiſcht; unten am Leibe aber von der Kehle an, ſind ſie ſcheckigt, wie eine Droſſel, mit welcher die Farbe eintrifft, doch gehen die Flecken Streiffweis, wie bey denen Krammets-Vögeln; wo dieſe Flecke aufhören, noch ziemlich weit oben fangen weiſſe Federn an, welche ſich bis zum Schwantz erſtrecken. Männlein und Weiblein ſind hart von einander zu unterſcheiden, und obgleich die dunckelfarbigen, bey denen die Erd-Farb-bräunlichte Federn am meiſten hervor ſcheinen, weil ſie von denen hellen weißlichten und ſchwärtzlichten weniger abgeſtochen werden, die Weiblein ſeyn mögen, ſo iſt doch der Unterſcheid ſo gering, daß er kaum mit denen Augen geſehen, mit dem Pinſel aber ſchwerlich vorgeſtellet werden kan. Ihr Schnabel iſt bräunlicht, vornen hinaus ſchwärtzlicht; der Hals iſt weder zu lang noch zu kurtz, ſondern wohl proportionirt; die Füſſe ſind hoch und der Schwantz iſt lang; auch ſind die Flügel ſehr lang, weil ſie in der höchſten Lufft empor zu ſchweben, und ſich ſingend aufzuhalten, nöthig haben. An der hinterſten Zehe bekommen ſie, wie auch die Heide-Lerche, wenn ſie ſich vermauſen, ungemein lange Klauen, mit welchen ſie hinweg ſtreichen, und im Frühling ſelbige wieder mit ſich bringen; im Sommer aber werden ſie kürtzer, und hat man die Urſache noch nicht ergründen können: Warum doch der Schö-

pfer,

pfer, der nichts vergebens ordnet, eben zur Streich-Zeit dieſem Vogel ſo lange Klauen ſchaffet, welche man Sporen nennet. Dieſe Lerche iſt der erſte unter den Vögeln, die im Frühling wieder kommen, alſo daß, wenn um Lichtmeß ſchönes Wetter einfället, in wenig Tagen das Feld mit Lerchen bedecket iſt, welche mit ihrem Singen die Gemüther der Menſchen, ſo in des Winters Nacht und Kälte gleichſam erſtorben gelegen, wieder aufwecken. Sie brüten meiſtens im Getraide, daher ſie Feld-Lerchen und Korn-Lerchen heiſſen, und haben den Sommer über mehrentheils dreymahl Junge, fünff, vier und drey; doch trifft dieſe Abwechſelung der Zahl der Jungen nicht allezeit ein, ſondern iſt nur dahin zu verſtehen, daß es meiſtentheils alſo geſchiehet; hingegen, wenn das Wetter im Frühling zu kalt iſt, oder die Paar getrennet worden, und ſich neu paaren, iſt es bey dieſen und andern Vögeln nichts ſeltenes, daß ſie das andere mahl, oder gar das dritte mahl mehr Junge haben, als das erſte mahl. Dieſe ihre Brut fangen ſie gemeiniglich zu Anfang des Aprils, zuweilen auch ſchon um Lichtmeſſe an, zu welcher Zeit ſie ihre Ankunfft präciſe haben, und in der groſſen Kälte ihre Jungen ausbringen, daß man derer auf den Aeckern in Miſt-Hauffen, allwo ſie die Brut warm erhalten können, bey härteſter Kälte und Schnee gefunden hat, doch geſchiehet dieſes ſelten; wie ſie denn auch zum Theil erſt im Auguſto zu brüten aufhören. So bald die Jungen ein wenig Federn haben, da ſie noch lange nicht zum Fliegen geſchickt ſind, lauffen ſie ſchon aus dem Neſte, und halten ſich vielmahls gantze Acker-Längen eine von der andern auf; welches ihnen die Natur um deswillen zu ihrem Beſten eingiebt, damit, weil ſie auf der Erden ſitzend viel mehrerer Gefahr, als andere Vögel unterworffen ſind, nicht alle auf einmahl von ihren Feinden erwiſchet werden mögen, maſſen zumahl der Fuchs ſie auch, des ſtarcken Geruchs halben, viel leichter in dem Neſte finden könnte. Zu ſolcher Zeit ſiehet man die Alten über dem Getraide herſchweben, und durch gemaches Ruffen von denen Jungen (welche, indem die Alten wegfliegen, öffters weiter lauffen) erforſchen, wo ſich dieſelben befinden, maſſen, ſobald eine Junge antwortet, die Alte an derſelbigen Stelle in das Getraide hinein fällt, ſodenn aufs neue Speiſe holet, und auch die andern wechſels-weiſe aufſuchet. Ihr Aufenthalt iſt beſtändig im Felde, allwo ſie, wenn es ſpat ſchneyet, manchmahl noch im December, zu dreyen und vieren beyſammen im Felde liegen; dieſe verlieren ſich aber, ſo bald es ſchneyet. Hingegen, wenn um Lichtmeß ihr Strich angehet, und es zur ſelben Zeit ſchneyet, iſt es nichts ſeltſames, daß man ſie zu hunderten und mehrere mit einander auf dem Schnee lauffen ſiehet, welche iedoch, wenn der Schnee nicht bald weggehet, auf einmahl wieder verſchwinden, daß man nicht weiß, wo ſie hinkommen ſind. Sie ziehen alle Herbſte, wie andere Vögel, und zwar am meiſten um Michaelis, in einer ſolchen unglaublichen Menge, daß ſie auch öffters gantze Felder bedecken. Und ob es gleich im Herbſt eilfertig ausſiehet, wenn eine Schaar der andern in Lüfften nachfolget, ſo währet es doch viel länger, und gehen etliche Wochen darüber hin, bis ſich dieſe Art Vögel gantz und gar verlieret. Sie ſingen ſchwebende in der Lufft, welches ſonſt den andern Vögeln nicht gemein iſt, ſonderlich bey ſchönem Wetter frühe oder gegen den Abend, bey trüber Witterung aber werden ſie ſelten gehöret. Ihr natürliches Geſänge iſt zwar nicht ſo ſchön, als der Heide-Lerche ihres, hingegen begreiffen ſie, wenn man ſie jung aufziehet, allerley Lieder, und darneben vieler anderer Vögel Geſänge, doch muß man deren in einem Gemach nicht zwey, ſondern nur eine haben. Am beſten iſt es, man thut eine junge Feld-Lerche, die vom Neſt aufgezogen, zu einer im Herbſt gefangenen Heide-Lerche, iedoch eine jegliche in ein beſonder Vogel-Haus, ſo wird man in dem Martio eine Feld-Lerche haben, die wie eine Heide-Lerche ſinget, und jener um deswillen vorzuziehen iſt, weil dieſelbe nicht lange bleibet, dieſe aber viel Jahr dauret, wenn ſie nur mit wohl zerknirſchtem Hanff, oder in Milch geweichter Semmel, Ameis-Eyern, zerſchnittenem grünen Kohl-Kraut, und dergleichen gefüttert werden. Ihren Geſang beſchlieſſen ſie um Bartholomäi, welchen ſie hingegen viel eher, als ein Finck, im Frühling wieder anfangen. Das Häuslein oder der Vogelbauer, darinnen man ſie hält, muß oben nur mit Leinwand bedeckt ſeyn, und tauget die grüne am beſten hierzu. Der Boden deſſelben ſoll wenigſtens drey Finger hoch mit reinem Sand beſchüttet ſeyn, darinnen ſie ſich baden und das Ungeziefer vertreiben können. Wo man ſie aber in der Stube herum lauffen läſſet, kan man ihnen dergleichen in einem Geſchirre an einen bequemen Ort ſetzen. In der Freyheit beſtehet ihre Nahrung in Gewürmen, Haber-Körnern, welche ſie aushülſen, und auch zur Herbſt-Zeit grüne Saat, und wie alle Vögel, dann und wann Sand zu ihrer Cur genieſſen, alſo haben auch dieſe allezeit dergleichen in ihren Mägen. Ihren Jungen tragen ſie ihre Speiſe oder Geätz im Schnabel zu. Sie werden auf verſchiedene Arten gefangen. Im Martio ſind ſie am beſten mit einem Nacht-Netze zu bekommen; oder, man kehret, wenn Schnee fällt, auf denen Feldern einen Platz, und ſtreuet Haber dahin, dabey ſie, vermittelſt einer Schlag-Wand, ſehr häufig können gefangen werden. Man berückt ſie auch zu ſolcher Zeit mit Schlingen, die man an einem Bind-Faden in denen Furchen, wo man vorher mit einem Beſen den Schnee wegkehret, und Haber hinſtreuet, aufzuſpannen pfleget. Wenn kein Schnee iſt, fängt man ſie eben zu der Zeit, und auch ſchon bisweilen im Februario, mit einer ſehr langen Vogel-Wand, darzu man ſich des Ruhr-Vogels, oder

einer angebundenen Lerche, bedienet; dieſe rühret oder reget man durch Hülffe eines ſubtilen Fadens, daß ſie ein wenig in die Höhe flattert, da denn die vorüber ſtreichenden Lerchen, welche man durch einen andern im Felde auftreiben läſſet, dieſes erſehend, darauf zufliegen, und mit der Vogel-Wand im Fliegen niedergeſchlagen werden. Die gantze Brut-Zeit über, welche ſich, wie obgedacht, vom April bis in den Auguſt-Monat erſtrecket, ſollen ſie billig mit allen Nachſtellungen verſchonet bleiben, zumahlen diejenigen, ſo man dieſe Monate über fänget, ſelbiges Jahr doch nicht ſingen; will man aber ja welche haben, ſo ſehe man ſich nach jungen um, welche man im Neſte, oder, wenn ſie erſt abgelauffen ſind, leicht erhaſchen kan. Im September gehet der Fang mit dem Nacht-Garn wieder an, ingleichen auch mit dem Lerchen-Falcken und dem Tiraſſe; den Falken (welcher vorhero wohl abgerichtet ſeyn muß, daß er willig auf der Hand ſitzen bleibet), trägt man zu ſolcher Zeit, auch wohl ſchon im Auguſto, wenn ſie ſich mauſen, hinaus auf das Feld, wo Stoppeln ſind, oder in die Wieſen und an andere Orte hin, wo ſich Lerchen aufhalten; wenn nun eine aufſtehet, ſo mercket man den Ort an, wo ſie hinfällt, und gehet hin, die Lerche zu ſuchen, läſſet aber das Lerchen-Fälcklein in währendem Hingehen auf der Hand immerdar mit den Flügeln wecheln, oder ſich bewegen, ohne es von der Hand hinweg zu laſſen, ſo liegt die Lerche, aus Furcht, wie todt, daß man ſie, wenn ihrer zwey ſind, tiraßiren, oder wenn nur einer iſt, entweder gar mit der Hand, oder mit einem Gärnlein, das ausſiehet wie ein kleiner Fiſch-Hamen, zudecken kan. Eine andere Weiſe, die Lerchen zu Ende des Auguſti, im September, auch zu Anfang des Octobers zu fangen, iſt dieſe: Wo viel Lerchen in denen Stoppeln liegen, dahin man ſie auch wohl zuſammen treibet, oder wo noch Haber auf dem Felde ſtehet, da richtet man gewiſſe Steck-Garne, welche eigentlich auf die Lerchen gemacht ſind, und gehet auf der andern Seite des Haber-Ackers, oder eines Ackers, wo hohe Stoppeln zu befinden, mit dem Lerchen-Fälcklein hinein, läſſet es auf der Hand mit den Flügeln ſich bewegen, und ſchreitet gantz langſam fort, bleibt auch zuweilen wieder ein wenig ſtehen, damit man die in denen Furchen lauffende Lerchen nicht übereile und auftreibe; denn dieſe, wenn ſie ihren Feind, das Fälcklein, ſo von ferne ſehen, wollen ſich in der Stille fortſchleichen, und gerathen darüber alle zuſammen in die vorgeſteckten Gärnlein, darinnen öffters zwey bis drey Schock gefangen werden. Im October gehet erſt der luſtige Fang an, nicht nur mit dem Nacht-Garn, womit man ſie ſelbiger Zeit häufig bekommet, ſondern auch mit denen Klebe-Netzen, mit welchen man ſchon im September den Anfang machet, und manchen Abend, wenn gute Gelegenheit darzu iſt, wohl etliche hundert bis tauſend fangen kan. Die Heide-Lerche, iſt ohngefehr um den dritten Theil am Leibe kleiner, als eine Korn-Lerche, und hat einen gantz kurtzen Schwantz. Im übrigen iſt ſie geſtaltet wie eine andere Lerche, nur daß ſie an der Bruſt etwas mehr Weiſſes hat, und an beyden Achſeln der Flügel ebenfalls weiß und braun-tiegericht iſt. Der Kopf ſcheinet, nach Proportion der andern Lerchen, breit zu ſeyn, und iſt rings herum an denen Schläfen und hinten am Genicke mit weiſſen Federlein eingefaſſet. Ihr Aufenthalt iſt beſtändig in denen Feldern, ſo nahe an dem Wald liegen, und zwar nicht, oder doch gar ſelten an dem Laub-Holtze, ſondern allein am ſchwartzen Holtze, auch mitten darinnen, wenn ſie Felder und groſſe Plätze findet. Ihre Brut verrichtet ſie auch an ſolchen Orten, meiſtens unter den Wachholder-Stauden oder auch in Ellern-Gebüſchen, ſo am ſchwartzen Holtze anſtoſſen, und machet ihr Neſt, wie die andern Lerchen, mit weichen Gras-Stengeln, Moos und kleinen Blümlein aus, damit die Eyer weich und warm liegen. Sie brütet aber nicht, wie die andern Lerchen, den Sommer über drey mahl, ſondern nur zweymahl, und bringet das erſte mahl fünff, das andere mahl vier aus, bey welcher Brut ſie ſonderlich in die Höhe und wieder abzuſteigen, und auf einen Baum fuſſend, angenehm zu ſingen pfleget, welches ſie aber nicht länger antreibet, als bis ihre Jungen aus dem Neſte ſind. Dieſe, wenn ſie abfliegen, zerſtreuen ſich nicht, kommen auch nicht von einander, ſondern halten bis zum Strich unaufhörlich beyſammen. Junge aus dem Neſte aufzuerziehen, mag man ſich nur keine Mühe nehmen, denn wenn ſie gleich mit Ameis-Eyern aufkommen, dauren ſie doch nicht. Das Männlein iſt von dem Weiblein nicht zu erkennen, nach Art faſt aller derjenigen Vögel, die einen ſchönen Geſang haben; doch ſind muthmaßlich allezeit dieſes die Männlein, die am Kopf und Rücken am meiſten ſchwärtzlicht ausſehen. Ihr Geſang iſt weit lieblicher, als der Korn-Lerche, mit vielerley Abwechslungen, und fängt damit ſchon im Februario an, höret vor Johannis nicht auf, und rufet hernach wider aller Vögel Gewohnheit, noch vierzehen Tage lang, ſo hell als im Sommer ſingende, ihren Abſchied aus. In dem Singen flieget ſie meiſtentheils ſo hoch, als die andern Lerchen, und treibt es länger an, pflegt auch allezeit in Bogen zu fliegen, und kan ihren Nachbar nicht ſo nahe vertragen, als die Feld-Lerche; da ſie doch ſehr begierig der Lock nachfolget, und nicht, wie die Feld-Lerche, ohne ſich daran zu kehren, einfällt und fortſtreicht. Daher ſich zu verwundern, daß die Feld-Lerche, wider die Gewohnheit der Vögel, die keine Lock achten, mit ſo unſäglichen Hauffen ſtreichet, dahingegen die Heide-Lerche, wie begierig ſie auch der Lock zueilet, dennoch nur in kleinen Hauffen ihre Reiſe verrichtet; und hat die Natur denen Feld-Lerchen vermuthlich etwan deswegen die Art, einander zu locken,

nicht

nicht eingepflantzet, weil ſie auf flachem Feld ohnedem leicht einander ſehen und zuſammen kommen können, dahingegen die Heide-Lerchen, wenn ſie in Büſchen und gantz wüſten Gründen hinſtreichen, einander immerdar verlieren würden, wenn ſie nicht beſtändig einander zuruffeten. Sie ſtreichen zur Herbſt-Zeit, und zwar gemeiniglich im October, iedoch auch, nachdem nemlich die Witterung iſt, bisweilen ſchon im September, und ob ſie gleich ſonſt in denen Feldern häuffig zuſammen fallen, werden ſie dennoch im Strich ſelten in gröſſerer Anzahl, als bey funffzigen, hingegen viel öffter bey zehen und zwölfen geſehen. Ihr Wieder-Strich iſt im Februario, vierzehen Tage, auch wohl um drey Wochen ſpäter, als der Korn-Lerche. Ihre Speiſe beſtehet in allerley Gewürmen, kleinen von Feld-Blümlein ausfallenden Saamen und klarem Sand, auch wo ſie dazu kommen kan, in Körnern. Wenn man ſie fängt, freſſen ſie anfänglich Weitzen, Haber, Hanff, und was man ihnen vorgiebt; nur dauret es nicht lange, und iſt nöthig, wenn man ſie beym Leben erhalten will, daß man ihnen allerhand Abwechslung mit dem Futter mache. Zwar eine Zeitlang, etwan ſechs oder acht Wochen, nehmen ſie mit gedrucktem Hanff unter ſüſſem Quarck oder Käſe vermiſcht, ſonderlich wenn man dürre Ameis-Eyer darunter mengt, gar gerne vorlieb, und wenn es im Frühling iſt, ſingen ſie dabey unvergleichlich, wer ſie aber länger fortbringen will, der muß mehr Mühe daran wenden, und zu Zeiten Semmel in ſüſſe Milch geweicht, und mit dürren Ameis-Eyern beſprengt, vorgeben; zuweilen auch weiſſen Mohn-Saamen und gedörrtes Rinder-Hertz, welches mit einem Reib-Eiſen gerieben wird, mit der andern Speiſe verwechſeln; ſo bald man aber den April erreichet, läſſet man das andere Futter hinweg, und giebet denen ſingenden Heide-Lerchen, deren Geſang es auch wohl werth iſt, nichts als friſche Ameis-Eyer, bey denen man ſich ihrer Geſundheit, ſo lange man ſolche bekommen kan, gewiß zu verſichern hat. Es dienet auch zu ihrer Erhaltung, wenn ſie entweder in dem Vogel-Haus, oder in der Stube lauffend, in einem Käſtlein Sand bekommen, welches iedoch ſo tieff ſeyn muß, daß die Heide-Lerche ſich in dem Sand gleichſam vergraben kan; zur Zeit, wenn die Heuſchrecken ſind, werden ihnen auch dieſelbe gefangen, und die groſſen zerſchnitten, die kleinen aber lebendig vorgeworffen, als welche zur gäntzlichen Erneuerung ihrer Geſundheit dienen. Ihren Fang betreffend, geſchiehet ſolcher, wie bey der Korn-Lerche, kurtz nach ihrer Ankunfft mit dem Nacht-Netze auf nahe bey Schwartz-Holtz gelegenen Feldern; oder, wenn man eine lockende Heide-Lerche hat, mit einer Schlag-Wand, welche man nur im Feld aufſchlägt, die Lock-Lerche mitten in den Herd hinein ſetzet, und ſich die in denen nächſten Feldern oder Wachholder-Büſchen liegende Heide-Lerchen durch iemand auftreiben läſſet, maſſen ſelbige auf die Lock gar willig einfallen. In denen folgenden drey Monaten paaren ſie ſich, und verrichten ihre Brut. Im Julio findet man ſie ſchon zu fünff, ſechs bis ſieben, nemlich mit ihren Jungen, ſo ſie gebrütet, beyſammen liegen, da man ſie denn, vermittelſt des Lerchen-Fälckleins, mit dem Tiraſſe fangen kan, welches im nächſtfolgenden Monate, da ſie in der Maus liegen, noch beſſer angehet, maſſen man alsdenn nicht einmahl einen lebendigen Falcken brauchet, ſondern ſich zu dem Fange, nur eines von Holtz geſchnitzten Fälckleins bedienet, welchen man an einer Schnur, mittelſt einer Stangen ſchwinget. Da ſie zuvor währender Brut ſich etwas weiter vom Holtz hinweg begeben, und manche Paar mitten im Feld, an Hügeln, die mit Wachholder-Stauden bewachſen, ſich aufhalten, treten ſie im Monat Auguſto wieder näher zum Wald, und ſind daſelbſten, wenn man Acht giebet, wo ſie zu Nachts in Stoppeln liegen bleiben, ſchon wiederum mit dem Nacht-Garn zu fangen, mit welchem ſie, ſonderlich im Frühling, ſich bedecken laſſen, wenn gleich heller Mond-Schein iſt, dahingegen die Korn-Lerche nicht hält, es ſey denn ſtockfinſter. Zur Zeit, wenn ſie im Herbſte ſtreichen, ſind ſie in denen Gegenden, wo man die Krammets-Vögel fänget, auf ſonderlich hierzu bereiteten Rück-Herden ſehr häuffig zu bekommen. Auſſer denen erſt beſchriebenen beyden Arten ſind noch bekannt die Haube-Lerchen, welche auch einige Roth-Lerchen nennen, obwohl dieſe letztere von vielen vor eine beſondere und von ienen unterſchiedene Art gehalten werden, und die Gereuth-Lerchen. Die Haube-Lerche, ſo man vornemlich in Italien und Franckreich häuffig antrifft, iſt etwas gröſſer als eine Korn-Lerche, aber ohne Geſang, und haben oben auf dem Kopff eine Haube oder Feder-Büſchlein, nicht anders als unſere Heide-Lerchen ſich zu machen pflegen, wenn ſie etwas ſehen, davor ſie ſich fürchten. Diejenige Haube-Lerche aber, welche man auch Roth-Lerche, und in Oeſterreich beſonders Roth-Münch nennet, läſſet ſich zum Lieder-Pfeiffen wohl abrichten, und bleibet den gantzen Winter bey den Häuſern, Ställen und Scheunen, ingleichen auf den Miſt-Stäten und Land-Straſſen. Sie iſt dunckel-färbiger als die Feld- oder Korn-Lerche, und hat auf dem Kopff eine Haube von Federn, welche ſie nach Gefallen aufheben, und wieder niederlegen kan. Von der Gereuth-Lerche, welche einige um ihrer Geſtalt willen lieber unter die Bachſtelzen zählen wollen, ihr auch dahero den Nahmen Gereuth-Bachſtelze beylegen, iſt bereits an behörigem Orte Erwehnung geſchehen. Ihre Zurichtung anlangend, ſo brauchen die fetten Lerchen eben keiner ferneren Zuthat, weil ſie ihr eigenes Fett bey ſich haben, und man nur durch unnöthiges Künſteln ihnen ihren guten Geſchmack benehmen würde. Sie ſind dahero gebraten am allerbeſten, dabey ſich manche Köche die

Mühe nehmen, und ſie auf das ſubtileſte ſpicken; die dürren Lerchen ſtecket man an die Spieſſe, ſo von Holtz oder Eiſen gemacht, und **Lerchen- oder Vogel-Spießgen** genennet werden, dergeſtalt, daß allezeit zwiſchen zweyen ein Stückgen Speck mit angeſpieſſet werde; ſolche Spieſſe bindet man hierauf an einen ordentlichen Brat-Spieß, alſo, daß iedesmahl eine Lerche oben, und die andere unten kommet, und brät ſie bey einer ziemlichen Hitze, begieſſet ſie auch fleißig mit zerlaſſener Butter. Wenn ſie bald gahr, ſtreuet man geriebene Semmel mit Saltz darüber, machet braune Butter darzu, und leget ſie alsdenn fein ordentlich in die Schüſſel. Andere pflegen ſie auch wie die Fincken mit Aepffeln, Weinbeeren und Zwiebeln zuzurichten, oder in eine Paſtete zu ſchlagen.

Lerchen-Baum, iſt ein hochſtämmiger Baum, welcher mehrentheils an kalten und gebirgigten Orten, ſonderlich in denen groſſen Rußiſchen Wäldern, auf denen Steyermärckiſchen, Oeſterreichiſchen und Schweitzer-Gebirgen wächſet, auch in dem ſogenannten Sebalder Wald bey Nürnberg, ingleichen in Schleſien, wiewohl eben nicht in groſſer Anzahl gefunden wird. Seiner Natur und Eigenſchaft nach wird er unter das Tangel- oder ſchwartze Holtz gezählet, ob er wohl ſeine ſchmalen Blätter oder Nadeln den Winter über nicht, wie das kieferichte Holtz, behält, ſondern wenn ſich vorhero ihre Grüne in eine bleich gelbe Farbe verwandelt, ſolche wie das Laub-Holtz fallen läſſet. Er hat einen ſehr geraden Stamm wie eine Tanne, wächſet aber nicht aller Orten ſo hoch. Die Rinde iſt röthlich inwendig, ziemlich ſtarck und dicke, und hat viel Schrunden oder Riſſe. Die Aeſte, welche gantz gelb, ſind, wie an der Fichte, über einander und beugen ſich gegen der Erde. Die jungen Spröß lein und Nadeln, welche länglich, weicher und ſchmäler als an der Fichte ſind, geben einen angenehmen Geruch von ſich. Die Früchte ſind Zapffen, ſo denen Cypreſſen-Nüſſen gleichen, aber etwas ſubtiler und weicher, anfänglich Purpur-Farbe, (welche Farbe ſich iedoch nach und nach verlieret) und eines lieblichen Geruchs. In ſolchem Zapffen befindet ſich ein weiſſer ſüſſer Saamen, ſo dem Fichten- und Tannen-Saamen nicht unähnlich iſt. Das Holtz von dieſem Baum läſſet ſich wohl ſchleiffen und ſpalten, und iſt dahero wohl zu arbeiten, ohnerachtet es ſehr feſte und hart iſt, giebt auch ein gutes Bau-Holtz und ſonderlich gute Kohlen zum Schmeltzen, iſt röthlichter Farbe, und geflammet oder gefläſert, wird aber endlich im Waſſer gantz ſchwartz. Die Alten haben geglaubet, daß das Lerchen-Baum-Holtz weder brenne noch Kohlen von ſich gebe, wie ſolches inſonderheit *Plinius*, *Vitruvius* und *Palladius* behaupten wollen, die Erfahrung aber widerſpricht ihnen, ob man wohl nicht leugnen kan, daß es eben keine lichterlohe Flamme giebt, indem es nur liegt und ſchmauchet, ob es gleich voller Hartz iſt, dahero es auch im Ofen oder auf dem Feuer-Herde ſchlechte Dienſte thun würde. Das Hartz oder Pech, ſo Lerchen-Hartz heißt, welcher Artickel nachzuſehen, kan man eben auf ſolche Manier, wie von andern Hartz-Bäumen zapffen, welches hell, Citronen-gelbe, und ſo weich wie ein dickes Oel iſt, und heut zu Tage unter dem Nahmen des Venetianiſchen Terpentins verkaufft, aber auch öffters verfälſcht wird, welches iedoch an der Farbe und am Geruch zu erkennen; oder, wenn etwas davon auf ein Papier geſtrichen, angezündet wird, und eine ſchwartze Flamme mit Geſtanck von ſich giebt, ſo iſt es verfälſcht, oder auch, wenn man etwas davon auf einen Finger-Nagel leget, und es zerflieſſet. Am Stamme wächſet auch der ſogenannte Lerchen-Schwamm, wovon an ſeinem Ort ein mehrers. Die Vermehrung dieſes Baumes kan durch den Saamen, ſo im Herbſt reiff und zeitig iſt, geſchehen; die hiervon aufgegangene Bäumlein aber laſſen ſich nicht gerne verſetzen, und kommen ſelten fort, ſondern wollen, wie andere Hartz-Bäume, gerne an ihrer erſten Stelle verbleiben; iedoch wenn das Verſetzen mit guter Behutſamkeit geſchiehet, und das Stämmlein nicht beſchädiget wird, ſo möchte es ſich noch eher practiciren laſſen. Er iſt, wenn er einmahl aufgekommen, im Wetter ſehr dauerhafft, läſt ſich auch beſchneideln, und kommt dabey wohl in die Höhe.

Lerchen-Blume, ſiehe Schlüſſel-Blume.

Lerchen-Falck, iſt ein kleiner, doch edler Falck, welcher ein abgeſagter Feind der Lerchen, und von denenſelben dergeſtalt gefürchtet wird, daß ſie, wenn ſie ſeiner anſichtig werden, ſich an den nächſten beſten Ort verſtecken, und ſich eher von einem Menſchen mit der Hand aufheben laſſen, als daß ſie wieder auffliegen ſolten. Er hat einen ungemein ſchnellen Flug, iſt aber zum Baitzen ſehr hart, ja faſt unmöglich abzurichten; Denn ob er wohl bald abgetragen wird, auch des Menſchen bald gewohnet, und dem Luder oder Feder-Spiel zufleucht; nicht weniger anfänglich, wenn mans in einem Zimmer mit einem Vogel probieret, auf die Erden ſetzt, und ſich den Raub beſcheidentlich abnehmen läſſet, ſo behält er doch dieſen Gebrauch im Felde nicht; ſondern ſo bald er in freyer Lufft auf eine Lerche geworffen wird, und ſolche fängt, begiebt er ſich nicht auf die Erden, ſondern führet meiſtentheils den Vogel, ſo bald er ihn in der Lufft ergriffen, nicht weit von dannen auf einen Baum, bis er ſich geſättiget hat; oder, ſetzt er ſich ſchon auf die Erden, ſo bald er den Weydeman merckt auf etliche Schritt annähern, erhebt er ſich augenblicks mit ſeiner Beute, auf eine gute Strecke davon, und verzehret ſeinen Raub, ehe der Weydemann dazu gelangen kan. Aus dieſer Urſache wird er nicht zum Baitzen, ſondern auf eine andere Art zum Lerchen-Fang gebraucht: Man führet ihn nemlich nur auf

der

der Hand, gehet oder reitet mit einem Hund in das Feld, und wenn der Hund eine Lerche auftreibet, hat man Acht, wo ſie hinfällt, läſt hierauf das Lerchen=Fälcklein auf der Hand flattern, ſo wird der furchtſame Vogel gewiß nicht aufſtehen, den kan man hernach mit dem Tiraß überziehen, oder gar mit der Hand, oder auch mit einem in Geſtalt eines kleinen Fiſch=Hamens geſtrickten, und an einem langen Stecken feſt gemachten Gärnlein überdecken. Eine andere Art, vermittelſt des Lerchen=Fälckleins, die Lerchen zu fangen, iſt oben bereits bey der Korn=Lerche erwehnet worden. Wie man ſich aber des Lerchen=Fälckleins zum Lerchen=Fangen bedienet, alſo braucht man hingegen die Lerchen, wenn man ein Lerchen=Fälcklein fangen will, und zwar folgender Geſtalt: Man blendet nemlich eine Lerche, hängt ihr an einen Fuß ein ſubtiles mit Vogel=Leim beſtrichenes Gäbelein, oder nur einen mit Leim beſtrichenem Bindfaden, und ſo man ein Lerchen=Fälcklein herum revieren ſiehet, läſſet man die Lerche ſachte fliegen, welche, wie alle blinde Vögel thun, den geraden Weg über ſich gehet; wenn nun dieſelbe von dem Lerchen=Fälcklein erſehen und geſtoſſen wird, ſo ſchlägt das Gäbelein über ſich, wodurch das Fälcklein von dem Leime gefangen wird, und ſamt der Lerche herab fallen muß. Den Leim mag man mit Aſchen, Seiffe und warmen Waſſer wieder ausputzen. Dieſer Vogel kan die Kälte durchaus nicht vertragen, dahero muß man ihn nicht nur an einem temperirten Ort halten, ſondern auch im Winter ſeine Sitz=Stange mit Haſen=Bälgen füttern.

Lerchen=Garn, Lerchen=Netz, ſind eine Art Netze, deren man ſich beym Lerchen=Fangen bedienet. Man hat deren zweyerley Sorten, nemlich **Nacht=Garn** oder **Nacht=Netze**, und **Klebe=Garn, Klebe=Netze** oder **Tage=Netze**. Das **Nacht=Garn**, welches an ſeinem Ort beſchrieben worden, hat ſeinen Nahmen von der Zeit, denn man kan ſich deſſen nicht bey hellem Tage, ſondern bey dunckler und finſtrer Nacht=Zeit bedienen. Ja, wenn auch der Mond des Nachts nur ein wenig ſcheinen ſolte, würde er dem Fange mit dem Nacht=Garn hinderlich fallen, geſtalten ie dunckler die Zeit iſt, ie beſſer dieſer Fang vor ſich gehet. Die **Klebe=Garn** oder **Tage=Netze** werden bey Tage ordentlich mit Furckeln aufgeſtellet und bey heller Abend=Zeit die Lerchen darein getrieben. Ihre Höhe erſtrecket ſich ohngefehr auf anderthalb Clafftern, die Länge aber, nach Belieben auf zwölff bis funffzehen Claftern, und müſſen von ſtarkem ungezwirnten ungebleichten Garn (etliche machen ſie auch wohl von Seiden) fein ſubtil, damit ſie deſto gefängiger ſeyn, geſtrickt werden. Die Maſchen müſſen ſo weit ſeyn, daß ein dieſes Weydwercks unerfahrner auf die Gedancken gerathen möchte, die Lerchen würden nicht darinnen kleben oder hängen bleiben, ſondern müſten durchfliegen können, welches aber gleichwohl wegen weiter Ausbreitung ihrer Flügel nicht ſeyn kan. An dem obern Theil dieſer Netze ſind von Horn oder Bein gedrechſelte Ringlein, etwan einer halben Spannen weit von einander angeheffet, damit man ſie an die Leinen anfaſſen, und im Stellen geſchwinde aus einander, und, nach vollendetem Fang, wieder zuſammen ziehen, und von den Furckeln abnehmen kan. Dieſe Netze werden daher **Kleb=Garn** oder **Klebe=Netze** genennet, weil die Lerchen, welche beym Eintreiben wegen der Abend=Zeit und Demmerung das Garn nicht beobachten können, gleichſam daran kleben bleiben. Zehen ſolche Netze müſſen eilff Furckeln haben, welche iedoch nicht gar plump, auch nicht ſo geſchwanck ſeyn müſſen, daß ſie ſich biegen; die beſten und leichteſten werden von Tannen=Holtz gemacht. Man hat auch noch eine andere Art von gantz niedrigen Netzen, die man Tiraß nennet, und bey Tage ſtellet, die Lerchen zuſammen treibet, und vermittelſt eines Falkens, den man auch nur von Holtze macht und ſchwencket, dadurch aber verurſachet, daß ſie nicht in die Höhe fliegen, ſondern in die Netze laufen. Von anderer Art ſind auch die Tage=Netze auf einem Vogel=Herde, damit man auch die Lerchen vermittelſt einer Pfeiſe und eines Spiegels, darinne ſie vermittelſt der Sonne ihr Bildniß ſehen, locken, und mit denen ausgebreiteten zweyen Wänden, ſo ſich ſchnell zuſammen ziehen laſſen, fangen kan. Siehe **Vogel=Herd**. Den Gebrauch dieſer Netze ſiehe unter dem Wort **Lerchen=Streichen**.

Lerchen=Hartz, iſt das aus dem Lerchen=Baum, wenn derſelbe Sommers=Zeit bis auf das Marck angebohret wird, flieſſende ſchöne und köſtliche Hartz, welches an der Farbe dem Honig gleich, hell, Citronen=gelb, und eines annehmlichen Geruchs iſt, auch zähe bleibet und nicht dicke wird. Dieſes Hartz wird an ſtat des wahren und ächten Terpentins, welcher ſehr ſeltſam und nicht wohl zu haben iſt, gebrauchet, indem es jenem an Krafft und Tugend allerdings gleich kommt, erwärmet, eröffnet, erweichet, und reiniget, inſonderheit aber denen Schwind= und Lungenſüchtigen wohl bekömmt. Wenn man offt und viel davon leckt, erledigt es die Bruſt von den ſchleimigten und faulen Feuchtigkeiten, reiniget die Nieren und Blaſen, vertreibet den Stein, befördert den Harn, und hilfft anderen Gebrechen mehr, ſonderlich der Harn=Gefäſſe ab, heilet auch, mit Campher vermiſcht, die Krätze; und iſt, alleine, oder mit Honig vermengt, als eine Latwerge eingenommen, ein gutes Mittel wider den Huſten und die Engbrüſtigkeit. Aeuſſerlich wird er zu denen zeitigenden und heilenden Pflaſtern und andern Artzneyen genommen.

Lerchen=Herd, ſiehe **Vogel=Herd**.

Lerchen=Netze, ſuche **Lerchen=Garn**.

Lerchen=Schwamm, wenn die Lerchen=Bäume anfangen zu veralten, ſo wächſet an denenſelben ein ſchwartzer oder weiſſer Schwamm, wovon jener das Männlein, dieſer aber

aber das Weiblein genennet wird. Das Männlein wird nicht gebraucht, das Weiblein aber hat einen treflichen Nutzen in der Artzney, und muß ſchön weiß, weich, leicht, zerbrechlich, und im Mund erſt ſüßlich, hernach bitter ſeyn. Er purgiret ſänfftiglich, und führet alle grobe, zähe, kalte und ſaure Feuchtigkeiten, die ſich um den Magen, Leber, Miltz, in der Mutter und Bruſt verſammlet haben, desgleichen auch den Unrath, ſo in den Därmern und Meſenterio gefunden wird, gelinde ab. Ein Stücklein davon mit etlichen Maſtix-Körnern alle Morgen im Munde gekäuet, bewahret für dem Schlag, und reiniget das Haupt von allen Flüſſen. Den Schwindel zu vertreiben, ſiedet man dieſen Schwamm mit andern Haupt-ſtärckenden Kräutern in einer Lauge, und wäſcht den Kopff damit. Weil er dem Magen etwas zuwider, pfleget man ihn nicht wohl allein, ſondern mit wenigem Jngber, Nägelein, oder Zimmet verſetzet, oder in abgekochten Träncken einzunehmen.

Lerchen ſtreichen, heiſſet die Feld- oder Korn-Lerchen entweder mit den Nacht-Netzen fangen, oder vermittelſt einer langen Leine in die Kleb-Garne jagen. Die erſte Art geſchiehet bey der Nacht folgender Geſtalt: Wenn das Nacht-Garn, wie oben unter dem Wort **Lerchen-Garn** angewieſen worden, völlig verfertiget, und an ieder von den beyden ſchmalen Seiten eine lange Stange angebunden iſt, breitet man des Abends, wenn es finſter wird, und der Mond nicht ſcheinet, das Netze auf der Erden aus, alsdenn faſſen es zween bey denen Stangen rechts und lincks, hinten aber gehet einer, der den Schweiff des Netzes fein niedrig bey der Erde nachträgt; alſo gehen ſie etliche Furchen, ſo viel das Netz überreichen kan, auf, und an den nächſten Furchen wieder ab, und, ſo was unterm Netze flattert, pfeiffen ſie einander, legen das Netze nieder, würgen die Vögel, ziehen ſie durch das Netze heraus, und gehen ſodenn weiter fort; wenn es nicht gantz finſter iſt, müſſen ſie geſchwinder gehen, als bey ſtockfinſtern Nächten, da man nur langſam fortſchreiten darff. Wer auf dieſem Weydwerck was nützliches verrichten will, muß eigentlich den Ort wahrnehmen, wo die Lerchen gegen Abend hinfallen, und denn des Nachts mit dem Netze dahin gehen, die Witterung ſoll trocken ſeyn, weil ſonſten bey naſſem Wetter nicht nur die Netze übel zugerichtet und beſudelt werden, ſondern auch die Vögel bey ſolcher Zeit nur gerne an erhöheten ſtrauchichten Orten, wo man mit den Netzen wenig ausrichten kan, zu liegen pflegen. Etliche ſind der Meinung, die mit den Nacht-Netzen gefangene Lerchen ſollen beſſer ſeyn, als die bey Tage gefangen worden. Mit den Nacht-Garnen zu gehen, wird auſſer denen, ſo die Jagd-Gerechtigkeit beſitzen, ſonſt billig allen andern verboten, weil damit nicht allein die Lerchen, ſondern auch die Wachteln, ja wohl gar gantze Völcker Rebhüner und anderes im Feld übernachtende Feder- und anderes Wildpret, als junge Haſen und dergleichen dadurch hingerafft und verderbt, aufs wenigſte verjaget werden. Die andere Art des Lerchenſtreichens betreffend, welche mit denen Tage-Netzen oder Kleb-Garnen geſchiehet, wird ſolche folgender Geſtalt vorgenommen: Wenn die Erndte vorbey, und die Zeit heran rücket, da der Lerchenſtrich anzugehen pfleget, erwählet man einen gelegenen Platz auf denen Stoppel-Feldern, ſonderlich aber auf denen Haber-Stoppeln, ſtellet die Klebe-Garn, deren man wenigſtens dreyßig, bey groſſen Plätzen auch mehrere haben muß, mit denen darzu gehörigen Lerchen-Furckeln, in dreyen Zeilen etwan zwantzig oder mehr Schritte hinter einander dergeſtalt auf, daß ſie oben an den Leinen mit den Ringeln gantz aus einander gezogen ſind, unten aber etwan eine Elle, oder auch nicht gar ſo weit von der Erden hangen, und ſonſt gegen den Boden und beyde Seiten gantz frey ſchweben. So wohl lincks als rechts an denen aufgeſtellten Netzen befindet ſich ein Geſtelle mit einem Haſpel, worauf eine ſehr lange Leine gewunden iſt. Wenn nun etwan um drey Uhr Nachmittags die Garne auf die Furckeln gehänget werden, und man damit fertig iſt, wird an eine jede Leine ein Pferd oder Ochſe vermittelſt eines Ort-Scheites angeſpannet; derjenige, ſo auf dem Pferde ſitzet, oder den Ochſen regieret, ziehet ſodenn mit der Leine, welche von der dabey ſtehenden Perſon abgewunden wird, allmählig fort, und die dazu geſtellte Jungen ſchleppen in gewiſſer Diſtantz von einander die Leine nach, ſo wohl dem Pferd oder Ochſen den Zug zu erleichtern, als auch der Leine, wenn dieſelbe etwan wo hängen bleiben ſolte, nachzuhelffen. Sind die Leinen auf beyden Seiten völlig abgewunden, ſo wird denen Perſonen, die bey dem Zug-Vieh ſind, ein Zeichen gegeben, oben im Bogen zuſammen zu rücken; wenn ſolches geſchehen, ſpannt man die Pferde oder Ochſen ab, hänget beyde Leinen zuſammen, und fänget bey den Netzen an dieſelben wieder aufzuwinden, die rings herum an der Leine ausgetheilte Jungen gehen erſtlich Fuß vor Fuß fort, damit die Lerchen nur ſachte aufſtehen, und dreyßig mehr oder weniger Schritte ſich wieder niederſetzen, und alſo treibet man ſie offt gemächlich auf, bis ſie ohngefehr viertzig bis funffzig Schritt vor den Netzen ſich gelagert haben, denn läſt man die Treiber ſtärcker gehen, und endlich gar auf ſie loslauffen, ſo ſchieſſen ſie von Furcht und der hereinbrechenden Nacht geblendet mit Hauffen in die Garne, daß man, wo es einen guten Strich hat, etliche hundert auf einmahl fänget. Weil hierbey das meiſte daran gelegen iſt, daß man die Treibe-Zeit recht treffe, indem die Lerchen, wenn das Treiben zu frühe oder zu ſpate geſchiehet, entweder ſich zurücke begeben, oder in die Höhe fliegen, folglich alle angewandte Mühe und Unkoſten umſonſt und verlohren ſind, als iſt es gut, wenn man bey dieſem Fang, und indem man

mit

mit den Leinen eintreibet, eine Perſon dabey hat, die es verſtehet, und denen Treibern entweder mit einem Hörnlein, oder auch mit einem lauten Pfeifflein zu rechter Zeit ein Merckzeichen zum Stilleſtehen giebt, damit die Lerche ſich ſetzen, und ſich nicht zu hoch oder wohl gar über die Garn ſchwingen, ſondern noch vor denenſelben niederfallen möge, um hernach, wenn ſie nahe genug dabey, deſto eilfertiger in gedachte Garne gejaget zu werden. Sie verwickeln ſich ſo hart, daß ſie übel auszulöſen ſind, das vornehmſte iſt, die Füſſe recht auszuledigen, da denn der Leib ſchon hernach gehet. Bisweilen kommen auch Wachteln, Schnepffen und Rebhüner hinein, wovon die beyden letztern einen groſſen Riß in das Garn zu machen, und wo man nicht bald darzu kömmt, ſich gar los zu reiſſen pflegen. Dieſes Weydwerck will ein ſtilles und heiteres Wetter haben, denn wenn ſolches windig iſt, muß auch dieſe Uibung vergeblich ſeyn, weil die ſubtilen Gärnlein von den Winden gar zu leichtlich aufgehoben werden, daß die Lerchen unten durchfliegen, und alſo nicht gefangen werden können. Wenn Frauenzimmer, oder etwan ſonſten anſehnliche Zuſchauer vorhanden, können ſie wohl beyderſeits etliche zwanzig bis dreyßig Schritte von den Netzen ſtehen oder ſitzen bleiben: Denn alſo ſehen ſie nicht nur, wie die Lerchen in die Netze einfallen, ſondern es können auch die Lerchen ſich deſtoweniger ſeitwärts begeben. Wenn die gefangenen Lerchen gewürget, und aus den Garnen mit Beſcheidenheit ausgenommen worden, muß man dieſe wieder zuſammen ziehen, abnehmen und in die darzu gehörige Säcklein ſtecken, die Leinen vollends aufwinden, und alles zuſammen bis auf die Furkeln und Geſtelle zu den Leinen, welche bis zu Ende des Lerchenſtreichens auf dem Felde ſtehen bleiben können, auf dem grün-angeſtrichenen Lerchen-Wagen wieder nach Hauſe und an behörigen Ort ſchaffen.

Leſe-Holtz, heiſſet man bey der Holtz-Nutzung die dürren Zweige, Späne, Gewürtzel von Stöcken und anderes kleines Holtz, ſo denen Holtzhackern und andern armen Leuten aufzuleſen und nach Hauſe zu tragen erlaubet iſt; wobey iedoch dieſelben weder Axt noch Beile führen dörffen, damit ſie nichts von grünem Holtze abhauen können. Uiber dieſes aber iſt dabey wegen allerhand anderer Wald-Beſchädigung und Holtz-Dieberey ſo wohl, als damit nicht einer oder etliche arme Leute alles, die andern aber nichts bekommen, eine gute Ordnung zu halten. Man weiſet nemlich die Reviere an, wo, und wo nicht geleſen werden ſoll: Es werden gewiſſe Tage beſtimmet: Jeder, der leſen will, muß ſich bey gewiſſen dazu verordneten Bedienten melden, einen Zettel holen, darauf der Nahme des Leſers, der Wohnungs-Ort, die Tage und Leſe-Zeit, und das Revier benennet iſt, ſo ſie hernach denen viſitirenden Forſt-Bedienten vorzeigen, oder aber in deren Ermangelung nicht im Holtze gedultet werden müſſen. An einigen Orten müſſen ſich auch die Holtz-Leſer alle zu gewiſſer Zeit an dem Leſe-Tage verſammlen, werden eingeſchrieben und von einem Aufſeher angeführet, andere aber nicht zugelaſſen. An andern Orten wird auch von denen, ſo Holtz leſen wollen, ein gewiſſes Geld entweder überhaupt oder Tage-weis erleget. Endlich muß ſonderlich nicht verſtattet werden, daß die Weibes-Leute Sicheln und Beile mit nehmen, ingleichen, daß an denen jungen Schlägen und Sommer-Latten geleſen werde. Denen Holtz-Hackern wird auch hierinne nichts voraus verſtattet, ſondern ſie müſſen mit andern Leſern in der Ordnung, nur aber umſonſt, nicht aber nach ihrer Willkühr leſen. Denn dieſes iſt eine Gelegenheit zu vieler Holtz-Dieberey, u. ſ. f.

Leſen, heiſſet entweder, aus allerley Zugemüſen und andern rohen Speiſen, ehe ſie zugerichtet werden, das Unreine, als z. E. aus Erbſen, Linſen, Reiß, Hirſe ꝛc. die faulen und wurmſtichigen Körner, Steine, Staub und andern Unrath abſondern, von dem Salat die verdorbenen Blätter und anderes grobe unnütze Zeug abſchneiden, und dergleichen; oder es bedeutet auch ſo viel als ſammlen, und wird inſonderheit bey nachfolgenden Worten, als Aehrenleſen, Weinleſen und Nachleſen gebraucht; wovon unter ieder Benennung dieſer Feld- und Reb-Arbeiten ein mehrers zu finden. Die erſte Art des Leſens gehöret ſonderlich unter diejenigen Arbeiten, dazu man ſchwache und gebrechliche Leute brauchen, ihnen etwas zu thun und zu verdienen geben, ſolchergeſtalt aber ſie vom Betteln abziehen kan. Denn es ſind viele andere Dinge, die ſolchergeſtalt unter denen Kaufmanns-Waaren geleſen werden müſſen. Und warum ſoll ein armer, einäugigter, lahmer oder nur auch eine Hand habender, it. ein tauber Menſch, nicht ſolche Arbeit verrichten, und einen Theil oder alles ſein nothdürfftiges Brot verdienen können, wenn man nur von Seiten der Policey Anſtalt machete, daß man ſolchergeſtalt die Armen verſorgen, ſolche Arbeiten aber nicht jungen und geſunden Leuten, die dabey nur müßig gehen und faullentzen lernen, ohne Noth verrichten lieſſe? Die Beförderung des Fleiſſes, und daß ieder, ſo viel er noch kan, in einer Republick arbeitet, und alſo Rechenſchafft geben, oder bekannt ſeyn müſſe, wodurch er ſich ernähre, iſt ein groſſes Mittel, die Nahrung der Länder zu befördern, Müßiggang aber und viele andere Laſter zu verhüten, allen Leuten was nützliches zu thun zu geben, und alſo die heimliche und öffentliche Betteley nicht ohne Noth iedermann zu verſtatten. Denn dieſe gehöret nur vor Leute, die gar nichts mehr arbeiten, oder doch nicht ihre gantze Nothdurfft mit ihrer Arbeit ohne ihre Schuld, Faulheit und Verſchwendung verdienen können. Es hat aber der Gräflich-Reußiſche Cantzler Herr D. Döhler in ſeinem Tractat von denen Urſachen des heut zu Tage einreiſſenden Geld-

Mangels

Mangels recht, daß man nicht ſo voreilig dieſen Satz: dieſer und jener kan gar nichts arbeiten, zulaſſen dürfe, wenn man nur ietzgedachte Anmerckung beſſer beobachten wollte, gantz wohl gezeiget. Und was hilfft auch das Verbot der Betteley, und das unchriſtliche Verſtoſſen der Bettler, wenn man nicht auf Mittel dencket, die Armen ohne Betteley zu verſorgen? Dieſes kan aber durch nichts als 1) durch ordentliche Armen- und Policey-Caſſen und Anſtalten; 2) durch dergleichen Arbeits-Anſtalten, geſchehen, dazu denn auch die Ausſonderung ſolcher Arbeiten, die ſich vor ungeſunde und gebrechliche Arme ſchicken, dergleichen dieſes Leſen iſt, gehöret.

Letter, ſuche **Leiter**.

Leuchel, ſiehe **Knoblauchs-Kraut**, welches an verſchiedenen Orten dieſen Nahmen führet.

Leuchter, wird dasjenige Inſtrument genennet, worauf man ein oder mehrere Lichter erhöhen und aufſtecken kan, damit ſelbige einen finſtern Ort erleuchten mögen. Es ſind aber dieſe der Form nach gar verſchieden und zu mancherley Gebrauch eingerichtet. Als da giebt es Altar-Leuchter oder Gueridonen, Kronen-Leuchter, Arm- oder Wand-Leuchter, Drat-Leuchter, Hand-Leuchter, Stech- oder Stock-Leuchter, welche alle ſeines Orts beſchrieben zu finden. Am gewöhnlichſten verſtehet man darunter die allgemeine Art der Tiſch-Leuchter, welche aus drey Stücken zuſammen geſetzet, nemlich unten aus dem Fuß, in deſſen Mitte der auf unterſchiedliche zierliche Façon gerade über ſich gehende Schafft, welcher oben mit einer Tille verſehen, darein das Licht geſtecket werden kan; die Tille iſt an manchen auch beweglich mit einem etwas breiten Rande verſehen, die von dem Lichte herab ſchmeltzende Tropffen Unſchlitt damit aufzufangen. Solche Leuchter werden insgemein von Meßing, Zinn, Silber und dergleichen gegoſſen und gedrehet oder ausgetrieben: Derer auf verſchiedene künſtliche Art verfertigten Leuchter allhier nicht zu gedencken, wo z. E. das Licht ſich von ſelbſt nachſchiebet und auch puzet, einen beſondern groſſen und hellen Schein giebt und andre mehr.

Levcoje, ſonſt auch **Negelein-Veiel** genannt, iſt eine Art von Veieln oder Violen, davon man unterſchiedene Gattungen hat. Die gelbe Levcoje, oder ſo genannte gelbe Veil, iſt entweder einfach oder gefüllt: Der einfachen giebt es vornemlich dreyerley, als 1) gantz kleine und bleichgelbe Levcojen oder Veiel, welcher aber gar wenig geachtet wird. 2) Gelbe Levcoje von mittelmäßiger Gröſſe; und 3) die gar groſſen ſchönen, mit dicken fetten und wartzigten grünen Blättern; ein einiges gelbes Blat von dieſen letztern, deren an jeglicher Blume viere ſind, muß ſo groß ſeyn, daß, wenn ſie recht ſchön zuſammen, einen groſſen Reichsthaler bedecken, und ſind dabey an dem untern Theil ſchön braunroth, der obere aber iſt hoch Gold-Farb. Der gefüllten hat man zweyerley Gattungen, davon die kleinere und bleichere nichts beſonders, die gröſſere überaus ſchön, und ſo gar gemein nicht iſt, auch um ſolcher ihrer Schönheit willen, gülden Lac-Viol genennet wird. Alle dieſe Sorten der gelben Levcojen, bleiben gar ſelten über ein Jahr lang ſchön, ſondern die Blumen, ob ſie ſchon das erſte Jahr noch vollkommen geblühet, werden das folgende darauf ſo klein und ſchlecht, daß man ſie für nichts achtet. Die Vermehrung geſchiehet demnach am beſten theils durch den Saamen; dieſen nun recht und wohl aufzuſammlen, läſſet man an einem gantzen Stock nur etwan die drey oder vier unterſten Blumen, zumahl, wenn ſie im Neu-Mond aufgegangen ſind, in den Saamen ſchieſſen, wohl zeitigen, und nimmt ihn nachmals zwey oder drey Tage vor dem Voll-Mond ab, ſäet ſelbigen denn wieder beym Voll-Mond im Hornung des folgenden Jahres, und verſetzet die Pflantzen in dem Junio um St. Johannis-Tag, ſo bekömmt man überaus ſchöne gelbe Viol oder Levcojen; theils aber und abſonderlich weil die vollen oder gefüllten gelben Levcojen keinen Saamen tragen, werden ſie auf folgende Art vermehret: Man bricht nemlich die jungen Schößlinge, welche von den Zweigen ausgetrieben worden, drey Tage vor dem Voll-Mond, im Frühling, oder wo zu dieſer Zeit keine vorhanden, entweder im Sommer um Johannis, oder auch um Bartholomäi, von den Stöcken, wo ſie am dickſten hervor kommen, ab, füllet ſo viel irdene Blumen-Töpffe, als man Zweige abgebrochen hat, mit guter luckerer Erde an, ſetzet die Pflänzlein darein, und ſtellet ſie ſechs Wochen lang in Schatten, doch alſo, daß es darauf regnen kan; oder wenn man ſie unter freyem Himmel etwan in einen Blumen-Topf zuſammen einſetzen will, ſo bedecket man ſie des Tages, damit ihnen die Sonnen-Hitze nicht ſchade, des Nachts aber thut man die Bedeckung wieder hinweg, damit, wenn es regnet, oder des Morgens thauet, ſie davon befeuchtet und erfriſchet werden: Denn alſo kommen ſie gar leichtlich fort, und kan man ſolcher Geſtalt in einem Jahr viel dergleichen Stöcke auf einmahl ziehen. Daß aber aus einfachen Saamen gefüllte Stöcke werden, verfähret man alſo: Man nimmt gemeinen, iedoch ſchönen groſſen braunen und wohl zeitigen Saamen, ſäet denſelben um Faſtnachts-Zeit juſt in der Stunde, wenn der Mond neu wird, und verſetzet die Pflantzen nachmahls gegen St. Johannis im Voll-Mond, und zwar, wenn der Mond in den Zeichen des Stein-Bocks eder der Waage iſt, ſo bekommt man etliche Stöcklein von ſchönen gefüllten Levcojen mit darunter: Denn alle werden nicht gefüllt, ſondern nur etliche

wenige;

wenige; von dieſen kan man nachgehends auf vor beſagte Art, Schößlinge abbrechen, ſelbige verſetzen, und ſich ſodenn weiter damit verſehen. Die Kälte können die einfachen gelben Levcojen noch ziemlich vertragen, und ſchadet denenſelben eben ſo viel nicht, ob ſie gleich ein wenig gefrieren, wenn ſie nur an einen Ort gebracht werden, da ſie wieder aufthauen können, doch werden die Blumen nicht ſo ſchön, als wenn ſie vom Froſt nicht getroffen worden wären. Die gefüllten gelben Levcojen aber ſind viel zärter, und können die geringſte Kälte nicht leiden; werden demnach beyde zugleich im Gewächs-Hauſe, oder auch nur in einer Schlaff-Kammer, wo man ſo viel Raum hat, und es nicht gefrieret, am beſten und ſicherſten überwintert. Wenn dieſe einfachen und gefüllten gelben Levcojen ſchön roth werden ſollen, muß man ſie offt mit etwas Ochſen-Blut, oder aber mit Waſſer, woraus Fleiſch gewaſchen worden, begieſſen. Auſſer dieſen erſtbeſchriebenen gelben Levcojen, giebt es noch welche von andern Farben und gefüllt, als gantz weiſſe, Purpur-rothe, Viol-braune, Purpur-rothe und weiſſe, Blut-farbne und weiſſe, und auf andere Art geflammte und geſprengte. Ihre Vermehrung geſchiehet auf die oben ſchon angezeigte Art: Doch kan man auch die gefüllten auf nachfolgende Weiſe ziehen: Man erwählet etliche gute einfache Levcojen-Stöcke, von allerhand Farben, welche oben bey dem Hertz-Kolben oder Stengel ſchmale kräuslichte Blätter, gleich denen gefüllten haben, ſetzet ſie, wenn man die gefüllten ausnimmet und einſetzet, mit in Blumen-Töpffe, benimmt ſelbigen gleich vom Anfang alle Blumen, daß ſie einen Sommer gar nicht blühen, damit die Krafft deſto beſſer in den Stöcken bleibe, und verwahret ſie bey den gefüllten den Winter durch, bis in den Frühling, alsdenn ſtellet man ſie mit denenſelben wieder in den Garten, an einen Sonnen-reichen Ort, doch nicht eher, als im April, und nimmt allemahl fleißig in acht, welche Blumen mit dem vollen Mond aufgehen, daß dieſelben zuſammen ſtehen bleiben, die andern aber müſſen alle abgenommen werden. Solchen Saamen nun muß man recht und wohl am Stocke zeitig werden laſſen, und wenn er zeitig iſt, an einem hellen ſtillen Tage mit dem vollen Mond abnehmen, auch bis zur Säe-Zeit denſelben in den Schoten verwahren, welches beſſer, als wenn er gleich ausgemachet wird. Im Frühling kan man alsdenn denſelben bey vollem Lichte, in ein Miſt-Beete ſäen, hernach fleißig begieſſen und vom Unkraut reinigen. Wenn ſie alsdenn Fingers lang erwachſen ſind, kan man iede Art alleine, oder durch einander, an einen Sonnen-reichen, lufftigen warmen Ort und fettes Erdreich pflantzen, denn ie beſſer die Erde zu dieſen Gewächſen iſt, ie kräfftiger, ſtärcker und vollkommener ſolche werden. Wenn ſie gar zu ſtarck in die Stengel treiben, muß man die unterſten Zweige alle wegnehmen, damit der Hertz-Stengel ſeine Krafft deſto beſſer behalte, und auch ſeine Blumen eher bringe. So bald ſie nun blühen, ſo nimmt man die gefüllten im vollen Mond aus, und ſetzet ſie in die Geſchirre, begieſſet ſie fleißig, ſtellet ſie vierzehen Tage in Schatten, bis ſie bewurtzeln, und ſich wieder erfriſchen, alsdenn kan man ſie auch zu den andern Gewächſen ſtellen. Auſſer obbeſchriebenen beyden Arten der Vermehrung durch den Saamen und die Schößlinge, hat man noch die dritte, welche durch Senkung oder Einlegung der unterſten Aeſte in das Erdreich, oder durch Anhängung der Spalt-Töpffe geſchiehet. Die dreyjährigen Stöcke ſind die beſten, wo ſie älter werden, taugen ſie nichts mehr. Dieſe Blumen wollen im Winter in keinen Keller, ſondern wie die Nelcken, in ein lufftiges, doch nicht gar zu warmes Gemach geſetzet werden, damit ihnen zuweilen, wenn gelinde Wetter iſt, mit den Nelcken friſche Lufft durch Eröffnung der Fenſter, kan zugelaſſen werden, denn wo ſie allzu warm ſtehen, ſchoſſen ſie zu heftig, und bringen gar kleine und unvollkommene Blüten hervor. Wenn Schnee lieget, kan man ein wenig am Rande ohne Berührung des Stammes umher legen, daß die Feuchtigkeit allgemach zu der Wurtzel ziehe; in deſſen Ermangelung aber, kan man die Erde ein wenig mit laulichtem Waſſer befeuchten, ſo wird der Stock fein friſch und geſund bleiben: Denn alle Gewächſe werden nur zu dem Ende in die Gebäude gebracht, daß ſie vor der Kälte mögen erhalten werden, nicht aber, daß ſie im Winter wachſen ſollen, als welches ihnen höchſt ſchädlich iſt, ja öffters ihr gäntzliches Verderben verurſachet. Das *Levcojum bulboſum*, oder die ſo genannten Schnee-Tropffen oder Schnee-Violen, ſind ein Zwiebel-Gewächſe, und eine von den erſten Frühlings-Blumen, deren man dreyerley Gattungen hat. Das erſte wächſet auf denen Wieſen, und an feuchten und ſchattigten Orten, beſtehet aus drey Schnee-weiſſen langen und aus drey kürtzern, mit einem grünen geſtreifften Hertzlein bezeichneten, und in Geſtalt einer Krone zuſammen geſetzten Blätlein, und hat einen ſchwachen der Korn-Blüte faſt gleichkommenden Geruch. Das andere mit ſechs weiſſen Blätlein, und unten mit grünen Nägelein, ſtehet auch in den Wieſen, und hat einen lieblichen Veilchen-Geruch. Das dritte wird nur in den Gärten gefunden, hat gleicher Geſtalt weiſſe, und mit grüner Farbe unten bemerckte, aber mehr blätteriche und gefüllte Blumen. Dieſe beyde blühen etwas ſpäter, als die erſte, und können ziemlich dicht in einander, ſonderlich die erſte Gattung (welche man ſowohl als die andere, auch in die Gärten zu verpflanzen pflegt) geſetzt werden. Sie lieben feuchten Grund, und ſetzen ihre Kiele häuffig zu, tragen auch alleſamt ihren Saamen, dadurch ſie ohne viele Mühe mögen fortgepflanzet werden. Wenn man die Zwiebeln, gleich anderm Kielwerck, im Herbſt umſetzet, kommen ſie nicht allezeit den nächſtfolgenden Frühling zur Blüte, daher es beſſer, wenn ſie alle Jahre ſtehen bleiben. Aus den Blumen wird ein Waſſer deſtilliret, welches die Sommer-Sproſſen vertreibet,

treibet, auch in allen Augen-Beſchwerungen trefflich dienet.

Leutern, ſiehe Läutern.

Leyer am Pfluge, ſuche Pflug. Sonſt bedeutet auch Leyer ein muſicaliſches Inſtrument, davon die Bauern-Leyer bey uns noch bekannt iſt, womit eine gewiſſe Art Bettelleute und Müßiggänger auf dem Lande noch herum gehen, und auch offte zu allerhand üppigen Zuſammenkünfften des Land-Volcks in denen Schencken und Bettel-Herbergen Anlaß geben, wo keine Aufſicht der Policey iſt. Es entſtehet auch von einem langſamen und immer in einem Ton fortgehenden Klang der groben Sayte dieſes Inſtruments eine Redens-Art in der Wirtſchafft, die man von dem immer einerley alten und langſamen Fortgang eines Geſchäffts brauchet, wenn man ſpricht: Es gehet nach der alten Leyer, oder er leyert immer weg.

Leyh-Haus oder Lombard, iſt ein öffentliches Haus, ſo von der Obrigkeit in Städten veranſtaltet wird, damit die geldbedürfftigen Bauern und Handwercks-Leute in kleinen Poſten Geld gegen Pfand geſchwinde bekommen können, ſo ſonderlich ein Mittel iſt, dem Juden-Wucher der Juden und Chriſten zu ſteuern, und denen dürfftigen Arbeitern zu helffen. Siehe das Natur- und Kunſt-Lexic. unter dem Worte Lombard.

Licht, Kertze, heiſſet ein mit Unſchlitt oder mit Wachs dick und dünne überzogener Tacht von Garn, welcher, wenn er angezündet, einen hellen Schein von ſich giebet, und einen verfinſterten Ort erleuchtet. Nach der Materie, die dazu kommt, heiſſen ſie Unſchlitt-Lichter oder Wachs-Lichter, (Wachs-Kertzen). Die Unſchlitt-Lichter, werden am allerbeſten von Rindern-Unſchlitt gemacht, weil die von Schäffen-Unſchlitt verfertigte allzu ſehr rinnen; doch nimmt man gemeiniglich beyderley Unſchlitt unter einander. Nach dem Gebrauch werden ſie eingetheilet, in Tafel- Nacht- und Küchen- oder Gauckel-Lichter, die erſten ſind ſowohl wegen ihrer Stärcke, als auch wegen ihrer Güte, von denen andern unterſchieden: die Nacht-Lichter ſind die allerdünneſten und darbey die längſten, denn weil man ſie nur allein in der Abſicht brennet, daß man die gantze Nacht ſogleich Licht im Nothfall bey der Hand habe, ein anders daran gleich anbrennen oder in der Eil etwas finden zu können, die Nacht aber zuweilen lang; alſo hat man dergleichen Gröſſe und Forme darzu erwählet; die letzten ſind die von der geringſten Art, denn ſie ſind nicht nur dünner als die gewöhnlichen, ſondern weil ſie zu allerletzt gezogen worden, da die Tunck-Forme nicht mehr voll Unſchlitt, ſondern unten mit warmen Waſſer angefüllet werden müſſen, und das Unſchlitt ſelbſt nicht mehr das reineſte, ſo ſind dergleichen Lichter nicht allein ſchwärtzer, ſondern ſie pflegen, wegen des darunter gekommenen Waſſers, auch gerne zu ſpritzen. Sie werden entweder gezogen oder gegoſſen. Von einem jeden ſoll weiter unten, bey dem Licht-Ziehen, das nöthige gemeldet werden. Die Wachs-Lichter oder Wachs-Kertzen werden von denen Wachs-Ziehern, deren Profeßion eine freye Kunſt iſt, und weder Meiſter-Stück noch meiſterliche Zunfft hat, auf vielerley Arten verfertiget und gezogen.

Licht-Breter, ſind dünne, runde, über und über durchlöcherte, und mit zweyen Griffen und Handhaben verſehene Bretlein, worinnen die Tachte, vermittelſt der durchgezogenen Speiler und Stäblein, beym Lichterziehen hängen, damit man auf einmahl deren viel mit einander ziehen könne. Solche Löcher aber müſſen daran in einer mäßigen Entfernung ſich von einander befinden, dieweil, wo ſie zu nahe beyſammen, die Lichte, indem man ſie ziehet, wenn ſie nun anfangen dicke zu werden, gerne an einander hangen bleiben, und folglich keine rechte Rundung bekommen, auch wohl ſonſt viel Mühe verurſachen.

Licht-Form, heiſſet überhaupt dasjenige Gefäſſe, darein bey dem Lichtziehen das Unſchlitt gegoſſen, und vermittelſt deſſen die Lichter zubereitet werden: weil aber dieſes auf zweyerley Weiſe geſchiehet: alſo hat man auch verſchiedene Arten dieſer Formen. Zu dem Lichtziehen bedienet man ſich einer thönernen glaſurten, kupffernen oder zinnernen ſogenannten Tunck-Forme, ſo ein etwas langes, aber nicht gar weites, und ohngefehr höchſt einer Ellen tieffes Gefäſſe, welches man ſo lange von Unſchlitt voll erhält, bis dieſes bey dem fleißigen Nachgieſſen nicht mehr zureichen will, da man denn zuletzt heiſſes Waſſer nachgieſſen muß. Zu dem Lichtgieſſen aber dienen die beſonderen verfertigten Modelle und Bleche, deren drey, vier und noch mehrere in einer Reihe neben einander gemacht, ſo daß unten an dem ſpitzigen Orte, kleine Oeffnungen den Tacht daſelbſt mit einem kurtzen Stöpſel, von Holtz oder Leimen zu befeſtigen, oben aber durch eben denſelben ein Stäblein hindurch zu ſtecken, und ihn ſtraff anzuziehen, daß ſie ſich, wenn ſie einmahl in die Mitte gerichtet, nicht verrücken mögen; auch hat man dergleichen eintzele von Glas, welche nicht nur denen Lichten einen ſchönen Glantz geben, ſondern es läſſet ſich auch mit ſelbigen viel reinlicher umgehen, nur daß man ſchwerlich einige ſolche Formen zuſammen leſen kan, die einander gleich ſind, indem immer eine bald weiter, bald länger, auch wohl ungleicher als die andere.

Licht-Gans, heiſſet einiger Orten die Mahlzeit, ſo ein Handwercker oder einer Profeßion zugethaner ſeinen Geſellen und Arbeitern gemeiniglich um Martini herum, zu ihrer Ergötzlichkeit auſſerordentlich ausrichten läſſet, und bedeutet eben das, was man ſonſt eine Martins-Gans zu nennen pfleget.

Licht-Knecht, oder auch Hütgen, iſt ein von Zinn, Meßing oder Blech hohl getriebenes und an dem einen Ende zugeſpitztes Hütlein, ſo man

über die Lichter, bey Auslöſchung derſelben decket. Einige pflegen unter dieſem Nahmen auch den Licht-Stecher zu verſtehen.

Licht-Korb, iſt ein länglicht rundes und tieffes geflochtenes Körblein, worein die Unſchlitt-Lichter, ſonderlich die langen und dünnen Nacht-Lichter, weil ſolche ſehr zerbrechlich, geſtecket werden.

Licht-Putze, iſt das von Eiſen, Stahl, Meſſing u.d.gl. wohl bekannte Inſtrument, welches aus zweyen in Formen einer Scheere, über einander gehenden Theilen beſtehet, davon die eine ein hohl gearbeitet viereckigtes oder oben rundes Behältniß hat, und zu äuſſerſt in eine lange Spitze hinaus laufft, das andere kurtze Theil hergegen führet an dem Ende einen Deckel, der juſt in das gedachte Behältniß paſſend, und etwas ſcharff iſt. Beyde Theile ſind an den hinteren Enden in Ringe oder ſonſt krumm gebogen, damit man ſie daſelbſt bequem mit den Fingern faſſen, und der am Lichte lang abgebrannte Tacht dadurch abgeknippen werden könne. Weil aber bey dieſer Verrichtung leicht etwas von Unſchlitt daran kleben bleibet, wodurch man den Ort, wo dieſes Inſtrument ohngefehr hinfallen oder hingeleget werden möchte, gar unſauber machen dürffte, ſo bedienet man ſich darneben gerne eines beſonders darzu verfertigten Käſtgens, darein man die Licht-Putze leget oder ſtecket: Wie denn dergleichen auf verſchiedene Weiſe pfleget gearbeitet zu werden, welches man ein Licht-Putzen-Käſtgen oder Pfännngen heiſſet.

Licht-Schirm, heiſſet diejenige Verdeckung des Lichts, wodurch man verhindert, daß der Schein deſſelben nicht in das Geſicht, wohl aber auf diejenigen Sachen falle, welche man bey dem Lichte zu betrachten nöthig hat. Es werden dieſe auf verſchiedene Weiſe und auch von mancherley Materie verfertiget. Die gemeinſten ſind aus dünnem über krumm gebeugten ſtarcken Drat geſpanneten grünen Pergament und zwar alſo zubereitet, daß man ſie entweder über den Kopf ſtülpen, oder an einem hölzernen Stocke hoch und niedrig ſchrauben, und dieſen, weil er mit einem Fuß verſehen, auf den Tiſch ſetzen kan; oder ſie beſtehen aus feinem geſteifften grünen Taffet, der auf die Art eines Fechers in Falten geleget, ſo er aber aufgethan und mit den beyden in einem Gewinde gehenden äuſſeren Seiten zuſammen geſchloſſen worden, ebenfalls zu einem runden Schirm vor das Licht geſtellet werden kan, u. w. d. m.

Licht-Schnuppe, nennet man den nun faſt zu Aſche gebrannten Tacht, welcher vermittelſt der nur beſchriebenen Putze abgeknippen wird, damit das Licht hernach deſto heller leuchte. Dieſe Schnuppe pflegen einige in einem Löffel voll Brantewein wider die Colica einzunehmen; ſo hat man auch in Gewohnheit das Spiegel-Glas, wenn es von Rauch und Dampf angelauffen iſt, damit zu reinigen, weil dieſe Schnuppe eine ſubtile Schärffe, wie alle Aſche, und doch darbey eine Fettigkeit bey ſich führet, durch welche letzte der ölichte Dampff, ſo an dem Glas angetrocknet, erweichet, und durch das erſte das Glas wieder poliret wird.

Licht-Stecher, iſt dasjenige Inſtrument, deſſen man ſich bedienet, das nunmehro faſt bis an die Tille gebrannte Licht um etwas wieder zu erhöhen, und völlig auszubrennen. Dieſes beſtehet demnach in einem runden, nicht gar zu langen Stiel, der ſich mit dem untern Ende gleich in die Tille des Leuchters ſchicket, an dem anderen obern Ende aber, mit einem gewöhnlichen breiten Rande, der etwas vertiefft, verſehen iſt, in deſſen Mitte drey, auch wohl nur eine eintzige eiſerne Spitze hervor raget, auf welche oder zwiſchen welche des Lichtes Ende geſtecket wird, daß es daſelbſt feſt ſtehe. Siehe Licht-Knecht.

Licht-Tacht, ſiehe Tacht.

Lichtziehen, iſt eine Arbeit, welche zwar ſonſten denen Seiffen-Siedern, oder wie an einigen Orten gebräuchlich iſt, denen beſonders alſo genannten Lichtziehern zukommt; weil aber eine fleißige und ſparſame Haus-Mutter dasjenige, was ſie im Hauſe wohlfeiler und zugleich beſſer machen laſſen kan, nicht auſſer dem Hauſe bey Krämern und Höcken nehmen und theuer bezahlen ſoll, als iſt dieſelbe nicht zu verdencken, wenn ſie von ihrem Unſchlitt-Vorrath, welcher entweder von dem in die Haushaltung geſchlachteten Rind- u. Schaaf-Vieh herrühret, oder von ihr um einen billigen Preis angeſchaffet worden, die vor ihr Haus benöthigte Lichter ſelbſten ziehet oder gieſſet, und alſo den Gewinn, den ſie ſonſt einem andern geben müſte, vor ſich behält. Eine von denen beſten Arten, gute Lichter zu ziehen, ſoll folgende ſeyn: Man nimmt auf einen Centner Unſchlitt ein halb Pfund ſchönen weiſſen Leim, läſſet denſelben ziemlich klein zerſchlagen, thut ihn in einen Topff, und gieſſet ſiedend heiſſes Waſſer daran, läſſet es alſo bey einer Glut ſtehen, bis der Leim zergehet, welchen man ſodenn, unter ſtätigem Umrühren, fein allgemach ſieden, und alſo über Nacht ſtehen läſſet. Morgens früh, wenn man die Lichter ziehen will, muß man den Leim noch ein- oder zweymahl auffſieden laſſen; ſo viel man aber Centner Unſchlitt hat, ſo viel halbe Pfund Leim müſſen auch genommen werden. Hierauf thut man das Unſchlitt in einen groſſen küpffernen Keſſel, geuſt aber vorhero, nach der Gröſſe deſſelben, eine oder zwey Gelten Waſſer darein, und läſſet alſo das Unſchlitt und Waſſer gar wohl mit einander ſieden; immittelſt muß der Leim noch einmahl auffkochen, welches man in das zum Lichtziehen beſtimmte, ohngefehr anderthalben Centner Unſchlitt haltende Fäßlein, (oder nach geringerer Proportion des Unſchlitts in den töpffernen Licht-Modell) nebſt zweyen Nacht-Geſchirren voll Urin, und zweyen Kannen Eßig gieſſet, den Leim aber alleine durch ein Sieb lauffen läſſet; wordurch man auch ſogleich nach Eingieſſung des Eßigs das Gefäſſe vollends mit dem geſottenen Unſchlitt aus dem Keſſel anfüllet, daß alſo alle im Leim ſowohl als im

Unſchlitt

Unſchlitt befindliche Unreinigkeit in dem Siebe zurück bleiben muß. Wenn nun dieſe vier Materien, nemlich der Leim, Urin, Eßig und Unſchlitt in dem Fäßlein mit einem Stecken wohl unter einander abgerühret worden, ſo werden die in denen Licht-Bretlein hängende Tachte darein geſenckt, läſſet ſolche etwas abtropffen, und hängt ſodenn ein Bretlein nach dem andern in das darzu gehörige Geſtelle, bis man mit den Tachten zu den guten Lichten fertig iſt; hierauf fängt man wieder von vornen an, ſenckt ein Bretlein nach dem andern in das Unſchlitt, welches immer aus dem Keſſel nachgefüllet werden muß, und wiederholet ſolches ſo offt, bis daß die Lichter ihre gehörige Stärcke erlangt. Man muß auch immerzu Unſchlitt in den Keſſel thun, und ſo lange man dergleichen hat, ſoll man kein Waſſer nachgieſſen, bis die ſchönſten Lichter alle verfertiget, auch die kleinen Lichter ein wenig eingetunckt ſind, darnach kan man wohl Waſſer nachfüllen. Das Garn zu den Tachten kan die Haus-Mutter durch ihr Geſinde ſpinnen, hernachmahls äſchern, und wenn es wieder treuge worden, tapffer ausklopffen und wohl ausſchwingen laſſen, damit es fein weich werde, und der Unrath von der Aſche heraus falle. Die Tachte müſſen mit Wachs gewichſet, oder mit unter einander zerlaſſenem Wachs und Unſchlitt beſtrichen, aber nicht zu ſehr gedrehet werden, ſonſten brennen ſie gar dunckel. Wenn man in das geſchmoltzene oder zerlaſſene Unſchlitt ein wenig abgeriebenen Grünſpan und Bleyweiß thut, und die Tachte, erſtgedachter maſſen, vorhero, mit Wachs und Unſchlitt, unter einander zerlaſſen beſtreichet, ſo werden ſie recht hell und langſam brennen, auch nicht rinnen oder ablauffen. Zu dem Lichtgieſſen muß man gewiſſe gläſerne oder blecherne Licht-Formen oder Licht-Mödel haben, wovon die blecherne zwar wegen ihrer Dauerhafftigkeit, und weil man zu zwey, drey, vier und mehr, ja alle einander gleiche Lichter auf einmahl darinnen gieſſen kan, eben darum denen gläſernen billig vorgezogen werden; aber es bekommen die darinnen verfertigte Lichter nicht ſo einen ſchönen Glantz als die in den gläſernen. Das Unſchlitt läſſet man in einem Topffe zergehen, und wenn die Tachte mittelſt eines langen Drates durch die Formen oder Mödel gezogen, und daß ſie gerade darinnen bleiben, oben ein höltzerner Speiler durchgeſteckt, unten aber bey den kleinen Löchern wohl verknüpfft und mit Wachs oder Leimen verkleibet, die gläſernen Formen aber über dieſes noch in Sand geſetzet worden, wird ſolches, doch nicht gar heiß, hurtig in die Forme gegoſſen, und nachgehends zum Erkühlen auf die Seite geſtellet. Sind die Mödel und das Unſchlitt genugſam erkaltet, und man will die gegoſſenen Lichter ſauber heraus haben, ſo ſchneidet man erſtlich das unten an denen Formen verknüpffte Garn mit einem ſcharffen Meſſer hinweg, oder ziehet nur das unten vorgeſteckte höltzerne Pflöckgen heraus, begieſſet die blecherne Form an beyden Seiten mit heiſſem Waſſer, ſo löſen ſich die Lichter inwendig ab, und laſſen ſich ohne Schaden heraus ziehen. Bey denen gläſernen hingegen iſt das Begieſſen oder Eintauchen nicht nöthig, weil ſich ſolche, wenn ſie recht kalt, freywillig heraus ziehen laſſen. Lichter zu gieſſen, die zehen bis zwolff Stunden lang brennen, nehme man fünf und zwantzig Pfund Schöpſen-Unſchlitt, thue es, zu kleinen einer welſchen Nuß groſſen Stücken zerſchnitten, in einen Keſſel, darinnen drey Meßkannen Waſſer ſind, wenn es anfänget zu ſieden, ſo werffe man darein Salmiac ein Loth, und Salpeter zwey Loth, laſſe es zuſammen wieder ſtarck ſieden, gieſſe zwey Kannen Waſſer darzu, und fahre damit nach und nach fort, bis des Waſſers ſo viel ſey als des Unſchlitts, und beydes zuſammen ſtarck geſotten habe; währenden Siedens ſchäume man es fleißig ab, laſſe es hernach erkalten, und gieſſe das Waſſer und die Unreinigkeit, ſo ſich etwan am Boden geſetzet haben möchte, hinweg; alsdenn laſſe man das Unſchlitt wiederum zergehen, daß es flieſſe, aber nicht ſiede, verſehe den Model oder die Formen behöriger Maſſen mit Tachten, und gieſſe ſodenn das zerſchmoltzene Unſchlitt darein, ſo werden die Lichter ſchön, und aufs wenigſte zehen bis zwölff Stunden lang brennen. Die Nacht-Lichter werden gezogen, und um ein ziemliches länger als die ordentlichen Lichter, hingegen aber auch bey weitem nicht ſo dick als jene gemacht; die Tachte werden gantz zart von Baumwolle, oder von ſubtilem Garn ziemlich wohl zuſammen gedrehet, und ſtarck mit Wachs beſtrichen, damit ſie deſto ſparſamer brennen mögen. Wenn man die Unſchlitt-Lichter in eine Lade mit geſchnittenem reinen Stroh legt, ſo bleiben ſie weiß, behält man ſie aber länger, als ein Jahr, ſo werden ſie gelblicht.

Lieb-Aeuglein, ſiehe Feig-Bohnen.

Lieben, heiſſet ſonſt in der Moral an etwas ſeine Freude und Luſt wegen des aus ſeinen Eigenſchafften entſtehenden guten Verhältniſſes zu unſerm vollkommenern Zuſtande haben. Iſt es eine Perſon oder ein Thier, ſo äuſſert ſich dieſe Neigung bald gelinder bald heftiger durch ein Bemühen, alles, was demſelben wohlgefällt, zu thun und das Gegentheil zu unterlaſſen. Und aus dieſem Grunde heiſſet bey der Jägerey, dem Leit-Hunde, wenn er im Anhalten richtig auf der Fährde ſtehet, mit freundlichen Worten zuſprechen, mit dem eichenen Bruch um die Augen ſtreichen, und andere Liebkoſungen erweiſen, um dadurch demſelben zu verſtehen zu geben, daß er ſeine Sache recht gemacht habe, und man mit ihme zufrieden ſey.

Liebes-Apffel, iſt ein Gewächſe, welches mit ſeiner anmuthigen Frucht, ſowohl die Gärten zur Sommers-Zeit, als auch die Zimmer, wohin man ſie des Winters ſtellet, nicht wenig zieret. Es hat daſſelbe eine zertheilte Wurtzel, aus welcher ein rauher Stengel mit vielen Neben-Aeſten wächſet, die Blätter ſind breit, länglicht und ziemlich tieff zerkerbt; die Blumen

men hängen an kleinen Stielen, ſind gelb und von kleinen ſpitzigen Blätlein zuſamen geſetzt, aus welchen eine runde, meiſtentheils rothe, bisweilen auch goldgelbe oder braune Frucht, gleich einem kleinen Apffel folget. Weil die Blumen erſt ſpat im Herbſt kommen, werden die Aepffel nicht alle Jahre reif; man kan ſie aber doch zur Zeitigung bringen, wenn ſie im Herbſt in ein warmes Gemach geſetzet, und fleiſſig des Morgens und Abends begoſſen werden. Wenn die reiffen Aepffel weich zu werden anfangen, muß man den Saamen auf ein Papier heraus thun, denſelben wohl trocknen, und im Frühling zeitlich in eine gar gute Erde ſäen. Wenn die Pflanzen Fingers lang ſind, muß man ſolche verſetzen, und zwar ein iedes Stämmlein in ein beſonderes Geſchirre, ſolche an die Sonne ſtellen, und fleißig begieſſen. Sie breiten ſich in ziemlich groſſe Stauden aus, wo ihnen der Grund angenehm iſt: man muß aber die übrigen Aeſte, woran man keine Früchte ſiehet, wegnehmen, und die, wo man Frucht davon hofft, an Pfähle binden. Das Kraut hat einen ſcharffen widerlichen Geruch, und wird ſowohl als die Frucht vor ungeſund gehalten, wiewohl ſie in Italien in Scheiben zerſchnitten, und mit Pfeffer, Saltz, Oel und Eßig, wie etwan ein Gurcken=Salat, zur Kühlung genoſſen werden. Etliche brauchen die Frucht, wie die Limonien, legen ein halb gekochtes Huhn oder anderes Fleiſch in eine Caſſerole oder Tiegel mit Fleiſch=Brüh, Butter und Gewürtze, ſchneiden dergleichen Aepffel in Scheiben, und legen ſie darauf, gieſſen endlich ein klein wenig Eßig oder Limonien=Safft darüber, und laſſen es über einer Glut vollends gahr kochen. Die grünen und halb=reiffen, kan man in Eßig und Saltz, wie die Limonien einmachen; ſind hart und kornig, daß man ſie den gantzen Winter behalten kan, und alſo ſind ſie beſſer, als wenn ſie roth oder gantz reiff werden. Doch iſt am rathſamſten, ſich derſelben mäßig zu bedienen. Eine Art von Liebes=Aepfeln ſind auch die Melanzanen. Das Gewächs hat einen einigen ſtarcken, rauhen, Purpurbraunen und äſtigen Stengel, etwas rauhe und ein wenig gefaltene Blätter, welche faſt wie Eichen=Laub formiret, aber kleiner ſind, trägt geſtirnte weiſſe oder röthlichte Blumen, nach welchen ſchöne länglich runde, gelbe, Aſchfarbne, grüne oder röthlichte Früchte oder Aepfel folgen, ſo mit einer glatten Schale überzogen, inwendig aber voll weißlichten und ſafftigen Marcks ſind, und einen kleinen platten Saamen haben. Von den Italiänern werden dieſe Aepffel gegeſſen, beſſer aber iſts, man enthalte ſich ihrer, weil ſie dem Leib eine böſe und ungeſunde Nahrung, zugleich aber auch zu allerhand üblen Zuſtänden und Kranckheiten nicht geringen Anlaß geben. Aeuſſerlich aber die Schnittlein von denen nach der Länge geſpaltenen Aepfeln auf die Stirne gebunden, lindern das hitzige Haupt=Wehe, wie ſie denn auch auf andere entzündete Glieder des Leibes geleget, die Hitze benehmen. Bey uns blühen ſie im Auguſto und September, werden aber nicht alle Jahre reif. Wenn ſie annoch grün entzwey geſchnitten, in geſaltzenem Waſſer geſotten, und, wenn ſolches wieder abgeſeihet, in Eßig eingemacht werden, ſollen ſie viel von ihren böſen Eigenſchafften verlieren. Sie mögen ſo wenig, als die obgedachten Liebes=Aepffel, kaltes und froſtiges Wetter leiden, und werden dahero in ihren Geſchirren bey Zeiten in das Gewächs=Haus zu andern ihres gleichen gebracht.

Liebſtöckel, iſt ein Garten=Gewächſe, welches einen hohlen, fetten, dicken und Manns=hohen Stengel treibet. Seine Blätter ſind groß, breit und in viele Theile zerſchnitten, eines ſtarcken Geruchs und Geſchmacks; auf den Gipffeln der Stengel und Zweige kommen groſſe gelb= oder weiß=blühende Dolden, und nach der Blüthe ein geſtriemter Saamen, welcher länger und dicker als der Fenchel=Saamen, und eines nicht allzu angenehmen Geruchs iſt. Die Wurtzel iſt lang, ſtarck, runzelicht, weiß, und an Tugend der Angelicke gleich. Dieſes Kraut wächſet in Italien, ſonderlich aber um Genua, wild, bey uns aber wird es in den Gärten erzeuget, allwo es unter den Winter=Gewächſen ſeinen Platz hat. Es will einen feuchten und ſchattigten Ort haben, und wird entweder aus dem Saamen, oder, welches noch beſſer, durch Zerreiſſung der Wurzel fortgepflantzet. Seine Blüthen zeigt es im Junio, der Saame aber wird im Auguſt=Monat zeitig. Der Saamen und die Wurzeln zertheilen, ſtärcken den Magen und die Mutter, widerſtehen dem Gifft, treiben die Monat=Zeit und den Urin, befördern die Dauung, und eröffnen die Verſtopffungen. Das Kraut wird viel in Bädern, Wund=Pflaſtern und Umſchlägen gebraucht. In den Apothecken findet man davon ein Waſſer, welches wider den Stein, Engbrüſtigkeit und Huſten ſehr dienlich iſt, die Mund= und Hals=Geſchwüre heilet, und das im Leib geronnene Geblüte zertheilet; den Spiritum, welcher ebenfalls wider die Engbrüſtigkeit dienet; das Oel, davon man drey oder vier Tropffen in warmen Wein, wider das Bauch=Grimmen einnimmt; und das Saltz, ſo ein treffliches Praeſervativ wider allerley anſteckende Kranckheiten iſt.

Lied Lohn, ſuche Geſinde=Lohn.

Liefferung, heiſſet mit einem Wort alles dasjenige, was denen Hand= und Pferde=Fröhnern, an einigen Orten, dem Herkommen oder darüber aufgerichteten Vergleichs=Receſſen gemäß, an ſogenannten Fröhner=Broten, Käſen oder andern Speiſen und Geträncke, ingleichen an Haber und Heu vors Vieh, nach Verrichtung ihrer ſchuldigen Frohn=Dienſte, gereichet wird.

Liefferung, heißt auch in der Wirtſchafft diejenige Verrichtung, welche derjenige thut, der allerhand bewegliche Waaren nach einem vorhergehenden allgemeinen oder beſondern Accord einem andern, einem Hofe, einer Armee, einer Stadt, einer Geſellſchafft ꝛc. zuſammenſchaffet und brin-

get oder überliefert, da denn dieſer ein Liefe-rant, derjenige aber, der es von der andern Seite in Empfang nimmt, ein Empfänger genennet wird. Beydes ſind öffters beſondere Chargen bey Höfen und Cammern, und müſſen diejenigen, ſo ſolche bedienen, nicht nur ihre generalen und ſpecialen Beſtallungen und Inſtructiones, ſondern auch die geſchloſſenen Contracte und die daraus entſtehenden Pflichten und Befugniſſe gleichſam wie Factors und Bevollmächtigte beſtändig und präciſe vor Augen haben, davon aber nicht ohne ausdrückliche Einwilligung derer Principalen abgehen, richtige Rechnung über Lieferung und Empfang halten, überdem aber ſich mit gehörigen Qvittungen über das Gelieferte, Empfangene und wiederum an Ort und Stelle gebrachte ſorgfältig zu ihrer Sicherheit verſehen. Ein Lieferant, z. E. Hof-Cammer-Lieferant ſo wohl als ein Empfänger muß inſonderheit die Güte und Natur derer Dinge, die geliefert werden, wohl verſtehen und alle dazu geſchickte Umſtände wiſſen, z. E. bey einer Pferde-Lieferung an die Regimenter u. ſ. f.

Liegende Gründe oder **liegende Güter**, werden denen Mobilien oder beweglichen Gütern und der fahrenden Haabe entgegen geſetzet, und wird darunter alles dasjenige begriffen, was von ſeinem Orte entweder nicht kan oder nicht darff verrücket werden. Solches iſt entweder ſtehend, als Häuſer, Ställe, Scheunen, Keller und andere Gebäude, oder eigentlich alſo genannt liegend, als Aecker, Wieſen, Wälder, Teiche, Gärten, Weinberge und dergleichen. Als Immobilia oder liegende Güter, werden auch angeſehen ſo wohl die Forderungen, Renten, Gülten, Zinſen, Gerechtigkeiten, Anſprüche, Erb-Gelder, ſo auf Immobilien hafften, und noch nicht betaget ſind, u. d. gl. als auch die Früchte, Obſt und Wein, ſo nicht vom Halme, Baum oder Stock abgebracht oder abgenommen worden, nicht weniger in einem Brau-Hauſe das Brau-Geräthe, und in einem Gaſt-Hofe die Gaſt-Betten. Eine zahlreiche Bibliothec wird auch hieher gerechnet. Dergleichen Immobilien befreyen in Rechten von Cautionen u. ſ. f.

Lilac, iſt derjenige Baum, ſo insgemein Spaniſcher Holunder, Syringe oder Syrings-Baum genennet, und wegen ſeiner weiſſen und blauen Blüthe, in den weiſſen und blauen Lilac unterſchieden wird. Siehe Holunder.

Lilie oder **Lilge**, iſt ein Zwiebel-Gewächſe, welches um ſeiner prächtigen und zum Theil ſehr angenehm riechenden Blumen willen in den Gärten, als eine beſondere Zierde derſelben, gehalten wird. Es treibet ſolches einen runden, geraden und zwey bis drey Fuß hohen Stengel, mit langen, ziemlich breiten, glänzenden, glatten und lind anzugreiffenden Blättern. Die Blumen, welche oben auf dem Stengel erſtlich als lange Knöpffe wachſen, und hernachmahls nach einander aufblühen, beſtehen in ſechs Kelch-förmig zuſammen geſetzten, und oben am Rande übergebogenen Blättern, zwiſchen welchen der Saamen-Stempel, und um denſelben einige gelbe Zaſern (welche man im Lateiniſchen Crocos nennet) herum ſtehen. Der Saamen wächſt, wenn die Blume verblühet, in länglichten dreyeckigten Häuptern, welche auch der Länge nach in drey Fächer eingetheilet ſind; er wird aber gar ſelten zur Zeitigung gebracht. Die Wurzel iſt eine Zwiebel in der Gröſſe einer welſchen Nuß, oder noch gröſſer, und von vielen Schuppen in Geſtalt eines Hertzens zuſammen geſetzt, unten aber mit einigen Zäſerlein bewachſen. Der Lilien giebt es vornemlich zweyerley Gattungen, weiſſe und gelbe. Der weiſſen ſind wieder zweyerley Arten, nemlich einfache gemeine weiſſe und gefüllte. Die einfache oder gemeine weiſſe Lilie, welche ihre grünen Blätter nach einander an dem Stengel aufwärts angeſetzt, hat eine überaus weiſſe und zarte Farbe, und von weitem einen ſehr angenehmen Geruch, welcher aber, wenn man deſſen allzuviel an ſich ziehet, Kopff-Schmertzen verurſachet. Die gefüllte weiſſe Lilie hat die Blätter ihrer Blumen oben an dem Stengel, in Geſtalt einer Aehre dergeſtalt dichte beyſammen ſtehen, daß die gantz oberſten an der Spitze ſelten ſich vollkommen eröffnen und aufblühen können, ſondern gemeiniglich zugeſchloſſen bleiben müſſen. Die gelben Lilien werden wieder eingetheilt in gantz Gold-gelbe; in Gold-gelbe mit Blut-farbnen Strichen und Puncten bezeichnet, in gantz Blutfarbne oder Purpur- und Saffran-Farbene, welche man daher Blut- oder Feuer-Lilien nennet, wie dem auch in einfache und gefüllte. Theils derſelben treiben zwiſchen denen grünen Blättern an dem Stengel kleine runde Knöpfflein hervor, aus welchen, wenn ſie in den Grund hinab kommen, lauter Zwiebeln erwachſen. Die gefüllte Feuer-Lilien ſind billig mit unter die prächtigſten Gewächſe zu zählen, indem eine einige ſolche Blume aus etlichen zwantzig bis dreyßig Blättern beſtehet. Weil, wie obgedacht, der Lilien-Saamen bey uns ſelten reiff wird, als geſchiehet die Fortpflanzung ſowohl der weiſſen als gelben Lilien am ſicherſten von Zwiebeln, welche vorerwehnter maſſen ſchuppigt, und daher von den Zwiebeln anderer Gewächſe mercklich unterſchieden ſind. Aus einer ieden ſolchen Schuppe, ſowohl der Lilien, als aller anderer ſchuppichten Zwiebel-Gewächſe, erwächſet eine Zwiebel, durch welche wieder neue Blumen hervor gebracht werden können. Alle obbemeldte Sorten erfordern eine fette Erde, und lieben einen Ort, der etwas mehr ſchattricht als Sonnen-reich iſt, doch wollen ſie auch nicht allzu feuchte oder naß ſtehen, weil ſie ſonſten gar leichtlich verfaulen. Sie müſſen allemahl, nachdem ſie drey Jahre in dem Felde geſtanden, im Herbſt heraus genommen, aber auch, weil ſie noch vor dem Winter zu treiben beginnen, gar bald wieder eingeſetzet werden, und zwar nicht einzeln, ſondern ie-

desmahls drey oder vier Zwiebeln zuſammen. Sie dauren gar wohl über Winters im Garten, doch iſt die gefüllte weit zärter, und dahero wider die Kälte mit Stroh zu bedecken und zu verwahren. Die **Perſianiſche Lilie** oder **Perſianiſcher Federbuſch**, iſt eine ausbündig ſchöne Blume, deren länglicht weiſſer Kiel einen runden ſtarcken faſt zwey Ellen hohen und mit vielen geſtriemten Blättern rings umher beſetzten Stengel treibet. Oben hinaus an und um demſelben befinden ſich eine Menge Purpur- oder Violet-farbene ſechsblätterichter Blumen, die wie Glöcklein an niedergebogenen Stielen unter ſich hangen, und eine lange zugeſpitzte Säule oder Pyramide vorſtellen. Die Blumen ſind eines widerwärtigen Geruchs. Aus dem Grunde derſelben ſteigen etliche Goldfarbne Zäſerlein hervor, welche denen Blumen noch ein ſchöneres Anſehen geben. Dieſes Gewächſe will nur mittelmäßige Sonne, und eine Erde, wie die Küchen-Kräuter haben, auch vier oder fünff Finger tieff und eine Spanne weit von einander ſtehen. Man muß ſie, wie die Kaiſer-Krone, ſelten aus der Erde nehmen, wenn aber ſolches geſchiehet, ſo muß es im September ſeyn, und der Kiel bald wiederum in die Erde geſetzet, auch zur Winters-Zeit wohl bedecket werden. Schade iſts, daß dieſe ungemein ſchöne Blume bey uns ſo ſchwer zu erhalten iſt, weil ihr Kiel von Jahren zu Jahren abnimmt und geringer wird. Es finden ſich aber noch drey andere Arten der Lilien, welche keine Zwiebeln haben, ſondern mit Wurtzeln verſehen ſind, und **Aſphodel-Lilien**, auch **Tag-** oder **Schlaff-Lilien** genennet werden. **Aſphodel-Lilien**, weil ihre grüne Blätter den Aſphodel-Blättern gantz ähnlich ſehen; **Tag-Lilien**, weil ſie über einen Tag nicht offen bleiben, ſondern was des Morgens aufgehet, ſich des Abends wieder zuſchlieſſet und verwelcket; **Schlaff-Lilien**, weil einige glauben, daß der Geruch derſelbigen ſchlaffend machen ſolle. Die eine Art dieſer Lilien iſt Schwefel-gelb, und hat einen ſehr angenehmen Pflaumen-Geruch; die andere iſt gelb-röthlich, und einer abgeſtorbenen Farbe ähnlich, dabey auch eines widrigen Geruchs; die dritte iſt gantz weiß und ziemlich rar. Die gelb-rothe Art vermehret ſich unter der Erden von ſich ſelbſten mehr, als es denen Gärtnern lieb iſt, und hat man alſo keine Mühe damit; die Schwefel-gelbe aber, weil ſie etwas weicher, gebrauchet mehrere Aufſicht. Sie erfordern beyde einen guten lockern Grund, und wollen nicht gern verſetzet werden, auch blühen die Wurtzeln erſt im andern Jahr nach ihrer erſten Einſetzung; ſolchemnach iſt es am rathſamſten, daß man alle zwey Jahre die Erde ein wenig hinweg räumet, und den alten Stöcken etwas von den Brut-Wurtzeln mit Vortheil abnimmet, ſo, daß jene unverrückt ſtehen bleiben, den Grund aber auflockert und erfriſchet, welches ihnen auch, nach bereits erfolgter Verblühung und Abwelckung überaus verträglich iſt. Wolte und müſte man ſie aber ja verſetzen, ſo muß ſolches bey wachſenden Mond im Herbſt geſchehen. Bey Abnehmung der jungen Brut-Wurtzeln hat man vornemlich dahin zu ſehen, daß man ſie nicht zu klein abſondere, ſondern etliche Hertz-Triebe beyſammen laſſe, damit ſie nicht allzu ſehr wuchern und die Blumen-Stengel dadurch aus- und zurücke bleiben. Wer gerne im Herbſt oder Winter blühende Lilien haben wolte, nehme die Stengel mit ſamt ihren Blumen, ehe ſie noch aufgegangen ſind, thue ſie in ein irdenes Geſchirre, oder in eine hölzerne inwendig wohl ausgepichte Röhre, vermache es äuſſerlich ſo genau, daß keine Lufft darzu zu kommen vermag, vergrabe es in die Erde, und ſetze, wenn man es im Herbſt oder Winter wieder heraus nimmt, die Stengel mit den Blumen in laulichtes Waſſer, ſo gehen die Blumen auf. Die Wurtzel von der weiſſen Lilie zeitiget, kühlet, lindert und zertheilet, und wird nur äuſſerlich wider die ſchmertzhaffte güldene Ader, Brand-Schaden, Geſchwüre und allerley Geſchwulſten gebrauchet. Die Blumen lindern, zeitigen, und ſind äuſſerlich vor die Roſe, Brand, Wunden und alle Schäden gut zu gebrauchen. Die gelbe Zaſern in denen Lilien vertreiben die gelbe Sucht. Aus den Blättern wird ein Waſſer gezogen, welches in Mutter-Beſchwerden und andern Weiber-Kranckheiten ſowohl, als in der Lungenſucht, Engbrüſtigkeit, und wider die kalte Flüſſe des Haupts fürtrefflich gut iſt. Die weiſſen Lilien-Blätter werden in Baum-Oel geweicht, und das bekannte heilſame **Lilien Oel** davon gemacht, welches die erhärteten Flechs-Adern erweichet, allerley Schmertzen lindert, die Geſchwüre zeitiget, die Finnen vertreibet, und den flieſſenden Grind heilet, auch nebſt der weiſſen Lilien-Salbe in verſchiedenen andern Zuſtänden dienlich iſt. Die ſogenannte **Heidniſche Lilie** iſt unter dem Wort **Türckiſcher Bund**, und die **Waſſer-Lilie** unter der **See-Blume**, **Schwertel-Lilie** aber ihres Orts zu ſuchen.

Lilium Convallium, ſiehe **Mayen-Blümlein**.

Limonade, **Limonien-Waſſer**, iſt ein kühlendes Getráncke, welches von Waſſer mit Zucker und Citronen- oder Limonien-Safft zubereitet wird. Man machet die Limonaden auf allerhand Art: Denn einige nehmen auf eine Meß-Kanne friſchen Brunnen-Waſſers, drey oder vier Citronen, ſchneiden die äuſſerſte gelbe Schale ſauber davon herab, werffen ſolche in das Waſſer, decken das Geſchirre wohl zu, und laſſen es alſo ein paar Stunden ſtehen, nachmahls drücken ſie den Safft aus den geſchälten Citronen vollends hinein, laſſen es wieder eine halbe Stunde ſtehen, denn ſeihen ſie das Waſſer acht oder neun mahl durch ein dichtes Tuch, und werffen ſo viel geſtoſſenen Zucker hinein, als ſie vor nöthig erachten, und gieſſens noch etliche mahl aus einem Gefäſſe in das andere, laſſen es auch wohl noch ein paar mahl durch das Tuch lauffen, damit der Tranck recht lauter werde. Einige hängen auch gleich an-

 fangs

fangs etwas zerknirſchten Coriander, und geſtoſſenen Zimmet in ein Säcklein gebunden hinein, und laſſen es alſo einen halben Tag ſtehen. Manche nehmen auch noch zwey oder drey Gran Biſam darzu, reiben ſolchen mit ſechs oder ſieben mahl ſo viel Zucker auf einem Reibſtein ſo lange unter einander ab, bis man keinen Biſam mehr ſiehet, und thun es hernach unter die Limonade, welche ſie hierauf noch etliche mahl abgieſſen. Andere, ſo ſich weniger Mühe geben, ſchneiden die Citronen, deren ſie zwey bis drey, nebſt vier Loth Zucker auf eine Kanne Brunnen-Waſſer nehmen, Scheibenweiſe, werffen beydes zuſammen in das Waſſer, laſſen den dritten Theil daran einkochen, und ſeigen es endlich, wenn es kalt worden, gewöhnlicher maſſen durch. Die Limonade iſt ein liebliches Getråncke; weil ſie aber nicht lange dauret, als muß man ſie allezeit um den andern oder dritten Tag friſch bereiten.

Limonie, iſt die Frucht des Limonien-Baums, welche von der Citrone nur darinnen unterſchieden iſt, daß ſie eine glättere und dünnere Schale, auch weniger Fleiſch, hingegen aber deſto mehr Marck und Safft hat, auch ſäurer und länglicher, auch am Geruche lieblicher iſt, als die Citrone. Die Farbe dieſer Frucht iſt weißgelb, und in dem Marck befinden ſich einige bittere Kerne, welche, ſo ſie recht zeitig, zur Ziehung junger Limonien-Bäume mit Nutzen gebraucht werden können. Vor alten Zeiten müſſen die Limonien allerdings unbekannt geweſen ſeyn, weilen das Wort Malum Limonium bey keinem alten Scribenten angetroffen oder gefunden wird, alſo daß es ſcheinet, ſie müſſen die Limonien und Citronen vor ein Geſchlecht gehalten haben; nicht anders, als wie heut zu Tag unter dem Wort Limonien von dem gemeinen Mann die eingeſalzene Frucht von Citronen und Limonien, wie ſie die Italiåner bey uns verkauffen, verſtanden wird, dahingegen derſelbe ohne Unterſchied Citronen nennet, was von beyderley Arten friſch und grün zu uns kommt. Der Limonien giebt es vielerley Arten, und ſind die heutiges Tages bekannteſten, die ordinaire Limonie, die Limonie der Madonna Laura, mit einer ſpitzigen Birn, die Calabriſche Limonie, die Limonie ohne Kern, die Limonie von St. Martha, die mittelmäßige Limonie, die länglichte Limonie von Galte, die platte Limonie, die Limonie von Agrodolce, die Limonie, welche einen Pfeffer-Geruch hat, von Aqua viva, die Limonie von Pomeranzen-Schalen, die abgeſetzte durchſichtige, die Limonie von St. Remo, die Limonie aus dem Paradies, die Limonie von Liſſabona, die Limonie von St. Dominico, die Limonie Cedrangolo, die Limonie Cedrangolo von Bandino, die Limonie ohne ihres gleichen, die Bartadoro, die Limonie von Rio, die Limonie Cedrato, die rothe Cedrato, die Cedrato mit erhabener Schale, die ſtachlichte Limoncello, die lange Limoncello, die runde Limoncello ꝛc. Sie wird in der Küche gleich der Citrone, vielfältig gebraucht, und an Fleiſch, Fiſche, Paſteten und andere Speiſen gethan, der Safft auf allerley Gebratens gedruckt, giebt denſelben einen angenehmen Geſchmack; die Blüthen ſtreuet man über den Salat; von der Schale und dem Marck werden die Limonaden zugerichtet. Daß die friſchen Limonien lang bleiben, und an ſtat der ſauren Limonien gebraucht werden mögen, wird damit folgender Geſtalt verfahren: Man nimmt eine grobe Nadel oder kleinen Pfriemen, beſticht die Limonien über und über gar wohl, und gieſſet zehen Tage nach einander täglich friſches Waſſer darüber, hernach brühet man ſie in Waſſer, daß ſie ein wenig weich werden, und legt ſie aus dem Sud ſo gleich in friſches Waſſer, nimmt ſie wieder heraus, trocknet ſie und legt ſie in einen Topff oder weites Glas, gieſſet halb Eßig und halb Saltz-Waſſer daran, ſo ſind ſie fertig. Die Limonien werden auch auf nachſtehende Art mit Zucker eingemacht: Man nimmt ſchöne friſche Limonien, die nicht gar hart an der Schale ſind, und ſchneidet ſie fein nach der Länge, Spaltenweiſe, wie man die Melonen ſchneidet, doch nur allein durch die gelbe Schale, damit weder das weiſſe Fleiſch, noch das darunter befindliche Marck verſehret werde, ſondern die Schale gleichwohl rings um an den Limonien bleibe; hierauf weicht man ſie acht oder neun Tage in friſches Waſſer, giebt ihnen aber alle Tage ein friſches, hernach läſſet man ſie in Waſſer einen guten ſtarcken Sud thun, nimmt ſie, wenn ſie wohl geſotten ſeyn, wieder heraus, legt ſie auf ein ſauberes Tuch oder Sieb, läutert hiernächſt, gebräuchlicher maſſen, den benöthigten Zucker, deſſen man allezeit auf drey Limonien ein Pfund haben ſolle, ſiedet den Zucker gar dünn, wie Waſſer, legt die Limonien darein, und läſſet ſie mit aufſieden, thut hernach die Limonien heraus in ein ſauber Glas oder Topff, läſſet den Julep kalt werden, und gieſſet ihn darauf; über den andern oder dritten Tag ſiedet man den Julep wieder, und das thut man zu unterſchiedlichen mahlen, bis er die rechte Dicke bekommt, daß man ihn nicht mehr ſieden, ſondern darüber ſtehen laſſen darff. Die Limonien-Schalen macht man alſo ein: Man nimmt ſchöne glatte Limonien, die keine Mahle haben, ſchneidet ſie halb von einander, nimmt das Safftige heraus, doch daß man die Schalen nicht zerreiſſe, ſiedet dieſe hernach in Waſſer ſo lang, bis das Weiſſe inwendig weich worden, ſo läſſet es ſich mit einem Löffel ſauber heraus nehmen oder ſchaben, daß die gelbe Schale ſchön durchſichtig iſt, hernach läutert man feinen Zucker, läſſet denſelben Honigdicke ſieden, und gieſſet ihn warm, aber nicht zu heiß, darüber, daß er darüber weggehe; wenn er wäſſerig wird, muß man ihn wieder ſieden, es darff aber über zweymahl nicht geſchehen, ſo muß man ihn auch nicht zu ſtarck ſieden, weil ſie ſich gerne candiren; wenn man will, mag man die Schalen auch länglicht ſchneiden, und dieſelben alſo einmachen. Will man trocken eingemachte Limonien haben, ſchneidet man in iegliche, wenn ſie noch friſch, nach der

Länge

Länge ein Ritzgen hinein, und wirfft ſie in friſches Waſſer, läſſet ſie nachgehends in einem Keſſel mit Waſſer ſo lange ſieden, bis ſie etwas weich worden. Wenn ſie ſich mit einer Steck-Nadel weich ſtechen laſſen, nimmt man ſie heraus, leget ſie in friſches Waſſer, läſſet ſie drey oder vier Tage darinnen liegen, und giebt ihnen alle Tage dreymahl friſch Waſſer. Nach dieſem ſucht man durch den geſchnittenen Spalt das Marck ſamt den Kernen heraus zu bringen, daß die Frucht in ihrer Form bleibe, oder man zerſchneidet ſie in halbe oder vier Theile, und wirfft ſie wieder in friſches Waſſer, darinnen ſie noch einen Tag oder Nacht liegen bleiben können. Hernach thut man ſo viel Zucker in einen Keſſel, als man, die Limonien darinnen ſieden zu können, von nöthen hat, gieſſet etwas Waſſer darauf, daß es zerſchmeltze, ſetzet ihn hernach aufs Feuer, und läſſet ihn eine Viertel-Stunde ſieden, ſchäumet ihn fein rein, nimmt ſodenn den Keſſel vom Feuer, leget die Limonien, von welchen man vorhero das Waſſer rein abtrieffen laſſen muß, in den Zucker, hierauf läſſet man es zuſammen eine Viertel-Stunde ſieden, nimmt den Keſſel wieder vom Feuer, und läſſet ihn eine Stunde oder anderthalbe ſtehen, tauchet aber indeſſen die Limonien immer unter, darnach ſetzet man ſie wieder aufs Feuer, und läſſet ſie, wenn ſie eine Viertel-Stunde lang geſotten, wieder ſo lange ſtehen, wie ſchon gemeldet. Wie ſie nun alſo fünf oder ſechs mahl ab- und übergeſetzet worden, ſo nimmt man auf die letzte die Limonien, wenn ſie ein wenig verkühlet, heraus, und leget ſie auf ein mit ein wenig Stroh überbreitetes Gegitter, damit ſie auf ſolchem allmählig treuge werden. Den Limonien-Safft zu machen, ſchneide man die gelbe Schalen von denen Limonien fein dünne und Stück-weiſe herab, thue dieſelbe in ein Glas, und ſetze ſie in den Keller, drucke hernach den Safft auch in ein Glas, ſo viel möglich, als aus dem Marck zu bringen, ſetze es alſo verdeckt an einen Ort, laß es drey Tage ſtehen, damit er ſich ſetze, hernach ſeihe und gieſſe man ihn etliche mahl durch einen wollenen Sack, daß er fein klar werde, alsdenn gieſſe man ihn in das andere Glas über die Schalen, laſſe es alſo einen oder zwey Tage beyſammen ſtehen, ſeige den Safft wieder durch ein Tüchlein, drucke die Schalen aus, und laſſe ſodenn den Safft noch etliche mahl durch einen wollenen Sack lauffen, damit er, ſo viel möglich, lauter werde. Zu einem Pfunde dieſes Saffts nun nehme man anderthalb Pfund geſtoſſenen ſchönen Zucker, gieſſe den Safft über den Zucker in einen irdenen Tiegel, ſetze es auf eine Kohl-Pfanne, und laſſe es alſo ſtehen, bis der Zucker gantz zergangen iſt, doch daß es nicht ſiede, rühre es auch zu Zeiten mit einem höltzernen Löffel auf, (denn man darff weder mit Silber noch mit einem andern Metall hinein greiffen) hebe alsdenn den Safft herab, und ſeige ihn, wenn er kalt worden, durch ein dickes Tüchlein in ein Glas, welches man wohl zubinden und behörig verwahren muß. Man verſetzt dieſen Safft auch zuweilen mit Biſam oder Ambra, und ſtellet ihn in kleinen Fläſchlein an die Sonne. Ohne Feuer den Limonien-Safft zu machen, pflegt man auf ein Pfund Limonien-Safft zwey Pfund Zucker zu nehmen, und ſolches zuſammen in einem Glas an die heiſſe Sonne zu ſtellen. Dieſer alſo an der Sonnen oder am Feuer bereitete Safft dienet, in Fiebern den Durſt und Hitze zu ſtillen und zu dämpffen; dahingegen der rohe Safft aus den ſauren Limonien, wenn er häuffig und unvermiſcht genoſſen wird, dem Magen ſehr ſchädlich iſt, weil er eine ſolche Schärffe bey ſich hat, daß er Perlen, Edelgeſteine und dergleichen aufzulöſen vermag. Der aus unzeitigen Limonien gepreßte Safft, auf drey Loth mit Malvaſier getruncken, treibet den Nieren-Stein gewaltig aus, und tödtet die Bauch-Würme. Aeuſſerlich gebraucht man ihn wider die Krätze und Wartzen, machet auch die Hände zart und weiß, wenn man ihn mit ein wenig Saltz vermiſcht, und ſich damit wäſchet; doch muß man die Hände von ſich ſelbſten trocken werden laſſen. Die Limonien-Schalen, nachdem der Safft ausgedruckt iſt, wenn ſie auch ſchon faul ſind, ſo ſie mit Keſſel-Rus vermiſcht, und alſo das ſchwartze Leder oder Schuhe damit gerieben werden, geben einen überaus ſchönen Glantz, als ob ſie neu wären. Limonien- und Pomerantzen-Schalen eine Hand voll mit zwey Loth Würtz-Nägelein und Zimmet in ſtinckenden Wein gehänget, und denſelben vier Wochen ruhen laſſen, machet ſolchen wieder gut. Der Rauch von dürren Limonien-Schalen vertreibet allen andern böſen Geruch, ingleichen auch, wie man ſagt, die Schlangen; mit dem Safft kan man Dinten-Flecken aus leinenem Zeuge bringen. Die gar kleinen Limonien, wenn ſie nur wie eine Olive, oder noch kleiner ſind, die ohnedis abfallen, kan man in Eßig und Saltz einmachen. Man macht auch von Limonien-Scheiben, nachdem die Aepffel geſchälet, einen eilfertigen Salat, wenn man Zucker darauf ſtreuet. Uiber dem aber kan man mit Hülffe dieſes Safftes aus Sellerie-Wurtzeln, wenn dieſelbe in dünne Scheiben geſchnitten, und mit Zucker wohl über- und durchſtreuet, eine Weile gelegen haben, dergleichen verfertigen, indem man Limonien-Safft darüber drücket, und wieder eine Weile ſtehen läſſet. Die Limonien kan man übrigens in friſchen Zimmern in Sand, Kleyen oder Hirſen lange gut erhalten.

Limonien-Baum, der Baum, auf welchem die nächſt vorher beſchriebene Früchte, nemlich die Limonien, wachſen. Er iſt in der Gröſſe eines Citronen-Baums, deme er auch ſonſten in vielen Stücken gleich kommt, denn ſeine Aeſte und Zweige ſind ſchlanck, und mit einer grünen Rinde bedeckt, daran hin und her Stacheln oder

Dornen ſitzen. Seine Blätter aber, welche er Sommer und Winter behält, haben eine angenehme grüne Farbe, ſind dichte, gläntzend, und am Rande herum glatt, dahingegen die Citronen-Blätter daſelbſt ſubtil zerkerbt ſind. Seine Blüthe iſt von fünff gantz weiſſen Blätlein zuſammen geſetzt, welche einen unangenehmen Geruch von ſich geben, wenn ſolche abfallen, folget ſodenn die obgedachte Frucht. Die Limonien-Bäume erfordern ein mittelmäßiges, nicht zu ſtarckes und nicht zu leichtes, nicht zu fettes und zu mageres, mit verfaultem Miſt, Sägeſpänen, Holtz- und Weiden-Erde, Wein-Treſtern, Aſche von Pappeln, Kürbſen, Wein-Holtz und dergleichen vermiſchtes Erdreich, welches wohl ausgeſiebt, und im Frühling in die Gefäſſe gefüllet werdeu muß. Sie werden auf mancherley Art fortgepflantzt: Denn man ziehet ſie von dem Saamen oder Kernen, und dieſe ſind viel beſtändiger, als die man aus Italien oder andern ausländiſchen Orten zu uns bringt, weil ſie des Erdreichs ſchon gewohnt. Die Kerne, welche aus wohlzeitigen Früchten genommen werden müſſen, ſteckt man um die Helffte des Februarii in einen mit obbeſagter luckerer und durchgeſiebter Erde angefüllten Kaſten, zwey Zoll tieff, und etwan drey bis vier Zoll weit von einander, begieſſet ſie fleißig mit laulichem oder Sommer-warmen Waſſer, und läſſet ſie ſo lange in dem Gewächs-Hauſe, oder demjenigen Orte, wo die ausländiſchen Gewächſe im Winter verwahret werden, ſtehen, bis im halben April oder May, wenn andere dieſer Arten Bäume wieder in den Garten gebracht werden. Alsdenn ſetzet man ſie an einen nicht allzu ſehr von der Sonnen beſchienenen Ort, damit die erſt aufgegangenen jungen Bäumlein nicht ſo ſehr von der Sonnen-Hitze verletzet werden, verwahret ſie vor denen kalten Nord- und Oſt-Winden, und begieſſet ſie bey trockenem Wetter fleißig. Wenn ſie drey Jahr alt, mag man ſie im Frühling ausnehmen, und nachdem ſie an der Wurtzel gereiniget, wieder in gleich gut zugerichtetes Erdreich verſetzen, wenn es nöthig, mit Sommer-warmen Waſſer begieſſen, im Winter aber derſelben mit Begieſſen ſo viel möglich ſchonen, wenigſtens wo es die Nothdurfft erforderte, nicht den Stamm, ſondern nur die Erde mit laulichtem Waſſer etwas benetzen. Sie wollen auch ſorgfältig gezogen ſeyn, daß die Stämme fein gerade und glatt werden, welche man, wenn ſie ſo dick als ein kleiner Finger worden, zu oculiren pflegt. Durch Einlegen oder Anhängung eines Spalt-Topffs kan man dergleichen Bäume ziehen, wenn man ein junges jähriges und fein glattes Zweiglein von einem fruchtbaren Limonien-Baume drey Zoll lang mit einem Oculier-Meſſer, im Wachſen des Mondes, ohngefehr im Majo oder zu Anfang des Junii, rings umher aufritzet, doch, daß das Holtz und der Safft nicht beſchädiget werde), ſolche Wunde hernach mit einer von Wallwurtz-Safft, ein wenig Honig und Kreide verfertigten Salbe, ſo weit es aufgeritzet, über und über beſtreichet, hernach den Zweig in einen mit vorgemeldter Erde gefüllten Spalt-Topff ſchläget, fleißig begieſſet, und den Baum mit dem Anhänger, etwan vierzehen Tage lang, völlig aus der Sonne ſtellet, daß der Zweig darinnen einige Wurtzeln ſchlagen, und im folgenden Jahr abgeſchnitten werden könnte. Oder: Man ſchneidet an einem Limonien-Baum von guter Art die Rinde von einem jungen Zweiglein, ohngefehr eines guten Gliedes lang, rings umher, ohne Berührung des Stammes und Aſtes, ſubtil ab, beſtreichet ſolche Wunde mit Spieck-Oel, und umwindet es, ſo weit die Schale abgelöſet iſt, mit friſchem Schweins-Leder, ziehet es ſodenn durch einen Spalt-Topff, der mit mehrgedachter Erde fein dichte ausgefüllet ſeyn will, und beleget es der Sonnen-Hitze halber mit feuchtem Moos, begieſſet es fleißig, und ſetzet es ebenfalls an einen nicht gar zu heiſſen Ort, bis es, wenn es beklieben, zu ſeiner Zeit abgenommen, und in ein ander Geſchirr verpflantzet werden kan. Es laſſen ſich auch dieſe Art Bäume durchs Abſäugen und Oculiren erziehen, als wodurch inſonderheit die wilden Stämme verbeſſert werden, und pfleget man insgemein die Limonien auf Citronen- und welches noch beſſer, auf die Adams-Aepffel- und Pomerantzen-Stämme zu ſetzen, weil ſie auf ſolche Weiſe leichter bekommen, beſſer tragen, und der Kälte füglicher widerſtehen. Man hat es auch ſo weit gebracht, daß von eintzelnen Blättern gantze Bäume erwachſen. Der Proceß iſt dieſer: Man richtet ein Geſchirre mit der beſten, durch ein enges Sieb gereiterten Erde zu, und ſteckt in ſolchem Geſchirr umher Limonien-Blätter mit ihren Stielen, ſo tieff in die Erde, daß das dritte Theil derſelben mit Erde bedeckt ſey. Uiber dieſes Geſchirr wird ein Töpflein, mit einem gar kleinen subtilen Löchlein am Boden, gehängt, und mit Waſſer gefüllt, alſo, daß der andere und folgende Tropf nicht eher herab falle, bis der vorher gefallene recht eingeſuncken. Wobey allezeit der Ort, der durch das Tropfflen ausgeholet worden, mit friſcher Erde wieder angefüllet werden muß. Die aus der Fremde zu uns gebrachte Limonien-Bäume, wenn ſie aus den Kiſten genommen, oben gantz abgeſtutzt, und die Wurtzeln wohl gereiniget, müſſen ſogleich in Gefäſſe, mit guter Erde angefüllet, geſetzt, an einen lufftigen, doch Schatten-reichen Ort geſtellet, und fleißig begoſſen werden. Diejenigen Limonien-Bäume, die ſtarck getrieben, (denn bey denen, die ſolches nicht gethan, läſſet man es unterwegen), muß man im Majo beſchneiden, die zu weit vorragenden Aeſte oder Zweige abſtutzen, zugleich den Baum, wo er dick, vorſichtig ausſchneiden, die Dornen abkneipen, was daran verbrochen oder verdorret, mit dem Meſſer oder der Säge abnehmen, und die Wunden mit Baum-Wachs wohl verſtreichen. Die

Wurtzeln

Wurtzeln dieſer Bäume, ſollen alle drey Jahr gereiniget und erfriſchet, zu dem Ende der Baum mit ſamt der Erden ausgehoben, et was von dem Erdreich rund um her weggethan, die Wurtzeln, wo ſie zu lang, und bis an das Gefäß reichen, beſchnitten, und alſo der Baum in ein friſches Erdreich wieder eingeſetzet wer den. Die Erde in dem Gefäſſe ſoll man lu cker halten, und demnach, ſo bald im Früh ling, wenn ſie an die freye Lufft gebracht wer den, um den Stamm umgraben, auch damit den Sommer durch monatlich fortfahren, da mit von dem Erdreich die Wäſſerung beſſer durchgelaſſen, und die Wurtzel nicht beſchwe ret werde. Wenn das Laub ſich zu krümmen beginnet, und welck wird, iſt es eine Anzeige, daß ſie begoſſen ſeyn wollen, welches mit lau lichtem Waſſer, ohne Berührung des Stam mes, geſchehen ſoll. Im Herbſt, ſo bald man ſich der Nacht-Fröſte zu beſorgen hat, muß man die Limonien-Bäume, nebſt denen an dern ausländiſchen Bäumen und Schirm-Gewächſen fein trocken in das Gewächs-Haus bringen, und dahero die Bäume mit ihren Gefäſſen acht Tage zuvor, ehe ſie dahin kom men, auf die Seite legen, damit der Regen das Erdreich nicht treffe, oder, ſo es bereits geſchehen, die überflüßige Feuchtigkeit heraus lauffen könne. Das Begieſſen ſoll im Winter gar ſparſam geſchehen, und nur zur höchſten Noth, ſo ſoll man auch eher nicht im Gewächs-Hauſe einheitzen, bis ein zu dieſen Bäum lein geſtelltes Gefäſſe mit Waſſer zu frieren beginnet; Man muß aber mit dem Einheitzen gar vorſichtig umgehen, damit ihnen durch überflüßige Hitze, welche ſie ſo wenig, als Froſt und groſſe Kälte ertragen können, kein Scha den geſchehe. Wenn es nur ſo warm, daß ſie nicht erfrieren, ſo iſts ſchon genug. Wenn aber im Winter warmes Thau-Wetter iſt, ſo muß man die Thüren und Fenſter öffnen, und ihnen friſche Lufft zugehen laſſen, weil ſie ſol che gerne leiden mögen.

Limonien-Safft, ſiehe **Limonie.**

Lincker Flügel, ſuche **Flügel.**

Linde, iſt ein großwachſender, breitäſtiger, und einen ſtarcken und dicken Schatten ma chender Baum, welcher wegen ſeiner guten Eigenſchafften vor einen der nutzbarſten ge achtet wird. Er iſt ſowohl in dem Buſch-oder Laub-Holtz, als auch im ſchwartzen oder Tangel-Holtze zu finden, wiewohl er wegen ſeiner unglaublichen ſtarcken Wurtzel, die er in der Erden weit um ſich ſchläget, und da durch das Holtz um ſich herum vertilget, ſol ches auch durch ſeine weit ausgebreiteten Ae ſte erſticket, nicht wohl mit Nutzen auf denen Schlägen oder Gehauen, unter andern Laß-Reiſſern zu dulten, ſondern beſſer allein auſ ſer dem Holtze ſtehet, oder mit andern ſeines gleichen einen beſondern Wald formiret, oder auch zu Buſch-oder Unter-Holtze gezogen wird, als worzu die Linde, wegen ihres maſti gen und geſchwinden Wuchſes, vor viel an dern Bäumen ſehr dienlich iſt. Der Stamm dieſes Baumes gelanget zu einer ſolchen Stär ke, dergleichen kaum an einem andern Bau me zu finden iſt. Unter der äuſſern harten und ſchwärtzlichen Rinde hat er ein zähes Baſt, welches man vor alters, an ſtat des Papiers, darauf zu ſchreiben, gebrauchet, heut zu Tage aber Decken oder Matten, die Kauff-manns-Waaren darein zu packen, Seile, Baſt-Bänder und andere Sachen daraus verfertiget, wiewohl auch mancher guter Stamm dadurch verderbet wird. Die Aeſte können durch menſchlichen Fleiß dergeſtalt or dentlich und zierlich gezogen werden, daß, wenn ſie zu ihrer behörigen Stärcke und Weite gelangt, man gantze Säle von Holtz darauf bauen kan, untenher aber etliche hundert Menſchen Schatten haben mögen. Seine Blätter ſind breit-rundlich, vornen auf eine Spitze auslauffend, und am Rand herum ſcharff gekerbt, haben eine ſchöne grüne Far be, und geben einen dichten und angenehmen Schatten. Die Blüthe iſt erſtlich grün und mit Flügeln bedecket, wenn ſie aber aufgeblü het, iſt ſie gelblicht, und beſtehet aus fünff Roſen-förmig zuſammen geſetzten Blättern, eines angenehmen Geruchs, wodurch die Lufft weit und breit um dergleichen Bäume erfül let, und die Bienen, die ihren Honig davon bereiten, angelocket werden. Auf die Blü the folget eine runde Frucht, in der Gröſſe und Geſtalt eines kleinen Kirſch-Kerns, dar an iedoch die Schale mürber und leichter zu zerbeiſſen, auch der inliegende Kern eines ſüſ ſern Geſchmacks iſt. Dieſe Kerne ſind der Saamen, wodurch die Fortpflantzung und Vermehrung der Linden geſchieht; ſie wer den im Auguſto und September zeitig, wel ches man erkennen kan, wenn die Knöpfflein oder Hülslein aufberſten. Das Holtz, ſo von den Würmern nicht leicht angegriffen wird, iſt ſchön weiß, weich und zähe, und wird da hero zu allerley Hausrath, ſonderlich von de nen Bildhauern, Drechslern und Tiſchern, zu ihrer Arbeit vielfältig gebrauchet; es giebt auch ein treffliches Brenn-Holtz, ſowohl zu Scheiten zu ſchlagen, als auch zu Reißig, nur daß ſeine Kohlen nicht lange nachhalten. Im Wetter hat es faſt die Eigenſchafft als das Wei dene, und ie mehr man den Stamm köpffet, ie mehr treibet er in das Holtz oder in die Aeſte, dahero dieſer Baum ſich vor andern wohl zu Marck-oder Mahl-Bäumen ſchickt, weil er wegen ſeiner ſtarcken Wurtzel nicht allein in Winden und Wettern ſehr dauerhafftig, ſon dern auch vor der Fäulniß ziemlich ſicher iſt. Wegen ſeines ſchönen und ſchattichten Laubes, und wohlriechenden Blüthe, iſt er zu Anle gung der Alleen und Spatzier-Gänge, und in andern Luſt-Orten wohl zu gebrauchen, in ſonderheit ſind die hier und dar damit beſetzte Straſſen und gemeine Wege, eine trefliche Zierde, einer auch bisweilen nicht allzu an genehmen Gegend. Die Linde ſoll, wie ei nige wollen, zweyerley, nemlich männlichen und weiblichen Geſchlechts ſeyn. Das Männlein ſoll ein härteres, knorrichters, grö beres

beres und rothgelbliches Holtz, und eine ſpröde Rinde, die ſich nicht wohl biegen läſſet, ſondern ſpringet, haben, und weder Blüthen noch Früchte oder Saamen bringen, dahingegen das Weiblein, als unſere obbeſchriebene Linde, nicht nur beydes träget, ſondern auch an Holtze und Baſt weicher und gelinder iſt. Wiewohl dieſer Unterſchied von andern nicht zugeſtanden, ſondern ſolche Veränderung nur der unterſchiedlichen Eigenſchafft und Beſchaffenheit des Erdbodens, darinnen ſie ſtehen, zugeſchrieben wird. Und überhaupt iſt dieſe Unterſcheidung, ſo die Alten bey vielen andern Bäumen angenommen, die Hauswirte aber noch im Gebrauch haben, nur auf eine geringe Aehnlichkeit mit dem Geſchlechts-Unterſchiede der Thiere gegründet, ſonſt aber in der Natur ohne Grund. Wo die Fortpflantzung eines Geſchöpffes nicht durch die Vermiſchung männlicher und weiblicher verſchiedener Zeugungs- und Geburts-Glieder geſchicht, da kan man nicht eigentlich ein männliches nud weibliches Geſchlecht annehmen. Allein weil man unter denen Thieren bey dem weiblichen insgemein eine zärtlichere und weichlichere Natur antrifft, dieſes auch die Früchte trägt, das männliche Geſchlecht aber ſtärcker, rauher und robuſter iſt, und zwar Früchte zeuget, aber nicht träget; ſo hat man nach dieſem Unterſchied die Bäume auch, wo ſolches in einer Art angetroffen wird, in Männlein und Weiblein getheilet. Und ſo verhält ſichs auch bey denen Linden. Unſere gemeine Blüth- und Saamen-tragende Linde führet bey einigen den Nahmen Gras-Linde, zum Unterſcheid der ſogenannten Stein-Linde, welche kleinere, dunckelgrünere und feſtere Blätter hat, als jene, und in Italien und Franckreich, da ſie wächſet, und faſt ſtets grünet, zu Anlegung der Hecken und Zäune gebraucht wird. Unſere Linde will einen etwas feuchten guten Boden haben, wiewohl ſie auch auf ſchlechterem Grunde, in hohen Wäldern und unter dem ſchwartzen Holtze gefunden wird. Die Fortpflantzung dieſes Baumes geſchiehet entweder obgedachter maſſen durch den Saamen, welcher alſobald, nachdem er reiff und eingeſammlet worden, friſch geſäet werden muß, damit er die Herbſt- und Winter-Feuchte erlange, und deſto eher aufgehe: Denn wo er unter und zwiſchen andere Bäume fället, wodurch ihme die Feuchtigkeit und Witterung entzogen und benommen wird, oder auch, wenn dürre Jahres-Zeiten eintreten, ſo gehet er nicht auf, ſondern er lieget entweder und verbuttet in ſich ſelbſten, oder wird von Ameiſen, Schnecken und anderm Gewürme, ingleichen von Mäuſen und dergleichen Ungeziefer gefreſſen und beſchädiget. Um dieſer Urſache willen, und weil es auch ſonſten mit dem Saamen langſam hergehet, iſt die Vermehrung durch die Schößlinge gemeiner und beliebrer. Theils ſtecken ſie auch, wie die Satz-Weiden, alleine ſie wollen auf dieſe Art wohl gepfleget ſeyn, und gute Witterung haben, ſonſt verderben ſie und gehen aus. Bey dem Verpflantzen dieſes Baums ſchneidet man gerne den Wipffel ab, ſo bekömmt er deſto eher, und kan nicht ſo leicht von Schnee und Wind gedrücket werden. Aus alten Linden wächſet die bekaunte Linden-Miſtel, mit knotichten Stengeln, länglichen bleichgrünen dicken Blättern und weiſſen Beerlein, aus welchen der Vogel-Leim bereitet wird. Dieſes Gewächſe iſt ein gutes Mittel wider die fallende Sucht, und wenn die Beerlein mit Eßig geſotten eingenommen werden, ſtillen ſie allerhand Blut-Flüße, gepülvert aber dienen ſie wider die rothe und weiſſe Ruhr. Der an den Linden wachſende Schwamm bewahret das Vieh für anfallenden Kranckheiten, wenu man ihn in das Waſſer leget, daraus ſolches geträncket wird. Die Linden-Blätter zerknirſcht und aufgelegt, ſind gut wider den Krampff und die geſchwollene Füſſe. Aus der Bluthe wird ein Waſſer gezogen, welches eine gute Haupt-Stärckung iſt, das Hertzklopffen ſtillet, und wider Ohnmachten, Schwindel, Schlag, fallende Sucht, Stein, Bauchgrimmen und geronnenes Geblüte im Leibe dienlich iſt: äuſſerlich aber die Flecken des Angeſichts vertreibet, und die Schmertzen der Augen ſtillet. Die von der Linden-Blüthe bereitete Latwerge iſt ein treffliches Mittel wider die Haupt-Flüſſe und fallende Sucht, als welches auch der Spiritus aus der Linden-Blüthe verrichtet, welcher zugleich das Haupt und das Gedächtniß ſtärcket, den Schwindel vertreibet und dem Schlag wehret. Die Knoſpen und Blätter, ingleichen auch die mittlere Rinde in Wein geſotten und getruncken, iſt gut wider das Bauchgrimmen, befördert den Harn, und treibet den Stein und monatliche Zeit. Die innere Rinde in kleine Stücke zerſchnitten, und eine Zeit lang ins Waſſer geleget, giebt einen zähen Schleim von ſich, welcher auf ein Tüchlein geſtrichen und übergelegt, den Brand gewaltig kühlet und löſchet, auch die Podagriſchen Schmertzen lindert. Wenn man die Linde im Frühling anbohret, wie man mit denen Bircken ſonſt zu thun pfleget, läufft ein Safft heraus, welcher den Stein treibet, das Geblüte reiniget, und täglich dreymahl, nemlich des Morgens früh, zu Mittage und Abends, zu drey bis vier Untzen eingenommen, ein bewährtes Mittel wider die fallende Sucht iſt. Der Safft kan entweder alleine oder mit Linden-Blüthe vermiſcht, an der Sonne deſtilliret werden. Die lindenen Kohlen annoch glühend mit Eßig abgelöſcht, und mit zerſtoſſenen Krebs-Augen eingenommen, zertheilen das von einem harten Fall im Leibe geronnene Geblüte, und ſtillen das Blut-Speyen. Wenn man im Frühling, da die Linden treiben, Aeſte davon abhauet, ſolche ſchälet, und die Schalen vier Wochen lang im Waſſer liegen läſſet, ſo gewinnet man das obgedachte Linden-Baſt.

Linden-Honig, ſiehe Honig.

Linſe, iſt eine bekannte Hülſen-Frucht, deren man zweyerley Gattungen hat, kleine und groſſe. Die kleine, gemeine oder Feld-Linſe, treibet ſchwache, ohngefehr einer halben bis drey Viertel Ellen lange Stengel, welche zur Erde ſincken, wo ſie nicht von einigen in der Nähe ſtehenden Pflantzen unterſtützet werden. Ihre Blätter ſind länglich, denen Wicken-Blättern gleich, auſſer daß ſie kleiner, und ihrer mehr an einem Stiele ſtehen. Die Blüthen ſind weißlicht, nach welchen kleine kurtze Schoten folgen, in deren ieder zwey oder drey kleine runde platte, in der Mitte etwas erhabene, und am Rande dünne Saam-Körner liegen, die hart, glatt, und einer weiß-gelb-oder röthlichen Farbe ſind. Dieſe Linſen werden in Sommer-Aecker, die etwan vor dem Jahr gedünget worden, oder auch in drey-jährigen Miſt geſäet; der Acker darzu wird gemeiniglich auſſer den Stoppeln nur auf eine Art, wie zum Haber oder Erbſen, im Mertz etwan auf Mariä Verkündigung, oder auch zu Anfang des Aprils geackert, und denn im nächſten Vollmonden, wie die Erbſen, doch gar dünne geſäet. Sie wollen einen wohl zugerichteten Acker haben, und ſo bald ſie eingeſäet ſind, behörig untergeeget ſeyn. Wenn ſie endlich im Auguſt reiff, werden ſie wie die Erbſen abgehauen, und nachdem ſie zween oder drey Tage auf dem Acker gelegen, in Stroh-Seile gebunden, fein trocken eingeführet, und in der Scheune oben über der Tenne, auf die ſogenannte Empor-Scheune geleget. Ihren Ausdruſch belangend, werden ſie nur, wie die Erbſen, gleich aufgebreitet, und ſo ein Stroh nach dem andern abgedroſchen; darnach ſchüttet man das abgedroſchene Stroh aus, und bindets in Stroh-Seile, welches denen Lämmern und abgeſetzten Kälbern gegeben wird, doch iſt es vor die Lämmer am beqvemſten. Die Körner werden gewurfft und zuſammen aufbehalten; das Abrührig oder Abrechling wird unter die Spreu gethan, und denen Stuten das Futter mit angemacht. Die groſſen Welſchen oder Garten-Linſen ſind in allen Stücken ſchöner und gröſſer, blühen weiß und bringen Saam-Körner, welche zwey oder drey mahl ſo groß ſind als die gemeinen Linſen. Man ſäet ſie ebenfalls im Frühling in ein wohl zugerichtetes Garten-Land, und ſollen ſie beſſer und gröſſer gerathen, wenn der Saame vorhero in Miſt-Waſſer geqvellt worden. Die Linſen ſind in einer Haushaltung eine nützliche Frucht, und für das Geſinde, welches ſelten mit niedlichen Bißlein kan geſättiget werden, eine erſprießliche Speiſe, die durch die Arbeit zu einer leichten Verdauung zu bringen ſind, wenn ſie anderſt mäßig und mit Eßig gemacht, genoſſen werden: Denn insgemein rechnet man ſie unter die ungeſunden und unverdaulichen Speiſen, welche vor zarte Leute nicht dienen, ſondern nur zur Veränderung oder Abwechſelung, und zwar ſelten ihnen zu vergönnen ſeyn, abſonderlich wenn ſie ſauer mit Zwiebeln, mit brauner Butter, mit Bratwürſten, mit Cotelets, mit gebratener Kalbs-Leber, oder mit gebackenen Eyern, Ochſen-Augen genannt, zugerichtet werden. Bey dieſen allen müſſen dieſelben zuvörderſt reine geleſen und erſt in Waſſer faſt weich gekochet, dieſes hernach aber mit Eßig vermehret werden, worauf man ſie mit ſolcher Brühe gantz kurtz einſieden läſſet. In Erwählung derſelben, ſiehet man darauf, daß ſie jung und nicht ſo harte ſeyn, ingleichen ſchöne licht und hell von Farbe, und ja nicht ſo röthlicht, welches ein Merckmahl, daß ſie alt und folglich deſto unverdaulicher ſind. Wenn man ſie gar zu offt in der Speiſe genieſſet, ſollen ſie nicht allein dem Geſichte ſchaden, den Magen beſchweren und die Gedärme aufblähen, ſondern auch melancholiſches Geblüte, und die daraus entſpringenden Kranckheiten verurſachen. Die erſte Brühe, welche man bey Kochung der Linſen, von denenſelben abgieſſet, wird denen Kindern eingegeben, ihnen die Bauch-Würme abzutreiben; das Geſichte damit gewaſchen, ſoll die Sommer-Sproſſen vertreiben, welches auch das aus denen Linſen gezogene Waſſer verrichtet. Aus dem Linſen-Mehl wird mit Waſſer und Eßig ein Brey gekocht, welcher Pflaſterweiſe auf ein Tuch geſtrichen und übergeleget, Seiten-Wehe und Miltz-Stechen vertreibet, und die geſchwollene Mandeln heilet.

Linſen-Baum, iſt ein kleiner Baum oder Staude, ſo ſechs bis acht Fuß hoch wächſet, und im Garten unter denen Schirm-Gewächſen gehalten wird. Der Stamm iſt nicht ſehr dick, iedoch mit vielen ſchwartzen Aeſten beſetzt; die Blätter ſind den Senes-oder Senet-Blättern ziemlich gleich, nur daß ſie vornen nicht ſpitzig, ſondern rundlicht ſeyn, dahero dieſes Gewächſe von denen Gärtnern insgemein Senet-Baum genennet wird. Die Blüthe, welche gelb iſt, und wie die Genißter-oder Ginſt-Blume ausſiehet, kommt im May herfür, und bleibet bis in den Sommer hinein, darauf folgen runde aufgeblaſene, erſtlich grüne, darnach Purpur-braune Schoten, welche, wenn man ſie jähe zuſammen drückt, einen Knall von ſich geben. In denenſelben wächſet ein harter Saame denen Feld-Linſen ähnlich, daher der Nahme Linſen-Baum entſprungen. Die Blaſen bleiben das gantze Jahr an dem Bäumlein hangen, bis wieder andere wachſen, alſo, daß alte und neue zugleich daran gefunden werden. Die Vermehrung geſchiehet beydes durch den Saamen und durch die Brut oder Zerreiſſung des Stockes, welche letztere Art geſchwinder iſt, und dahero der erſtern billig vorgezogen wird: Denn ſo man ihn vom Saamen gezeuget, bekommt er in denen erſten dreyen Jahren mehr nicht als einen eintzigen Stamm, im vierten ſeine Aeſte, und wird folgends zu einem mittelmäßigen Bäumlein. Vor dreyen Jahren muß die Pflantze mit keinem Meſſer beſchnitten werden, ſonſt verdirbet er, hernach aber kan man ihm ſeinen Gipffel benehmen, ſo blühet er gleich darauf im folgenden

Jahr. Die Blätter kommen in der Würckung mit denen Senes-Blättern überein; der Saame aber purgieret den Menſchen mit Beſchwerung. Dieſes Bäumlein wächſet in Italien wild, und wird von einigen Schaaf-Linſen genennet, weil man die Schaafe damit ſoll mäſten können. Eine andere Art von dieſem Gewächſe iſt die Colutea ſiliquoſa oder Scorpioides major, welches kleinere und dunckel-grünere Blätter hat, und ſeinen Saamen in krummen gelenckigten Schoten träget. Die Blüthe davon riechet lieblich, und muß im Winter beygeſetzet werden. Seine Vermehrung geſchiehet ſo wohl durch die Zertheilung der Stöcke, als auch durch den Saamen.

Linſen-Getraide, wie es im Oeſterreichiſchen genennet, und an vielen Orten gebauet wird, iſt eine Vermengung des Saamens, da im Frühjahr Gerſten und Linſen untereinander gebauet und die davon eingeerndtete Frucht, zur Helffte, oder zum dritten Theil unter das Korn oder den Roggen gemengt, gemahlen, und vor das Geſinde und arbeitſame Leute ein Brot daraus gebacken wird, welches man vor ſehr ergiebig und wohl nährend hält. Die Felder, darauf es wachſen und fortkommen ſoll, müſſen gleich denen Gerſten-Aeckern wohl gedüngt und behörig gearbeitet ſeyn; gemeiniglich wird es auf die Felder, wo das vorige Jahr Weitzen geſtanden, oder doch auf die trächtigſten und beſten Korn-Felder gebauet.

Liſte, Liſſe, Lieſe, wird an einem Leiter-Wagen oder Karrn das Stell-Holtz genennet, welches an die Achſe vor das Rad mit einem eiſernen Ringe geſchoben wird, oben aber die hohe Leiter, indem es durch die Lieſt-Kette daran befeſtiget und geſteckt wird, in die Höhe ſtemmet und unterſtützet.

Loch-Baum, Loche, Lauche, oder auch **Creutz-Baum**, heiſſet ein an der Grentze zum Mahl oder Marckung dienender, und mit einem eingehauenen oder gebohrten Loche bemerckter Baum, welcher gemeiniglich zwiſchen Wald und Wald, oder zwiſchen Holtz und Feld den Unterſchied anzeiget; wiewohl man auch einige findet, die Feld von Feld oder Feld von Wieſen abmarcken oder abmahlen. Hierzu nimmt man Bäume, die in Wind und Wetter dauerhafftig genug ſind, z. E. Eichen, Linden 2c. und an ſumpfigten Orten Erlen. Dergleichen Bäume werden von gewiſſen dazu verordnet und verpflichteten Leuten gezeichnet, und gewöhnlicher Maſſen ein Creutz hinein gehauen, deshalben man ſie auch Creutz-Bäume nennet, zugleich aber in deſſen Mitte vorgedachter Maſſen ein Loch gebohret, ſie ſind entweder eigen oder gemein. Die Eigene Loch-Bäume ſtehen zwar am Unter-Marck, aber gantz auf des einen Eigenthums-Herrns Boden; weswegen ſie demſelben allein zugehören, und hat der anſtoſſende Nachbar keinen Theil daran. Sie werden aber alſo gezeichnet, daß die Lochen nur auf der einen Seite gegen den angrentzenden Nachbar ſich befinden, auf der andern Seite hingegen die Bäume unbemerckt und frey gelaſſen ſeyn. Die gemeinen Loch-Bäume aber ſtehen mitten auf dem Unterziel, und ſind beyden Eigenthums-Herren gemeinſchafftlich oder theilſamlich zuſtändig, dergeſtalt, daß einem ieden der halbe Theil daran gehöret; dahero ſie denn hinten und vornen, in der Mitte des Baums dem geraden Untermarck nach, gelochet werden ſollen; wenn ſich aber die Marckung wendet, und nicht ſtracks für ſich gehet, ſo wird ein Eck-Lochen gemacht, und alſo bezeichnet, daß ſie einen Winckel beſchlieſſet. Doch iſt überhaupt bey dieſer Marck- und ihrer Bezeichnung zu mercken, daß es hierbey vornemlich auf eines ieden Orts Gewohnheit ankomme. Sothane Lochen ſollen aufs wenigſte in fünff Jahren einmahl erneuert und wieder ausgehauen werden, immaſſen ſie ſonſten verwachſen, abſonderlich wenn die Bäume geſund und nicht alt ſind, an denen die ausgehauenen Creutze durch Länge der Zeit, ſo ſie nicht verneuert werden, dermaſſen verwachſen und verwimmern, daß man gar kein Zeichen von auſſen her mehr ſehen kan, und offt wohl etliche Zoll tieff in den Baum hinein hauen muß, bis man dieſelbigen antrifft.

Loch-Stein, iſt eine Art eines Mahl-Steines, davon dieſes Wort nachzuſchlagen.

Loch-Taube, ſuche **Holtz-Taube**.

Lock-Ente, iſt eine zahm auferzogene wilde Ente, welche, andere wilde Enten auf dem Enten-Fang zu locken, abgerichtet iſt. Man muß ſie aus wilden Enten-Eyern durch Haus-Hüner oder zahme Brut-Enten ausbrüten laſſen, und denenſelben, wenn ſie noch jung ſind, gewiſſe Kennzeichen auf dem breiten Schnabel ſchneiden, nach welchem Schnitt die Haut des Schnabels abgezogen wird, damit man die Lock-Enten vor andern erkennen möge; ſie können auch an den Füſſen ein wenig gemercket werden. Man muß ihnen täglich Haber in die Röhren vorwerffen, damit ſie gerne hinein gehen; in dieſen Röhren müſſen ſie länger denn ſechs Wochen, zur Abrichtung, inne ſitzen; ſolche Röhren werden vorn und hinten wohl und feſt zugemacht, und die Lock-Enten darinnen mit allerley Getraide oder auch grünen Kräutern, als Erbſen, Bohnen und andern dergleichen annoch unreiffen Früchten, ſo man vorhero klein ſchneiden muß, ingleichen mit Trebern geſpeiſet. Der Entenfänger oder Weydmann, der dieſe Enten zum Fangen abrichtet, muß ihnen iedesmahls ſelbſten die Körner vorwerffen, dabey mit Reden und Pfeiffen ſich hören laſſen, auch ſeine auf den Entenfang abgerichtete Hunde bey ſich haben. Wenn ſie alſo obgedachte Zeit über eingeſperret geſeſſen, und des Weydmanns Perſon, Stimme und Pfeiffen wohl kennen, auch der Hunde und des Haber-Vorwerfens wohl gewohnet ſind, werden ſie losgelaſſen, und ihnen gegönnet, daß ſie des Nachts ſel-ber

ber auf die Fütterung fliegen, dabey giebt man ihnen gleichwohl des Tages ſatt, und wartet ihrer fleißig, damit ſie gerne wieder kommen, und auf dem Teiche ſeyn, auch die Fremden mit ihrem Geſchrey herbey locken. Wenn die alſo abgerichteten Lock-Enten der Röhren wohl gewohnet, alsdenn bricht man ihnen allgemählich am Futter ab, und giebt ihnen nach Gefallen, des Morgens, Mittags und um Veſper-Zeit, hernach begeben ſie ſich ſelbſten auf die Fütterung. Sie müſſen das erſte Jahr gegen das Ende des Sommers eingeſperret, und ſo lange innen gehalten werden, bis im Herbſt der Enten-Zug vorbey, und ſie recht gewohnet ſind, ſo ziehen ſie nicht leichtlich weg. Wenn im harten Winter die Waſſer zugefrieren, muß man die Lock-Enten, ſo lange die grimmige Kälte währet, in einen warmen Stall einſperren, und ſie darinnen ſpeiſen, weil ſie ſonſt leichtlich zu Schaden kommen können. Wie die Lock-Enten beym Fange ſelbſten zu gebrauchen, iſt vornen unter dem Wort Enten-Fang bereits gemeldet; allwo nachzuſchlagen.

Lock-Pfeiffe, iſt ein Werckzeug, welches man zum Vogel-Fange brauchet, und von mancherley Art, nachdem es auf dieſe oder jene Art von Vögeln, als Wachteln, Hüner, Lerchen, Nachtigallen ꝛc. gerichtet, und mit welchen man derſelben Stimme, womit die Geſchlechter einander locken, damit nachahmen kan.

Lock-Vogel, heißt ein Vogel, welcher entweder auf einem ordentlichen Vogel-Herd, oder bey einem Feld-Baum oder Leim-Stange in ſeinem Häuslein, Bauer oder Keſich hingeſtellet wird, durch ſeinen Geſang, Ruffen und Geſchrey die fremden Vögel ſeines gleichen herbey auf den Herd, oder in andere denenſelben geſtellte Fall-Stricke zu locken. Der Lock-Vögel giebt es vornemlich zweyerley: Singende und Schreyende. Beyde werden wieder in groſſe und kleine eingetheilet. Unter denen groſſen ſingenden Lock-Vögeln ſind die vornehmſten der Miſtler, die Weiß- oder Zipp-Droſſel, und die Amſel. Die groſſen ſchreyenden ſind, der Krammets-Vogel oder Ziemer, und die Roth- oder Wein-Droſſel. Die kleinen ſingenden Lock-Vögel ſind der Finck, der Stieglitz, der Hänfling, der Zeiſig oder das Zeißlein, die Korn-Lerche und die Heide-Lerche. Die kleinen ſchreyenden Lock-Vögel ſind, der Gögler oder Quäcker, ſonſten auch Buch-Fincke genannt; der Kern-Beiſſer, der Grünitz oder Krumm-Schnabel, ſo auch anderer Orten Creutz-Vogel heiſſet; der Gimpel oder Blut-Fincke, den einige Haylen, andern einen Roth-Schlegel zu nennen pflegen; der Grünling oder Wohnütz, von etlichen auch Schwanſchel genannt; die Meiſen, der Emmerling und die Wachtel. **Verhaltene Lock-Vögel** ſind, welche bis um Jacobi, das iſt, kurtz vorher, ehe der Vogel-Strich angehet, im finſtern gehalten, und dadurch an ihrem Geſang verhindert worden, damit ſie ſolchen auſſer der Zeit, wenn man ihrer auf dem Herd und ſonſten benöthiget iſt, von ſich hören laſſen. Will man groſſe oder Halb-Vögel zur Lock verhalten, ſo nimmt man nur zur Herbſt-Zeit die Wildfänge, ſo viel man deren benöthiget, ſtellet ſie in ihre Gebauer, die um und um, ausgenommen an dem Orte, wo das Freſſen zu ſuchen, mit leinen Tuch müſſen vermachet ſeyn, weil die Vögel ſonſt wegen ihrer wilden Art ſich ihre Köpffe gar bald zerſtoſſen, und ihren Tod befördern würden, bindet ihnen auch zu mehrerer Vorſorge anfänglich die beyden Flügel mit Faden, daß ſie ſich nicht zu ſehr verflattern; hierauf ſchüttet man ihnen ihr Geſräſſe, welches in Milch und Hiers-Kleyen beſtehet, in das darzu bereitete Freß-Tröglein; kan aber der Vogel ſolches Freſſen nicht leicht gewohnen, ſo pfleget man es mit Wachholder- oder Hollunder-Beeren zu vermiſchen, um deſto lieber es zu ſich nehmen zu lernen. Wenn ſie nun das ordentliche Geſräß gewohnet, ſo ſtellet man ſie an ſtille und finſtere Oerter, da ſie weder das Tages-Licht ſehen, noch das Geſchrey der Vögel vernehmen können, und läſſet ſie alſo bis auf Jacobi ſtehen. Und eben auf ſolche Weiſe muß man auch mit denen kleinen Lock-Vögeln, als Fincken, Quäckern und dergleichen, ſo viel man ſich deren beym Geſang bedienen will, umgehen, und ſie im finſtern aufbehalten. Kommt hernach der Strich und die Zeit herbey, ſo bringet man ſolche Lock-Vögel zwey oder drey Wochen vorhero auf den Herd, deſſelben zu gewohnen, da man denn mit Verwunderung hören wird, wie dieſe bisher im Hauſe gleichſam ſtumm geweſene Vögel ihren Lock-Geſang anſtimmen werden. Die Krammets- und andere zum Locken dienliche Halb-Vögel laſſen ſich auch über Winter gut erhalten, wenn ſie in einem dunckeln Gemach umlauffen können. Alle Lock-Vögel wollen fleißig gewartet, ſauber und reinlich gehalten, ſorgfältig geſpeiſet, und zuweilen mit Schutz-Mitteln wider die ihnen gemeine Zufälle verwahret ſeyn. Denen Miſtlern, Amſeln und Droſſeln giebt man folgendes Geäſe: Nimm Gerſten-Mehl oder Grieß, und weitzene Kleyen, miſche es unter einander, und hebe es in einem ſaubern Topff auf, damit die Mäuſe nicht dazu kommen können. Hievon macht man ſo viel, als man auf einmahl bedarf, mit einer ſüſſen Milch an, doch nicht zu dünne, und giebt ihnen dergleichen des Tages dreymahl zu eſſen. Denen Amſeln kan man auch öffters klein zerhacktes Ochſen-Hertz, als welches ſie gerne eſſen, und dabey tapffer fortſingen, vorgeben; denen Krammets-Vögeln hingegen mengt man ihr ordentliches aus weitzenen Kleyen und groben Gerſten-Gries beſtehendes, mit Waſſer und Milch abgerührtes Geäſe mit rothen Vogelbeeren oder Wachholderbeeren; macht ihnen auch zu Zeiten eine Veränderung mit der Speiſe, und miſchet ihnen Hollunder-Beere, Weinſchier-

ſchierling oder Berbisbeere und Mehlbeere mit ein; es ſchneiden auch etliche Obſt, und ohne Saltz gekochte Möhren oder gelbe Rüben unter ihre Speiſe, oder geben ihnen gedörrte, und wieder im Waſſer gequellte Heidelbeeren vor, bisweilen auch Hierſen und Mohn, legen ihnen zu Zeiten Fenchel ins Trincken, und verſehen ihr Qvartier zum öfftern mit friſchem Sand. Der kleinen Lock-Vögel Speiſe iſt Hanff, Hirſen, Rüben-Saamen und Lein unter einander, Mahn, Flachs- oder Lein-Dotter, Erlen- und Bircken-Saamen und dergleichen, inſonderheit giebt man denen Fincken Hanff, Fenich- und Lein-Dotter; den Emmerlingen oder Goldammern, Hänfflingen und Grünlingen Hanff und jährigen Haber darunter. Der Hanff muß vor die kleinen Vogel auf einer Hanff-Mühle gemahlen und von heurigem Saamen ſeyn, ſo mauſen und ſingen ſie gut. Die Lock-Vögel, ſo man im künfftigen Herbſt auf die Herde und Leim-Bäume brauchen will, ſoll man im Anfange des Mayen purgiren: Erſtlich giebt man ihnen den Mangold-Safft mit reinem Waſſer vermiſcht zu trincken, den andern Tag darauf giebt man ihnen ein Mangold-Blat zu eſſen, den dritten Tag ſetzt man ſie mit ihrem Häuslein auf die Erden, daß ſie zehen Tage ihr gewöhnliches Geäſe freſſen, und bringet ſie nach und nach vom lichten ins dunckele, und aus dieſem ins finſtere. Nach dieſen zehen Tagen läſſet man ſie wieder Mangold eſſen, und wo man ihnen ihr Geäſe und Geträncke giebt, nimmt man ſich dergeſtalt mit dem Licht in Acht, daß ſie ſolches nur etwas weniges erblicken; man putzet ihnen ihre Käfiche, auch Eß- und Trinck-Geſchirre ſauber aus, und wechſelt von acht zu acht Tagen den Hanff mit Mangold-Blättern ab, giebt ihnen auch allezeit über den fünfften Tag den Safft davon im Trinck-Waſſer, ſonderlich denen Fincken, die gerne erblinden. Mit dieſer Wartung und Pflege continuiret man bis auf Laurentii, das iſt den zehnten Auguſt, purgieret ſie denn wieder wie anfangs, und bringet ſie von Tage zu Tage an einen lichteren Ort, und nicht gleich jähling an das Sonnen-Licht, ſo werden ſie den Herbſt über fein geſund bleiben und wohl ſingen. Mittlerweile man die Geſang-Vögel auf dem Herde braucht, ſoll man ihnen allezeit am dritten Tage gar klein gehackte hart geſottene Eyer nebſt ein wenig geſtoſſenem Zucker, oder klein gehackten Zirbel-Nüſſen (Pinien) auf ihr Geäſe, auch zum öfftern friſche Hüner-Därme geben. Von unter einander gehackten Eyern, Peterſilien und Mangold ſingen ſie deſto beſſer, und ſolche dabey zu erhalten, giebt man ihnen bisweilen unter ihr Geäſe ein wenig Rüben-Saamen, und fünff oder ſechs Senff-Körnlein. Wenn die Lock-Vögel erblinden wollen, giebt man ihnen Waſſer, welches in einem Topffe mit Küh-Koth und Schellkraut wohl durch einander gerühret, und, nachdem es eine Zeitlang geſtanden, und ſich das Dicke an dem Boden geſetzet, von demſelben abgegoſſen worden, zu trincken; oder menget ihr ordentliches Trinck-Waſſer mit klein geſchabter Venediſcher Seiffe, oder mit Mangold-Safft; man giebt ihnen auch Melonen-Kerne zwey oder drey Tage zu freſſen, ſie vor Augen-Weh zu verwahren.

Löcher zu denen Bäumen, ſo verpflantzet werden ſollen, ſiehe **Baum-Löcher**.

Löffel, heißt dasjenige bekannte Inſtrument, womit man insgemein etwas Suppe oder Brühe aus einer Schüſſel, einem Topf oder anderm Geſchirr auszuſchöpffen pfleget. Es beſtehet daſſelbe demnach aus einer runden oder länglicht-runden Vertieffung, die mit einem proportionirlichen Stiel verſehen, deſſen Gröſſe, wie auch die Materie, davon es verfertiget, wird nach dem Gebrauch eingerichtet, denn es giebt Eß-Löffel, Koch-Löffel, Faum-Löffel, Rühr-Löffel u. ſ. f. von denen allen gehörigen Orts die Beſchreibung zu finden. Die Eß-Löffel werden insgemein von Silber, Printz-Metall, Zinn, Blech, u. d. gl. gemacht, und pfleget man unter ſo vielen gar fein faſonirten wohl zuweilen die von der erſten Art alſo zuzurichten, daß ſie ſich mit dem oberen Theil herum ſchlagen und zuſammen legen laſſen, ſo man **Einleg-Löffel** zu nennen pfleget.

Löffel, werden bey der Jägerey die Haſen-Ohren genennet.

Löffel-Blech, iſt ein ablang-vereckigtes mit groſſen Löchern ausgeſchlagenes Blech, worein die Koch- oder Rühr-Löffel in der Küche gehangen werden.

Löffel-Gans, iſt ein an den Engelländiſchen Küſten ſich häufig aufhaltender Meer-Vogel, der nicht gar ſo groß als eine Gans, einen Hals und Federn wie ein Schwan, und einen Schnabel gleich einem Löffel hat, die Füſſe gleichen an Höhe des Reigers ſeinen; beydes der Schnabel und die Füſſe ſind ſchwartz. Das Fleiſch von dieſem Thiere wird mit unter die Lecker-Bißgen gezählet.

Löffel-Kraut, iſt ein heilſames Kraut, welches immer grün iſt, und ſo wohl in der Küche unter den Kräuter-Salat, zu Salſen, ingleichen zu einem Kräuter-Wein gebraucht wird, als auch in der Artzney ſeinen trefflichen Nutzen hat. Es treibet aus ſeiner Wurtzel grüne ſafftige und bey nahe runde Blätter, welche an ohngefehr fünff Finger langen Stielen hangen, und etwas hohl wie die Schale von einem Löffel ſind; das Holländiſche Löffel-Kraut aber hat platte Blätter. Aus eben ſolcher Wurtzel ſteigen auch viele wincklichte, ohngefehr einer halben Ellen lange, röthlichte, mit vielen Zweigen beſetzte ſchwache Stengel in die Höhe, woran kleine länglichte Blätter ohne Stiele wachſen. Seine Blüthen ſind weiß, und aus vier übers Creutze ſtehenden Blättern zuſammen geſetzt, denen ein kleiner rother rundlicher Saamen in runden Hülſen folget. Die Wurtzel iſt weißlicht, klein und gerade. Das gantze Gewächſe

hat

hat einen ſcharffen Geſchmack und einen durchdringenden Geruch. In Holland, Engelland, Dänemarck, und andern Nordiſchen Provinzien, wächſet es wild, bey uns aber wird es in den Gärten aus dem Saamen erzeuget. Man ſäet denſelben alſobald im Frühling im wachſenden Monden in etwas ſchattichtes, feucht- und luckeres Erdreich; wiewohl man ihn auch im Herbſt, etwa gegen Michaelis ſäen, und alſo denſelben im Frühling deſto eher haben und gebrauchen kan. Der Saame lieget etwas lange, ehe er aufgehet. Die jungen Pflantzen werden von den Erd-Flöhen ſehr angefochten: ſolche zu vertreiben, ſoll man Rus aus dem Schornſtein in Waſſer rühren, und die Pflänzlein etliche Abende nach der Sonnen-Untergang damit begieſſen. Wenn man die jungen Pflantzen anderweit wieder in ein gutes, mürbes, feuchtes und fettes Erdreich allemahl einen halben Schuh weit von einander verpflantzet, ſo wird es um ein gut Theil ſchöner und völliger. Es blühet im April, May und Junio, bringt aber erſtlich im folgenden Jahre ſeinen Saamen, welcher ſich nur ein Jahr hält, und wenn er älter wird, nicht aufgehet, dahero man alle Jahre etwas von dergleichen Saamen zum Säen aufbehalten muß. Es eröffnet, reiniget und treibet aus, widerſtehet der Fäulung, und zertheilet die böſen Feuchtigkeiten, dienet wider die Verſtopffung des Miltzes und Gekröſes, ingleichen wider die Mund-Fäule und den Scharbock, dahero es auch Scharbocks-Kraut oder Scharbocks Heil genennet wird. In allen dieſen Zuſtänden ſoll man die Blätter friſch und grün gebrauchen. Man nimmt ſie, wie obgedacht, mit unter den Kräuter-Salat, oder iſſet ſie grün auf Butter-Brot, oder legt ſie in Wein oder Bier, und trincket davon; ſo pflegt man auch den bekannten Löffel-Kraut-Brantewein davon anzuſetzen. In denen Apothecken wird ein Waſſer, Spiritus, Latwerge und Oel davon bereitet, welche wider obige Kranckheiten ſehr heilſamlich zu gebrauchen ſind. Aeuſſerlich kommt es zu den Bädern und Gurgel-Waſſern. Der

Löffel-Kraut-Wein, wird auf zweyerley Art gemacht. Erſtlich, daß er nicht vergiere, füllet man ein reines Fäßlein mit auserleſenen ſaubern Blättern dieſes Krautes bis an die Helfte, und denn vollends mit friſchem erſt von der Preſſe lauffenden Moſt an, und verſpündet es wohl; dieſer Wein wird in kurtzer Zeit, wenn man recht damit umgegangen, klar, roth und ſehr ſüß, auch am Geſchmack faſt dem Spaniſchen Wein gleich werden, und doch des Krautes Geſchmack, dem Mund aber nicht unangenehm von ſich geben. Will man ihn aber zum andern haben, daß er vergiere, darff man in ein Fäßlein, darinnen Moſt zu vergähren anfängt, etwas weniger Löffel-Kraut-Blätter legen. Dieſer Wein wird zwar nicht ſo wohl geſchmack als der erſte, aber wider die ſcharbockiſche Kranckheiten ſehr kräftig ſeyn.

Löſen, ſagt man von dem Wildpret, wenn es ſich erleichtert. Z. E. der Hirſch hat gelöſet, das iſt, ſeine Nothdurft gethan. Daher auch die

Löſung oder das Gelooß, ein Jäger-Terminus, und heiſſet ſo viel, als der Koth oder Miſt wilder Thiere. Aus ſolchem pflegen die Jäger ſowohl als aus der Fährte das Wild zu erkennen. Die Löſung eines Bären ſiehet meiſtentheils, wie ein von Ameiſen zuſammen gedruckter Ballen aus, weil er die Ameiſen überall hervor ſuchet und gleichſam an ſtat einer Würtze genieſſet. Die Löſung eines Hirſches zur Hirſch-Feiſt-Zeit, im Sommer iſt flach und breit, als ein zwey Groſchen-Stücke; hänget ſchleimigt an einander, wie eine Wein-Traube. Je feiſter der Hirſch, ie ſchleimigter iſt ſeine Löſung, und gläntzet, wie Oel an der Sonnen, im Winter aber iſt ſie gedrungener, ſchwärtzer und rundeckigter; des Wildes Löſung aber iſt kleiner und am Ende ſpitzig; verzettelt ſolches, als einen zerriſſenen Roſen-Krantz, und läſſet die Lorbeern zerſtreuet hin und her fallen, wie die Ziegen; und was das Wildpret gutes und böſes, verdaulich und unverdauliches genoſſen, und im Magen und Wanſt gehabt, wird man finden. Doch iſt des Tages-Löſung beſſer verdauet, als die Nacht-Löſung. Die Löſung eines wilden Schweins, wenn es in der Feiſte- und Maſt-Zeit, iſt ſchleimig beyſammen, und vom ſtarcken Geruch, im Sommer von Früchten, als ein Tann-Zapffen gedrungen; der Bachen Löſung iſt fleck-weiſe, iedoch auch unterſchiedlich. Die Löſung des Haſen iſt klein, trocken und eckigt, der Häſin Löſung aber gröſſer, runder und feuchter; wie denn auch die Löſung des Wolffes härter und trockner iſt, als der Wölffin. Der Fuchs leget vor die Röhre eines Dachſen in deſſen Abweſenheit ſeine Löſung, und verurſachet damit, daß der Dachs, ſobald er den Geſtanck vermercket, ſeine Wohnung verläſſet, welche darauf von dem Fuchs bezogen wird. Die Biber und Fiſch-Otter werffen ihre Löſung, ſo meiſtentheils von Krebs-Schalen und Fiſch-Schuppen beſtehet, gemeiniglich auf die Steine. Die Löſung des Baum-Marders giebt einen angenehmen Biſam-Geruch von ſich.

Löwe, iſt dasjenige reiſſende Thier, welches ſowohl an dem Majeſtätiſchen Anſehen, als an Großmüthigkeit und Stärcke keinem anderen etwas nachgiebet, daher man es auch vor den König aller vierfüßigen wilden Beſtien achtet, wird aber nur am allermeiſten in Africa und Aſia erzeuget, und von dieſen Orten erſt zu uns gebracht. Denenjenigen zu gefallen, welche an groſſen Höfen in Thier-Gräben und Zwingern Wirtſchafft mit dieſen Thieren treiben, wollen wir hier einige Anmerckungen machen, die ſonſt eigentlich keinen ſonderlichen Nutzen bey uns haben, und mehr zur Curioſität dienen, davon man in *Aldrovandi*, *Geſneri*, *Francii*, und endlich in Märckleins Thier-Büchern mehr finden kan. Ein Löwe iſt mäßiger Gröſſe, hat einen dicken breiten Kopff, der an einem dicken Halſe ſitzet, welcher von einer langen zottichten Krauſe bedecket wird, die noch über ſeiner ſchönen breiten Bruſt herab hanget,

get. Jedoch iſt dieſes nicht bey denen Löwinnen zu finden. Sein Bauch iſt dünne, die Lenden derb und ſtarck, der Schwantz lang und dicke, die Füſſe ſind ihm geſpalten, wie denen Katzen, daher kommen auch ſeine Jungen blind auf die Welt: Denn alle Thiere, die zertheilte Zehen haben, werden blind gebohren. Dieſe ſeine Klauen, deren er fünff an den vordern und vier an den hintern Füſſen hat, verbirgt er auch im gehen wie die Katzen. Die Schönheit deſſelben beſtehet hauptſächlich in der Bruſt und vordern Leib, die Stärcke hergegen hat er in dem Kopffe und Klauen. Das greulichſte an ihm iſt das Brüllen. Er ſchläfft wie der Haſe mit offenen Augen. Des Löwens Junge, die er nur ſechs Monat trägt, ſind anfangs gantz ungeſtalt und ſehr klein, und hat er deren nicht offt, auch beläufft ſich die Anzahl derſelben anfangs auf fünff, und zuletzt, wenn er aufhört zu jungen, beſchleuſt er mit einem; ſolche brauchen zwey Monat, ehe ſie gehen lernen. An dem Schwantze kan man ſehen, was er im Sinne führet, denn iſt er erzürnet, ſo ſchlägt er mit dem Schwantz auf die Erde, wenn er aber guten Muths und beſänfftiget iſt, ſo ſchlägt er damit ſeinen eigenen Rücken. Wenn er nicht erzürnet worden oder ſehr hungrig iſt, thut er den Menſchen ſo leicht keinen Schaden, ſondern läſſet ſich von ſelbigen gantz zahm machen, denen Thieren aber iſt er gewohnt ſehr hinterliſtig nachzuſtellen; ſo bald er nun einen Raub erhalten, ſaugt er zuvörderſt das Blut aus ſelbigem, kommt ihm indeſſen ein anderer vor, ſpielet er dieſem eben ſo mit, und gehet alsdenn erſt wieder zum erſten Raub, um ſelbigen zu verzehren. Er trägt ſeinen Groll ſeinem Beleidiger lange nach. Die Löſung des Löwens, welche er aller zwey oder drey Tage giebt, iſt wegen ſeiner hitzigen Natur gantz trocken und ſtinckend, dergleichen auch ſein Athem und Urin, bey welchem letzten, wenn er ſolchen lauffen läſſet, er das hintere Bein, wie ein Hund, darzu aufhebet. Sie ſauffen ſehr wenig, freſſen kein Kraut, auſſer wenn ſie kranck ſind, ſondern Luder, werden ſehr alt u. ſ. f. Eines Löwen Fleiſch wird wegen der ſo gar hitzigen Natur und groben Subſtantz nicht verſpeiſet: Das Blut ſoll wegen ſeiner Hitze den Diamant auflöſen, und aus ſeinen harten Knochen, wie aus Kieſel-Steinen, ſich Feuer ſchlagen laſſen. Das Fett dienet wider den Gifft, die harten Geſchwüre zeitig zu machen, und was damit beſtrichen worden, davor ſollen alle Thiere, ſonderlich aber die Wölffe und Schlangen fliehen.

Löwen-Fuß, Gülden-Gänſerich, Sinau, iſt eines der vortrefflichſten Wund-Kräuter, welches gerne an graſichten und feuchten Orten auf Wieſen und Auen wächſet, aber auch um ſeines Artzney-Gebrauchs willen, in den Gärten aus dem Saamen gezogen, oder auch durch Zerreiſſung der Wurtzeln, fortgepflantzet wird. Er hat eine ſchwartze, holtzigte Finger-lange Wurzel, welche nach der Quere in der Erden liegt, mit vielen Zaſern behängt, und eines rauhen und bittern Geſchmacks iſt. Die Blätter ſind breit, rund, und in neun oder zehen Unterſchiede, gleich einem Stern geſpalten, hängen an langen und rauhen Stielen, und haben das vor andern Blättern beſonders, daß der Thau auch bey Sonnen-Schein darauf ſtehen bleibet. Zwiſchen denen Blättern wachſen dünne, eines Fuſſes lange Stängelein herfür, die ſich oben in kleine Zweiglein austheilen. An den Gipffeln derſelben erſcheinen trauſchlichte kleine grün-gelbe oder bleiche Blümlein, denen folget im Julio ein kleiner gelber Saamen, dem Mohn-Saamen nicht ungleich. Das von dem Kraut deſtillirte Waſſer, heilet alle innerliche Verletzungen, äuſſerlich aber die Wunden und Fiſteln damit gewaſchen, und mittelſt darein genetzter Tüchlein übergeſchlagen, reiniget und heilet dieſelbe. Das pulveriſirte Kraut heilet die Darm-Brüche der Kinder, wenn man es ihnen in dem deſtillirten Waſſer einzunehmen giebt.

Löwen-Maul, ſiehe **Dorant.**

Löwen-Zahn, Apoſtem-Röhrlein, Pfaffen-Röhrlein oder Röhrlein-Kraut, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches unter dem Graſe, an Wegen, auf Rainen und andern ungebauten Orten wächſet, hat eine weiſſe und ſchlechte mit wenig Zaſern behängte Wurtzel, der Wegwart-Wurtzel ähnlich, ausgenommen, daß ſie Milch giebet, auch bitterer und härter iſt. Im Anfang des Frühlings thun ſich die Blätter herfür, welche auf der Erden liegen, und wie die Wegwart-Blätter zerſpalten und zerſchnitten ſind. Im April ſchieſſen Spannenlange, hole, ſubtile Röhrlein oder Stengel auf, an deren Gipffel ein grünes rundes Knöpflein ſtehet, daraus gelbgefüllte Blumen kommen, dieſe verwandeln ſich hernach in einen runden und wolligten pflaumigten Knopf, deſſen Pflaumen alsdenn von der Lufft abgewehet werden, und ſtehen darauf die weiſſen bleſſen Knöpflein, wie geſchorne Mönchs-Platten. Das gantze Gewächs giebet eine weiſſe bittere Milch von ſich. Das Kraut hat eine Krafft zu reinigen, zu kühlen, zu trocknen und der Fäule zu widerſtehen. Mit Blumen und Wurtzeln in Waſſer geſotten, davon getruncken, vertreibet das Jucken der Haut, die Gelb- und Waſſerſucht, auch die Fieber, ſonderlich das dreytägige, treibt den Harn und lindert die Harn-Winde. Der aus den zerbrochenen Stengeln oder Röhrlein dieſes Krautes ſchwitzende weiſſe Milch-Safft, zuweilen ein paar Tröpfleinweis in die Augen gelaſſen, ſoll dieſelben hell machen, und alle Flecken daraus vertreiben. Aus dem gantzen Kraut wird ein Waſſer diſtilliret, welches eine herrliche Artzney in hitzigen Kranckheiten, Fiebern und Peſt, lindert das Seitenſtechen, dienet äuſſerlich zu hitzigen und rothen Augen, benimmt die Finnen im Geſicht, und macht eine reine Haut, wenn man ſich offt damit wäſcht. Die Wurtzel dieſes Krauts wird von einigen Augen-Wurtzel genennet, weil dieſelbe, wenn ſie zu der Zeit, da die Sonne in die

Jungfrau gehet, gegraben worden, einem Menſchen oder Vieh, ſo Flecken in den Augen hat, an den Hals gehencket wird, dieſelben vertreiben ſoll. Von ſolcher Krafft und Wirckung hat dieſes Kraut auch den Nahmen **Fell-Riß** bekommen.

Lohe, heiſt ein Unfall, welcher der Gerſten oder auch Waitzen-Schrappe von allzutrockener Witterung begegnet, indem die Safft-Röhrigen derer Blätter verſchrumpeln und der Safft zu ſtocken anfänget, ſolchergeſtalt aber dieſelben rothgelbigt werden. Denn da ſagt man: die Lohe hat hinein geſchlagen, weil man auch die rothgelben oberſten Spitzen einer Feuer-Flamme ebenfalls die Lohe nennet, und wenn ſelbige in ein ſiedendes Waſſer ſchlagen, ſolches aber räuchericht machen, ſo ſpricht man auch: die Lohe habe hinein geſchlagen.

Lohe, heiſſet man die von Eichen, Fichten oder Bircken Bäumen geſchälte, und auf denen ſogenannten **Lohe-Mühlen** zu Pulver geſtampffte Rinden, welche von denen Lederern oder Rothgerbern zu ihrer Häute Gare gebrauchet, nachgehends aber, wenn man ſie zwey oder drey Jahre verliegen laſſen, zu einer noch ziemlich guten Feld- und Garten-Düngung oder aber friſch weg zu **Lohe-Ballen** oder **Lohe-Kuchen**, und dieſe, wenn ſie an der Lufft genugſam ausgetrocknet, zur Feurung angewendet werden.

Lohe-Eiche, iſt eine Roth-Eiche, welche man auch die Haſel-Eiche nennet, die an Eichel-Früchten am ärmſten, dagegen aber viel Gall-Aepffel, ſo doch hier zu Lande nicht viel nutzen, und die Lohe, wovon im vorigen Artikel gehandelt, als einen Nutzen giebt. Es muß aber die Schale zur Lohe keinesweges von ſtehenden und zum umſchlagen noch nicht gewidmeten oder gleichen und ſchönwüchſichten, ſondern von unartigen und zum Scheiten zu brauchenden Eichen genommen, abgeſchälet, in Bündlein gebunden und verkauffet werden, wenn man nicht ſeinen Wald durch Lohſchälen ruiniren will. Siehe von der **Haſel-Eiche** das Wort **Eiche**.

Lohe-Fincke, ſuche **Blut-Fincke**.

Lohn, wird diejenige Bezahlung genennet, welche der empfähet, ſo ein gewiſſes Gewerbe oder Arbeit, zu eines andern Dienſt und Nutz verrichtet hat. Es läſſet ſich ſolcher theils nach der Zeit, theils nach der Arbeit eintheilen, in Handwercker-Lohn, Tage-Lohn und Geſinde-Lohn, dieſes letzte heiſſet auch Mieth-Lohn, und iſt vom **Mieth-Gelde**, welcher Artickel nachzuſehen, unterſchieden. Im Artickel vom **Geſinde-Lohn** aber wird vonjenem gehandelt. Wie nun aber die Arbeit und die darbey angewandte Bemühung, wie auch die Zeit ungleich unterſchieden, alſo wird auch die Belohnung davor bald erhöhet, bald verringert, zuweilen pfleget derſelbe und ſonderlich der Handwercker-Lohn, auch wohl bey theurem Einkauf der Victualien zu ſteigen; daß aber Gewiſſenloſe Leute ſich deſſen nicht übernehmen dürffen, und mehr fordern können, als ſie verdienen, ſo wird in einer wohl eingerichteten Policey, meiſtentheils von der Obrigkeit eine Taxa vorgeſchrieben, wie und auf was Weiſe iede Arbeit zu belohnen. Nur wäre zu wünſchen, daß man ſich an denen meiſten Orten nicht einbildete, als ſey es genug, eine beſtändige Taxe in denen Geſetzen von Arbeiter- Handwercker- Boten- Fuhr- und Geſinde-Lohn vorzuſchreiben. Denn dergleichen Taxen immer zu halten, vergönnen die Umſtände derer Herren und Arbeiter und Zeiten, ſonderlich aber bey denen letzten, der ſteigende und fallende Preis der Nothdurfft des Lebens dererjenigen, welche arbeiten und dienen, nicht; ſolcher Geſtalt aber gehöret dieſes vielmehr unter die Special-Policey-Anſtalten, welche nach allgemeinen Sätzen in denen Policey-Geſetzen an iedem Ort, in iedem Kreiſe, Gerichte ꝛc. und nach allen Umſtänden von halben zu halben, oder Jahren zu Jahren die Taxen der Dienſte machen, nachdem man aus allen Ständen die Verſtändigſten ſowohl von denen, die Arbeit brauchen, als Arbeit thun, dabey vernommen und gehöret hat, hiernächſt aber weder denen Herren noch Arbeitern verſtattet, dieſe Taxe zu überſchreiten, wohl aber durch Verträge in beſondern Fällen ſich auf was geringeres zu vergleichen.

Lohn-Schäfer, ſiehe **Schäfer**.

Lombardiſche Nüſſe, ſuche **Haſel-Nüſſe**.

Lorbeer-Baum, iſt ein Baum, welcher in warmen Ländern wild wächſet, bey uns aber um ſeines ſchönen und immer grünen Laubes willen, in denen Gärten unter den Schirm-Gewächſen gehalten wird: Davon ſind nachfolgende Gattungen bekannt. Der

Gemeine Lorbeer-Baum hat länglichte, ſpitzige, harte, dunckelgrüne, und glatte Blätter, eines guten Geruchs und ſcharffen, wiewohl etwas bittern Würtz-Geſchmacks, bringet weißlänglichte Blüten, und nach denenſelben eine länglichte Frucht, welche anfänglich grün iſt, nachgehends aber, wenn ſie zur Zeitigung gelanget, ſchwartz wird, und den Nahmen Lorbeer führet; iedoch bey uns ſchwerlich zur Reiffe gedeihet. Dieſe Beere ſind bitter von Geſchmack, wohlriechend und führen ein Oel bey ſich, ſo aus denenſelben, wenn ſie noch friſch ſind, entweder durch Preſſen oder durch Kochen gebracht, und Lorbeer-Oel, oder insgemein nur Lor-Oel genennet wird. Die Beere dienen wider alle von Kälte entſtehende Kranckheiten, ſtärcken das Hirn und die Nerven, trocknen die Flüſſe, eröffnen die Verſtopffungen der Leber, des Miltzes, der Mutter ꝛc. treiben die Winde, den Schweiß, Harn, Stein und Grieß, und widerſtehen dem Gifft und der Peſtilentz. Die Blätter, welche faſt von gleicher Krafft, geben eine ſehr gute Brand-Salbe, wenn friſch Schweine-Fett ſiedend heiß darüber gegoſſen wird; friſch aufgelegt, dienen ſie wider die Weſpen- und Bienen-Stiche, und mit Gerſten-Mehl wider hitzige Geſchwulſten. In Wein geſotten und davon getruncken, vertreiben ſie die Waſſerſucht und

kalte

kalte Fieber. Das Oel wird nicht nur bey denen Menſchen zu den Gebrechen der Nerven des Ober- und Unter-Bauchs und der Nieren, wider das Sauſen und Klingen der Ohren, zu denen vom Schlage gelähmten Gliedern, und wider die Hüfft Schmertzen ꝛc. ſondern auch bey Pferden und Vieh ſtarck gebrauchet, wiewohl das deſtillirte Oel eine viel kräfftigere Wirkung hat. Wenn das Lor-Oel oder Lorbeer-Oel gerecht, muß es gelbgrün, etwas körnig, dick, hart und wohlriechend ſeyn. In der Küche werden die Lorbeeren wie der gantze Ingber, mit dem Fleiſch gekocht, um demſelben u. der Brühe einen angenehmen Geſchmack zu geben, die Blätter aber nicht nur an Fleiſch und Fiſche zu gewürtzten Brühen, in die Wildprets-Paſteten und vielen andern Speiſen gebraucht, ſondern auch die Trachten auf denen Schüſſel-Rändern damit garniret. Die Alten haben zu gewiſſer Zeit die Blätter ins Feuer geworffen; hat es ſehr geknaſtert, haben ſie eine gute Erndte, wo aber nicht, eine Theurung vermuthet. Der

Breitblätterige Lorbeer-Baum, iſt dem erſtbeſchriebenen Lorbeer-Baum in allen gleich, nur daß er gröſſere, runde und lichtere Blätter hat. Er bringt feine weiſſe Blumen, ſo einen ſtarcken Geruch von ſich geben, und nach ſolchen die ordentliche Lorbeer-Frucht. Dieſe Bäume werden vermehret, theils durch ihre Frucht, welche, wenn ſie annoch friſch iſt, in das Erdreich geſtecket wird, oder aber um ein merckliches geſchwinder durch die aus der Wurtzel hervortreibende Brut, und zwar im Mertzen oder April, als in welchem der Safft aus der Wurtzel in die Stämme der Bäume wieder hervor qvillet, doch müſſen ſolche Neben- oder Brut-Schößlinge, wenn ſie zum Verſetzen taugen ſollen, ſchon eines Daumens dicke ſeyn, und wenigſtens vier Finger tief in eine ziemlich fette Erde geſetzet werden: Denn obſchon die Lorbeer-Bäume allenthalben leicht ausſchlagen, ſtehet ihnen dieſelbe doch am beſten an, und weil ſie die Kälte nicht vertragen können, ſetzet man ſie mit denen Citronen- und Pomerantzen-Bäumen zugleich zeitlich in das Gewächs-Haus oder in die Winterung, und um deſto leichter hin und her gebracht zu werden, in groſſe mit eiſernen Reifen verſehene runde eichene Kübel, oder dergleichen viereckigte Käſten. Sie wollen den Sommer über öffters fleißig begoſſen ſeyn, und leiden das Garten-Meſſer nicht gerne, verderben auch leicht davon, woferne der Schnitt nicht alſobald mit Baum-Wachs verſtrichen wird. Man kann ſie ungemein ſchön in Cronen, Pyramiden, und andere Figuren ziehen, und werden dergleichen gefunden, die zwantzig, bis vier und zwantzig und mehr Fuß hoch ſind. Der wilde Lorbeer-Baum, hat in der Jugend breite rundlichte Blätter, welche bey zunehmendem Alter ſchmäler werden, und ſich ie länger ie mehr zuſpitzen. Auf der rechten Seiten ſind ſeine Blätter alle glatt, auf der andern Seiten aber haben ſie gemeiniglich etwas rauhes, wo ſich die Adern anfangen. Dieſer Baum wird durch ſeine häuffig treibende Reben-Brut vermehret. Der

Americaniſche Lorbeer-Baum, iſt unter allen Lorbeer-Bäumen der ſtärckſte am Stamm und Aeſten. Seine Blätter ſind noch eins ſo groß als der andern. Er kommt bey uns zur Blüte, welche weiß und Traubenweiſe beyſammen hängt, treibet aber keine Brut, und muß dahero durch Anhängung der Spalt-Töpfe vermehret, im Sommer fleißig begoſſen, und des Winters an einem warmen Orte im Gewächs-Hauſe verwahret werden. Er iſt noch ziemlich rar, und anfänglich, wiewohl irrig, vor einen Caneel- oder Zimmet-Rinden-Baum ausgegeben worden. Der

Alexandriniſche Lorbeer-Baum, iſt ein holdſeliges Gewächſe, welches einer Ellen hohe Stengel treibt, und länglichte, dicke, ſtarck mit Adern durchlauffene und ſpitzige Blätter hat, die von einer ſchönen grünen Farbe, und denen Lorbeer-Blättern gleich, als wovon auch dieſes Gewächſe ſeinen Nahmen bekommen, aber viel kleiner ſind. Aus den Mitten dieſer Blätter, kommt ein anderes kleines Blatt von gleicher Geſtalt, wie ein Zünglein hervor. Die Blüten, welche ſehr klein, und wie Schellen formiret ſind, hängen an kleinen Stielen, und wachſen unter erſtgedachten kleinen Blättern oder Zünglein heraus. Nach denenſelben folgen Beere, in Gröſſe der Kicher-Erbſen, ein wenig weich, und wenn ſie reiff ſind, roth, in welchen ein oder zwey Horn-harte Saamen-Körner liegen. Den Nahmen des Alexandriniſchen Lorbeer-Baumes führet er daher, weil deſſen ehedem ſehr viel um Alexandria gewachſen ſeyn ſolle. Dieſes Gewächſe wird von denen abgeſchnittenen und eingelegten Zweigen vermehret. Der

Lorbeer-Kirſch-Baum oder Kirſchen-Lorbeer-Baum, iſt ein angenehm zu ſehendes Bäumlein, deſſen Blätter denen Lorbeer- oder vielmehr Citronen-Blättern gleich ſehen, am Rande zerkerbt, glatt, grün, gläntzend, und eines etwas bittern zuſammenziehenden Geſchmacks ſind. Seine Blüte iſt fünffblätterich, weiß und ohne Geruch. Die darauf folgende Frucht gleichet einer Kirſche, in welcher ein länglichter bittrer Saamen in einer beynahe oval-runden, dünnen und mürben Schaale lieget. Er behält ſeine grünen Blätter Winter u. Sommer, blühet im Junio, und wird durch die Brut u. Schößlinge fortgebracht, kan auch wohl mit angehängten Spalt-Töpffen vermehret und weiter fortgepflantzt werden. Ein paar Blätter in friſcher Milch gekocht, giebt derſelben einen angenehmẽ Geſchmack wie Mandeln, ſoll aber die Colic verurſachen, an welcher Wirkung iedoch, da man eines andern verſichert iſt, billig gezweifelt wird. Dieſe Blätter zu Pulver zerrieben, verurſachen ein Nieſen.

Lorbeer-Kraut, ſuche **Kellers-Hals**.

Lorbeer-Roſe, ſiehe **Oleander**.

Lor-Oel, wird insgemein das Lorbeer-Oel genennet, deſſen bereits unter dem Wort Lorbeer-Baum, Erwehnung geſchehen.

Loth, iſt ein kleines Gewichte, und der zwey und dreyßigſte Theil eines gemeinen Pfundes, wird wieder in vier Qvintlein verkleinert; zwey Loth machen eine Untze, und vier und zwantzig Loth ein Pfund Apothecker-Gewichte.

Lotterie, iſt eine Art der Glücks-Spiele, die aufs Looß oder Lot, wie es Holländiſch heißt, ankommen, indem daſſelbe entſcheidet, ob einer mit ſeinem Einſatz mehr oder nichts gewinne, oder den Einſatz darzu verliere. Solchergeſtalt liegt ein Vertrag des Spiels zum Grunde, da viele entweder eins werden, eine Sache, ſo ſie durch zuſammen geſchoſſenes Geld gekaufft, durch das Looß einem oder etlichen unter ſich zuzueignen, oder aber, da viele fehlende und treffende Looſe in einen Kaſten oder Glücks-Topff geworffen, alle Looſe gegen ein gewiſſes Geld verkauffet, davon die Koſten und anderer Vortheil vor den Lotterie-Herrn abgezogen, und durch die Fehler, ſo man Nieten nennet, gewonnen, das übrige nach verſchiedenen großen und kleinen Looſen, ſo da Treffer heiſſen, unter die Käuffer nach dem Looſe denenjenigen zugeeignet werden, deſſen Nummer und ein Treffer zuſammen heraus kommt. Dieſe Beſchreibung iſt genug allhier, überhaupt davon einen Begriff zu machen. Denn die Einrichtung ſelbſt iſt in vieler Abſicht verſchieden, welches aber hierher nicht eigentlich, ſondern in die Stadt-wirtſchafftlichen Geſchäffte, ſonderlich zum Handel und Geld-Verkehr, ja unter die auſſerordentlichen Mittel eines Staats oder einer Stadt, Commun, Kirche, Wayſen-Hauſes, Montis pietatis ꝛc. gehöret, von Aus- und Inländiſchen ohne Beſchwerde des Landes oder derer Glieder einer Commun auf einmahl eine groſſe Summe Geld zu wichtigen Ausgaben zu erlangen, davon z. E. der Staat einen ziemlichen Theil durch die Hoffnung derer Käuffer, um mit wenigen viel zu gewinnen, vermittelſt des Abzugs vor allerhand Mühe, Riſiquo, Koſten, ingleichen durch die Erſparung der Intereſſen ꝛc. ziehet. Das übrige aber erſt nach guter Gelegenheit derer dazu gewidmeten öffentlichen und nach und nach erſt eingehenden Einkünffte bezahlet. Es iſt alſo dieſe Veranſtaltung einer Lotterie entweder eine öffentliche oder Privat-Anſtalt. Sie iſt entweder billig oder gewinnſüchtig und dergleichen. Es haben viele dagegen und viele darfür geſchrieben. Der Herr Cantzler von Ludewig ſel. gehöret unter die erſten, Marperger unter die letzten. Man kan das Philoſophiſche Lexicon davon nachſchlagen. Ein Wirt muß ſich dabey in acht nehmen, daß er nicht unvermerckt durch dieſes öffentliche Spielen der Nationen in eine ſündliche und gefährliche Spielſucht verfällt.

Lotus, iſt ein Kraut, ſo bey uns in den Gärten unter den zaſerigen Sommer-Gewächſen gehalten wird, und iſt der Lybiſche mit runden Blumen, oder der rothblühende mit eckigten Schoten, oder der fünffblätterige mit Blaſen. Er heiſſet auch **wohlriechender Klee**, wegen ſeines lieblichen Geruchs, und **Siebengezeit**, weil er ſolchen Geruch ſiebenmahl in einem Tage bekommen und wieder verlieren ſoll. In der Schweitz wird es **Schabzieger-Kraut** genennet, und ein ſonderlicher Käſe damit bereitet. Es wird auch noch ein anderer Unterſchied unter dem Lotus gemacht, und der erſte **Garten-Lotus** genennet, der lange hohle Stengel, viele Zweiglein, Blätter, ſo gleich dem Klee drey und drey beyſammen ſtehen, und bleichblaue Blümlein an einer Aehre hat. Der andere heiſſet der **wilde Lotus**, welcher häuffig in Lybien wachſen und einen hohen Stengel mit vielen Zweigen haben ſoll, der aber bey uns nicht bekannt. Der **wilde Lotus**, ſo bey uns wächſet, iſt fünffblätterig, und wird in den glatten und rauhen unterſchieden. Der dritte wird der **Aegyptiſche Lotus** genennet, welcher in Egypten auf denen Feldern wächſet, die der Nilus überſchwemmet, eine kleine weiſſe Blume wie eine Lilie hat, die mit Aufgang der Sonnen ſich öffnet, mit dem Untergehen wieder zuſchlieſſet, und einen Kopff bedecket, der wie ein Mahn-Kopff ausſiehet, und einen Saamen enthält, ſo dem Hirſen gleichet. Auf die Nacht neiget ſich die Blume in das Waſſer, und kommt mit dem Sonnenſchein wieder hervor. Die Wurtzel iſt rundknollig, auswendig ſchwartz, inwendig weiß. Die Köpffe werden von den Egyptiern fleißig geſammlet, der Saame getrocknet, und eine Art Brots daraus gemacht.

Lotus-Baum, Zürgel-Baum iſt ein Baum, welcher in Syrien und Africa, auch an einigen Orten in Italien und Franckreich gefunden, bey uns aber in den Gärten gezogen wird. Er wird ziemlich ſtarck, bekommt viele Aeſte, und iſt mit einer glatten, grünlich-blauen Rinde bedeckt. Seine Blätter ſind faſt wie die Rüſtern-Blätter anzuſehen, aber länger und ſpitziger, oben grün und unten weißlicht, rauh und am Rande gekerbt. Seine Blüthen beſtehen aus fünff Roſen-förmig zuſammen geſetzten Blättern, denen runde Beere an langen Stielen, wie kleine Kirſchen folgen, welche anfänglich grün ſind, hernach gelb, ferner roth und endlich ſchwartz werden. Dieſelben haben einen ſüſſen und lieblichen Geſchmack, und ſo wohl als die Blätter eine zuſammenziehende und ſtopffende Krafft. Dahero ſie auch in allerhand Bauch- und Blut-Flüſſen nützlich zu gebrauchen ſind. Der aus der Frucht gepreßte Wein iſt ſehr ſüſſe und angenehm zu trincken; wiewohl ſolcher in unſern Landen, da die Früchte nicht reiff werden, nicht zu bekommen iſt. Das Holtz iſt dauerhafft, und werden daraus gute Pfeiffen, Flöten, Schalmeyen und dergleichen gemacht. Er wird aus ſeinem Saamen, den man aus den mittägigen Ländern zu uns bringt, und im April oder Majo in einen mit guter Erde gefüllten Topff ſtecket, fortgepflanzet. Wenn er einmahl groß iſt, kan er die Kälte wohl vertragen, aber ſo lang er noch ſchwach iſt, muß er beygeſetzet werden.

Louve, ſiehe **Koffer-Garn**.

Luchs, iſt ein wildes reiſſendes Thier, gröſſer als eine Katze, deren Eigenſchafft es im Klet-

tern auf die Bäume, und ſonſten in vielen Stücken hat, aber kleiner als ein Tieger, hat einen gelinden licht-gelben Balg mit röthlichten Flecken geſprenget, einen weiſſen Bauch, einen Bart von weiſſen harten Haaren ums Maul, wie eine Katze und ein ſtarckes Gebiß. Seine Ohren ſind dreyeckigt, auswendig mit ſchwärtzlichen Haaren bewachſen, die Klauen, deren es an den Vörder-Läufften fünff, an den Hinter-Läufften aber nur vier hat, ſcharff, krumm und ſpitzig, welche er auſſer im Fangen und Klettern meiſtens eingezogen hat. Der Schwantz iſt kurtz, gleich dicke, am Ende ſchwartz, und kan von dem Luchſen krumm getragen werden. Er hat unter allen Thieren das ſchärffſte Geſicht, und wenn er aus dem Finſtern ſiehet, ſehen ſeine Augen gantz feurig. Seine Spur iſt als einer Katze, und die Gröſſe als eines Jagd-Hundes. Die Luchſin iſt kleiner als der Luchs, und nicht ſo ſchön als derſelbe, wiewohl es in denen ſteinfelſigten Gebirgen eine weit ſchönere und ſpieglichtere Art von Luchſen giebt, als die in denen ebenen groſſen Wäldern wohnen. Sie halten ſich auſſer ſolchen Wildniſſen ſonſten nirgends auf, dahero es auch kommt, daß er nur in denen groſſen Gebirgen und hohen Wäldern, wiewohl auch ziemlich ſelten gefangen wird. Ihre Rantz- oder Brunfft-Zeit iſt im Februario, und träget alsdenn die Luchſin gleich einer Katze auf neun Wochen, welche hierauf ihre Jungen, und zwar mehrentheils drey, ſelten viere, im Monat May zwiſchen Oſtern und Pfingſten in Felſen, Höhlen und Klippen ſetzet. Die Jungen ſind anfangs weiß, und neun Tage blind, werden aber im Wachſen bald gelber, und bleiben die Männlein allezeit weiſſer als die Weiblein. Die Alte ziehet ihre Jungen mit ihrer Milch auf ſo lange, bis ſie ſich ſelbſten mit Schnecken, Froſchen und dergleichen Ungeziefer ätzen und ernähren können. Sie bringet ihnen zu Zeiten einen groſſen Vogel, oder jungen Haſen, und wenn ſie gröſſer worden, ein junges Reh oder Wild-Kalb, welches ſie, wenn die Jungen herzu ſpringen, loslaſſen, damit ſie es würgen und deſto begieriger werden, ſelbſt nachzuſchleichen und auf den Raub loszugehen. Wenn ſie erwachſen, kriechen ſie auf einen Baum, ſetzen ſich auf einen Aſt, und paſſen auf, wo das Wildpret wechſelt, und ſo eines vorbey gehet, ſpringen ſie ihme geſchwind auf den Rücken, halten ſich feſte mit ihren Klauen, beiſſen es in das Genicke, würgen ſolches ſo lange, und ſaugen das Blut aus, das Thier lauffe, wie es wolle, bis es umfället. Ein Hirſch kan den Luchs nicht leichte abſtreiffen, weil das Geweyh, dahinter er ſitzet, demſelben vor dem Abſtreiffen der Aeſte und Sträucher im Wege. Hingegen wird ſelbiger noch eher von dem Thiere, am beſten aber von den wilden Schweinen, wenn ſie mit groſſer Ungeſtümigkeit durch die dicken Sträucher fahren, abgeſtrichen. Weil aber die Schäden oder die Wunden dem Wildpret von oben einwärts gehen, ſo heilen ſie ſchwerlich, ſonderlich in der Wärme des Sommers. Er fänget ſeinen Riß insgemein am beſten Wildpret, als am Zimmel, Keulen oder im Dünnen an, doch thut er daran nicht ſo viel Schaden als ein Wolff, ſuchet den R[iß] auch nicht über ein oder zweymahl, und zw[ar] die erſte Nacht, und iſt ihm dahero mit dem E[i]ſen beym Riſſe nicht ſowohl, wie dem Wol[ff] beyzukommen, weshalber er auch vor ſchäd[li]cher als jener gehalten wird, weil er immer fri[]ſchen Fraß haben muß; jedoch iſt der Luchs (weil er, wenn er ſich einmahl geſtecket, eher und feſter, als der Wolff hält) auch ehe zu kreiſſen, das iſt, zu umziehen, und wird mit dem kleinen Zeuge, gleich jenem, gemeiniglich gefangen. Es formiret derſelbe ſeinen Tritt gleich einer Katzen, nur daß er ungleich gröſſer als ein Katzen-Tritt iſt, faſt wie eine Wolffs-Spur, ſchreitet auch ſo weit weg, er ſchreitet aber doch accurat wie ein Wolff, und ſind in ſeinen Tritten, wenn er bey wenigem Schnee die Ballen austritt, in jedem Tritte die vordere äuſſerſte von beyden mitlern Klauen jedesmahl kürtzer und kleiner als die inwendige. Sonſten wollen einige erfahrne Weyd-Leute behaupten, daß es zweyerley Arten der Luchſen gebe, nemlich Katzen-Luchſe und **Kälber-Luchſe.** Die Katzen-Luchſe ſollen meiſtens in Stein-felſigten hohen Klippen und Gebirgen ſich befinden, deren Balg von weichen, gelinden, licht-gelben Haaren, mit rothen Flecken und weiſſem Bauch, die Luchſe ſelbſten aber niedriger von Leibe, auch kurtz und dicke ſeyn. Die **Kälber-Luchſe** hingegen, welche in groſſen ebenen Wäldern, wo keine Gebirge ſind, ſich aufhielten, hätten nicht ſo ſchöne Farbe, auch nicht ſo viel Haare als jene, hätten auch gleich denenſelben Katzen-Köpffe mit hohen ſpitzigen Ohren, ſehen aber wie ein gefallene Kälber, falbicht, Ziegel-roth, mit weiſſen Flecken, geſchlanck und hochbeinigt. Die Klauen, ſonderlich die ihnen, weil ſie noch leben, abgezwicket werden, ſind in der Artzney zu vielen Sachen dienlich: Wenn die Pferde den Aug-Stall haben, oder Felle über ihre Augen bekommen, werden ſie mit groſſem Nutzen damit geriſſen. Man pflegt ſie auch in Silber oder Gold einzufaſſen, und für den Krampff anzubencken; die gröſte Klaue auf dem vordern rechten Fuß ſoll auch für die fallende Sucht helfen. Sein Balg wird in unſern Ländern für eines von denen ſchönſten und theureſten Futtern gehalten.

Luchs-Stein, oder **Schoß-Stein,** iſt ein Stein Fingers-dicke und lang, gehet wie ein Pfeil ſpitzig zu, und hat von der Seite herunter einen Spalt, iſt hart und bisweilen mit einem Metall-Schaum überzogen. Sonſt aber hat man vielerley Arten an Farben, dunckel, durchſichtig und ſo fort.

Luder, heißt zwar ſonſten insgemein das geſtorbene Aas vom Vieh; bey der Jägerey aber wird inſonderheit dasjenige darunter verſtanden, womit ein wildes reiſſendes Thier herzu gelocket wird, damit es deſto beſſer und bequemer gefangen oder geſchoſſen werden möge: hiervon entſpringet das Wort

Ludern, welches ſo viel heiſſet, als etwas ſtarck-riechendes an einen gewiſſen Ort legen, ein wildes Thier damit anzulocken und zu fangen. Alſo wird der Wolff durch das Aas eines

todten

todten Pferdes, der Fuchs durch weiſſes in Schwein-Fett geroſtetes Brot, oder durch einen gebratenen Hering ꝛc. geludert. Ludern heiſſet auch inſonderheit bey der Falckneren einen Falcken mit Werffung des Verloſes oder Feder-Spiels, ſo von einigen Luder genannt wird, oder durch Schwingung eines Handſchuhes zu ſich locken. Ludern heißt endlich überhaupt ein wüſtes, ſauiſches, liederliches und wollüſtiges Leben führen, dadurch man ſein Gut und ſeine Geſundheit verſchwendet, verderbet und verludert.

Luder-Platz, iſt eine Grube auf einem Hübel, wo man die Füchſe oder Wölffe mit Luder kirret oder ludert, und ſie allda todt ſchieſſet.

Lufft, iſt ein leichter, dünner, flüßiger und durchſichtiger Cörper, welcher die aus Erde und Waſſer beſtehende Erd-Kugel, ſo, wie das Waſſer die Erde umgiebet, und allen Raum, der von andern Cörpern verlaſſen wird, erfüllet, auch in denen lebendigen Cörpern den Odem erhält, und von denen alten Naturkündigern unter ihre vier Elemente gezählet worden. Jedoch die Weltweiſen begreifen auch öffters darunter kein ſinnliches, ſondern unſichtbares Zeug, ſo ſie eigentlich das Element der Lufft nennen, und ſolches von der cörperlichen Lufft, wovon unſere atmoſphære oder der Lufft-Kreis, der die Erde umgiebet und mit vielen irdiſchen Theilen und Dünſten vermiſchet iſt, unterſchieden. Die Lufft iſt eines von den nothwendigſten und unentbehrlichen Stücken, ſo zur Erhaltung der Geſundheit dienen, überdem aber eine Sache in ſo ferne man dadurch unſere Erden-Lufft verſtehet, um deren Eigenſchafften, Wirckungen und Veränderungen ſich ein Land- und Stadt-Wirt in Anſehung ſeiner wirtſchafftlichen Geſchäffte und ihrer Objecte ſehr ſorgfältig bekümmern, ſie unterſuchen und beurtheilen muß. Dazu gehören nicht nur mancherley Erfahrungen, Anmerckungen und ſo wohl künſtliche als gemeine Verſuche, ſondern auch viele allgemeine und ſchon ausgemachte Sätze in der Natur-Lehre. Denn die Lufft verhält ſich verſchieden zur Erde, zu denen Pflanzen, Blättern, Blüten, Früchten, Saamen, Kräutern, Blumen, zum Vieh und zu mancherley Waaren, Werckzeugen, natürlichen und zubereiteten, flüßigen und feſten Cörpern, ſonderlich aber zum Fleiſch, Obſt, Milch, Bier und Wein. Ja das meiſte, was man von Wetter, deſſen Veränderungen, Zuſtand und Wirckungen in der Wirtſchafft wiſſen muß, kommt auf die Erkänntniß der Lufft an. Uiberdiß alles aber hat ſie ein gantz beſonderes Verhältniß zu unſerm Cörper. Es wäre zu wünſchen, daß man eine Phyſico-Oeconomiſche Unterſuchung der Lufft hätte. Denn die gemeinen Natur-Lehren und Verſuche der Gelehrten mit der Lufft ſind alle zu ſpeculativiſch und entfernet von denen nützlichen Dingen dieſer wichtigen Sache in der Wirtſchafft. Daher ſolche ſonderlich ein ungelehrter Haus-Wirt nicht recht oder gar nicht verſtehen und nuzen kan. Hier kan nichts mehr als etwas von denen allergemeinſten und allernöthigſten Anmerckungen berühret werden. Z. E. geſunde Lufft iſt leichtlich zu erkennen, wenn ſie rein ohne Wolcken, klar ohne Dünſte, und hell ohne Nebel iſt; wenn ſie ohne Sturm-Wind, mehr von Nord-Oſt- und Oſt- als von Süd-Winden bewehet wird, ſonderlich, wenn ſie von friſchen Gebirgen und Wäldern, nicht von Moräſten und ſchlammigten Seen herrühret, auch wo die trübe und dünſtige Lufft von dem Sonnenſchein kan durchläutert und gereiniget, und die ſchädlichen Nebel und Dünſte verzehret werden; dahero auch die Zimmer, ſo gegen Oſten und Nord-Oſten ſtehen, die allergeſündeſten, hingegen die Gemächer, ſo gegen Moräſte, Miſthaufen, oder enge finſtere Schlippen und Gäßlein gehen, zu meiden, oder doch die Fenſter nicht leichte zu eröffnen ſind, bevoraus, wenn feuchtes, trübes, neblichtes Wetter darzu kömmt. Aus kalter Lufft ſoll man nicht gähe in eine warme Stube, oder von dieſer in die Kälte gehen, maſſen der Natur eine jählinge Veränderung der Lufft ſehr nachtheilig iſt. Von der Lufft hat man folgende Witterungs-Vermuthungen: Reinere und klärere Lufft um die Spitzen hoher Berge zeiget gemeiniglich ſchön Wetter an. Wenn die Lufft ſo dünne und rein iſt, daß man auf ebenem Felde ſehr weit um ſich ſehen kan, ſo bedeutet es Nord- oder Mitternachts-Wind. Wenn die Dinge, die man in der Ferne ſiehet, gröſſer und dicker als ſonſt gewöhnlich erſcheinen, und das Geſichte gleichwohl daran keine Urſache iſt, vermuthet man Süd-Wind und Regen. Wenn man das Glocken-Läuten und anderes Getöne, zum Exempel das Pochen von Hammer-Wercken und Stampff-Mühlen, das Bellen der Hunde, Schieſſen und dergleichen aus der Ferne durch die Lufft leicht höret, ſo iſt eine ſolche Witterung zu vermuthen, dergleichen die Winde, ſo von dorther wehen, zu bringen pflegen. Wenn ſich die Schärffe der Lufft mildert, und der Wind ſich nach einem andern Orte wendet, ſo mag man Regen oder Schnee gewärtig ſeyn. Wenn die Lufft meiſt überall röthlicht iſt, doch ohne dicke Wolcken, ſo drohet ſie mit Wind und Sturm. Kalte Lufft mit danckel-grauen Wolcken, und wenig Froſt, verurſachet allermeiſt im Anfang des Frühlings und Herbſtes Hagel. Ein lichter Schein oder Klarheit, welche ſich zuweilen im naſſen Wetter gegen Norden anhebet, iſt ein Zeichen, daß dieſelbe Feuchtigkeit ſich in ein klar Wetter verändern wird, ob ſchon gegen Mittag zu Wolcken ſtehen. Die Lufft iſt ſchwerer, ſo es hell Wetter iſt, leichter aber, ſo es danckel und neblicht, auch windig, und der Himmel mit Schnee überzogen iſt. In dem vorigen Seculo hat man erfunden, die Schwere und Leichte der Lufft durch die ſogenannten Barometra, die Wärme und Kälte derſelben durch Thermometra, und endlich ihre Trockene und Feuchte durch Hygrometra zu erforſchen; von welchen allen an gehörigem Orte ein mehrers.

Lufft-Brunn, iſt eine curieuſe Erfindung, an einem trockenen dürren Orte, wo keine Qvelle oder Waſſer-Ader iſt, ſonderlich im Sommer, eine groſſe Qvantität der Lufft in Waſſer zu verwandeln, und dadurch einem Haus-Wirt für ſich und die Seinigen genugſam geſundes und reines Waſſer zu verſchaffen. Dieſer Brunn, welcher ein trefflicher Vortheil iſt, weil er in der gröſten Sommer-Hitze und Ermangelung des Regens, wenn bisweilen andere Brunnen und Ciſternen austrocknen, am allermeiſten Waſſer giebt, wird, wie ſolches Franc. de Lanis in ſeinem Prodromo cap. 15 fol. 92 beſchreibet, und davon er das Experiment ſelbſt geſehen, und des Waſſers vielmahlen getruncken zu haben, ausdrücklich gedencket, alſo verfertiget: Man muß einen Ort erwehlen, der gegen Mittag ſiehet, wenn es an einem Hügel oder Berge ſeyn könte, wäre es deſto beſſer. Daſelbſt muß man unter der Erden ein groſſes Gewölb oder Kammer ausgraben, ſo nur ein einiges nicht gar groſſes gegen Mittag gewandtes Lufft-Loch haben darff; das Gewölbe muß nicht zu nahe an der Lufft, ſondern erſtlich mit einem Graben oder Canal, der fünff oder ſechs Ellen lang, und gegen dem Gewölbe immerdar etwas eingezogener und enger wird, deſſen Mund-Loch auch über anderthalb oder zwey Ellen nicht breit ſeyn darff, verſehen ſeyn. Inwendig nun iſt das Gewölbe; je gröſſer ſolches iſt, je mehr Waſſer es giebt. Beſiehe Tab. V Fig. 9. Und auf dieſe Weiſe wird die Lufft, die von Mittag her, durch das Mund-Loch und den Canal A B warm und dünn gemacht, eindringet, in dem Gewölbe oder der Kammer C von der unterirdiſchen Kälte condenſiret, daß ſie ſich im runden Gewölbe allenthalben Tropffenweiſe anleget, und zu Waſſer wird, alſo, daß man alle Tage viele Eimer Waſſers durch die von D bis E gehende Röhren haben kan. Je hitziger nun die Lufft von den Strahlen der Sonnen entzündet wird, je mehr Waſſer, nach der Proportion der Groſſe des Gewölbes, man davon genieſſet; und damit die Kälte der Kammer oder des Gewölbes deſto gröſſer ſey, muß ſolche etwas tieff in dem Berge, und wie obgedacht, von dem äuſſern Mund-Loch ziemlich entfernet ſeyn. Deſto mehr aber dieſes zu befördern, kan man das Gewölbe um und um mit kalten und feuchten Steinen, die alle feuchte Dünſte gerne an ſich ziehen, und ſonderlich den Boden D mit dergleichen Steinen wohl pflaſtern laſſen, (wie man in den Ciſternen zu thun pfleget) damit das Waſſer nicht in die Erden einſincken und ſich verlieren möge.

Lufft-Maltz, ſiehe Maltz.

Lufft-Schieſſen, ſuche Flug-Schieſſen.

Lufft-Zeichen, heiſſen alle die Veränderungen, welche durch die Wirckung der Natur ſich in die Lufft über der Erden öffters ereignen. Man theilet ſie ein in wahrhafftige, welche nemlich wircklich bald aus Waſſer, dergleichen Wolcken, Nebel, Regen, Thau, Hagel, Schnee, Reiff u. ſ. f. bald aus Feuer, welcher Art die ſo genannten Irrlichter, der Drache, leckende Feuer, Feuer-Scheine, Strahle, Blitz, Donner, fallende Sterne u. d. gl. bald aus Winde beſtehen, der bey vielen Fällen das ſeinige mit beyträget; und denn in ſcheinbare, welche dasjenige Weſen nicht ſind, davor man ſie aber doch anſiehet, als da iſt der Regen-Bogen, der Ring um den Mond und die Sonne, die Neben-Sonnen und Neben-Monden, die Oeffnungen des Himmels und was dergleichen mehr. Alle dieſe Zeichen haben ihren Urſprung von den Ausdünſtungen der Erde, welche vermittelſt der Sonnen-Hitze von dar in der Höhe gezogen, und in der Lufft auf dieſe und jene Art vollends zubereitet werden, davon hin und wieder an ſeinem Orte weitläufftiger gehandelt worden.

Lücken-Netze, ſiehe Lauſch-Netze.

Lüfften, (die Bäume lüfften) iſt ein Garten-Terminus, und heiſſet im Herbſte das über den Wurtzeln der Obſt-Bäume, um die Stämme befindliche Erdreich aufgraben, damit das Regen- und Schnee-Waſſer den Winter durch deſto beſſer zu den Wurtzeln eindringen könne; welches aber nur bey einem von Natur trockenen und dürren Boden beobachtet, das Loch im Winter mit Stroh bedecket, und im Früh-Jahr wieder mit guter Erde, Schlamm oder Gaſſen-Koth angefüllet werden muß. Man kan auch dergleichen Löcher in fruchtbarem oder ſtarck ausgeſogenem Erdreich mit Dünger beſchütten, und die ausgegrabene, oder andere und gute Erde, oben wieder darauf werffen.

Lügen, iſt die ſchändliche Gewohnheit, da man anders zu reden pflegt, als es die Wahrheit erfordert, wodurch öffters des Nächſten Schade befördert wird, da denn ſolches unter die recht ſtraffbaren Laſter zu zehlen. Wie nun lügenhafftes Geſinde in einer Haushaltung gantz und gar nichts nutzet, ſo iſt noch weniger einem rechtſchaffenen Haus-Vater ſelbſt anſtändig dergleichen auszuüben, weil gegen einen lügenhafften Menſchen alles Vertrauen von anderen aufgehaben wird, indem man nicht wiſſen kan, wenn es ihm ein Ernſt wahr zu reden.

Lünne oder Luntze, ſiehe Deck-Lünne.

Lulch, Treſpe, Taub-Korn, iſt ein Unkraut, welches auf denen Aeckern mit dem Weitzen, Korn oder Roggen und Gerſte wächſet, wenn nemlich der Saamen dieſes Getraides, wegen des vielen ſonderlich im Winter einfallenden feuchten Wetters verdirbt, ja es verwandelt ſich das Korn ſelbſt in Treſpe, und dieſes wieder in Korn, wovon die Leipziger Sammlungen IV Stück n. 1 nachzuſehen. Es treibet einen Halm von anderthalb bis zwo Ellen hoch, ſo ſtarck als ein Weitzen-Halm oder ein wenig geringer, mit vier oder fünff Knoten beſetzt, von deren jedem ein ſchmales Blat ausgehet, welches grün, fett und geſtreifft iſt, und den Halm mit dem einen Ende umgiebt. Auf dieſem Halm oben wächſet eine

lange Aehre von einer beſondern Figur: Denn ſie iſt in viele Wechſels-weiſe ſtehende Theile eingetheilet, deren jeder wieder eine kleine Aehre zu ſeyn ſcheinet; darinnen befinden ſich kleine Körnlein, welche geringer als der Roggen, einer röthlichen Farbe, und mit Mehl gefüllet ſind. Seine Wurzeln ſind zaſericht. Wenn dieſes Lulchs oder Treſpe viel unter das Getraide kommt, daraus Brot gebacken oder Maltz gemacht, und Bier davon gebrauet wird, ſo machet ſolches Brot und Bier das Hirn ſchwindelicht und den Kopff verwirrt, voll und truncken, daher, ſo viel immer möglich, ſich davor zu hüten. Hingegen iſt er denen Hünern, Capaunen, und ſonderlich denen Tauben und Wachteln geſund, welche davon in kurtzer Zeit fett werden, und hat auch in der Artzney ſeinen guten Nutzen, maaſſen der Saamen und das Mehl davon zertheilen, zeitigen und ſäubern, und in Brey-förmigen Umſchlägen, zu den harten Beulen und Geſchwulſten, Kröpffen, freſſenden und faulen Schäden und kalten Brand, oder, ſo man ſich ſonſt verbrennet hätte, treflich dienen. Wenn man den unter dem Weitzen ſtehenden Lulch oder Treſpe mit der Wurtzel ausreißt, aus demſelben einen Krantz verfertiget, und ſolchen um die Obſt-Bäume bindet, ſollen dieſelben ihre Früchte nicht unreiff abfallen laſſen, ſondern bis zur rechten Zeit behalten.

Lunge, iſt ein Theil des Eingeweides, welcher die Höhle der Bruſt beynahe alleine erfüllet, und im übrigen zum Athemholen dienet. Ihr Weſen iſt zart und gantz ſchwammig aufgeblaſen, daher ſie gar leichte und dünne, und von vierfüßigen Thieren, von welchen man ſie zu ſpeiſen gewohnt, auch leichte zu verdauen, und obwohl die Nahrung, die ſie giebt, etwas kalt und feuchte, iſt ſie doch ſo gar böſe nicht. Am gewöhnlichſten wird die Kalbs-Lunge zuvörderſt gehäutelt und in Stücken zerſchnitten, mit Waſſer und Saltz zum Feuer geſetzet, alsdenn entweder heraus genommen, und wenn ſie verkühlet, in kleinere Stücken geſchnitten, in Fleiſch-Brühe vollends gar gekocht, mit grüner Peterſilie, mit Zwiebeln und dergleichen zubereitet, oder gantz und gar klein gehackt, und nebſt daran gebranntem Mehl und zugegoſſener Fleiſch-Brühe zu einem Mus gemacht; das gehörige Gewürtze iſt Ingber, Pfeffer und Saltz. Die Schweins-Lungen pfleget man, nachdem ſie ebener maſſen mit der Leber, Hertz und Nieren abgekocht und verkühlet, zu hacken, und in die bekannte Würſte zu ſtoſſen; nicht weniger werden von denen Rinds-Lebern gute ſchmackhaffte Würſte bereitet.

Lungen-Kraut, iſt zweyerley. Das fleckigte Lungen-Kraut hat lange, breite, ſpitzige, rauhe Blätter mit weiſſen Flecken, deren einige aus der Wurtzel hervor kommen, und auf der Erden liegend bleiben, andere aber an denen Purpur-farbnen rauhen eckigten Stengeln heraus wachſen. Die Blumen ſind geſtaltet wie die Schlüſſel-Blumen, blau und Purpur-färbig, denen ein ſchwärtzlichter Saamen folget. Hat eine dicke, feiſte und braune Wurtzel, und wird von etlichen auch **Hirſch-Mangold** genennet. Dieſes heilſame Kraut wächſet zwar wild in Wäldern und ſchattigten Gebüſchen, wird aber mehrentheils in Gärten unterhalten, und aus dem Saamen oder durch Zerreiſſung der Wurtzel vermehret. Es wird ſowohl innerlich als äuſſerlich, als eines der beſten Wund-Kräuter, zu Heilung alter Schäden und Geſchwüre gebraucht, es wehret der Fäulung, und hat eine ſonderliche Krafft, die Gebrechen der Bruſt und Lungen zu curiren, und kan entweder in Wein oder Waſſer geſotten, und mit Roſen-Zucker vermiſcht, oder auch gepülvert eingenommen werden. Man pflegt auch ein Waſſer daraus zu deſtilliren, welches von gleicher Krafft und Würckung iſt. Das **gemeine Lungen-Kraut** oder ſogenannte

Lungen-Moos, oder **Baum-Lungen-Kraut**, wächſet ſowohl an denen Eichen und dergleichen wilden Bäumen in den gröſſeſten Dickigten, als auch an den Steinen und Felſen; iſt breit, dürr und trocken, oben grün und unten gelb, mit weiſſen Flecken bezeichnet und löcherigt, als wäre es von den Würmern durchfreſſen; wird gepülvert und mit Honig vermiſcht als ein beſonderes Mittel wider die Lungenſucht und andere Bruſt-Kranckheiten eingenommen; es ſtillet die rothe Ruhr und andere Durchbrüche, und wird pulveriſirt in friſche Wunden geſtreuet, welches ſie bald und ſauber zuſammen heilet. Es kommet auch mit unter die Artzneyen wider die Lungen-Gebrechen des Viehes, und wird inſonderheit den Schaafen und Rindvieh zum öfftern mit Saltz vermenget gegeben, ſolche vor das Faulen der Lungen zu bewahren.

Lungenſucht, iſt eine Kranckheit, welche dem Pferde- Rind- Schaaf- und Schweins-Vieh ſehr gemein iſt. Bey den Pferden rühret ſie daher, wenn die Lunge mit dicker ſchleimigter Feuchtigkeit, die von dem Kopff herab auf die Lunge fället, überhäuffet iſt, da denn dieſelbe, bey nicht bald erfolgender Hülffe, zu ſchwären und zu faulen anfänget. Dieſe Kranckheit erkennet man dabey, daß ihm der Athem ſtincket, und wenn es denn anfängt zu huſten, ſo iſt es hohe Zeit ihme zu helffen: Denn dieſe Kranckheit nimmt bald überhand; Derowegen ſtoſſe man Lungen-Kraut, Brunn-Kreß ſammt der Wurtzel, Leber-Kraut, Baum-Oel, Liebſtöckel, Haſelwurtz, Hirſch-Zungen, Beyfuß, Attich und Eichen-Miſtel alles wohl mit Wein unter einander, und gieſſe den Safft dem Pferde ein; man mag auch gemeldete Kräuter pülvern, und dem Pferde mit dem Futter eingeben. Oder: Man

nehme Saffran, Zimmet-Rinden und Myrrhen in gleichem Gewichte, ſtoſſe alles klein, und vermiſche es unter Wein und Honig, und gieſſe es ein, doch ſoll man vorhero dem Pferde das Maul mit Salpeter, Eßig, Honig und Waſſer unter einander vermiſcht, reiben und waſchen. Es begiebet ſich auch, daß bisweilen einem Pferd die Lunge verlezt wird, wenn es fället, oder ungebührlicher Weiſe geſprenget wird, oder wenn ihm ſonſt Gewalt geſchiehet, dadurch ihme die Lunge zerriſſen und verſehret wird. Die Merckmahle eines ſolchen Zufalls ſind: Wenn ein Pferd traurig ſtehet, und den Kopff nach derjenigen Seite hält, da ihme wehe iſt; wenn es nicht huſten will, dieweil es davon Schmertzen empfindet, ingleichen wenn es roth Blut auswirfft, welches von der faulen Lunge nicht zu geſchehen pfleget. Hierwider nehmet Lungen-Kraut, Leber-Blumen, Gerſten, Feigen, groſſe und kleine Roſinen, Oſterlucey, Heidniſch-Wund-Kraut, und Stech-Dorn oder Creutz-Dorn, jedes eine Hand voll, thuts in einen Keſſel, gieſſet guten ſüſſen Wein daran, laſſets wohl ſieden, ſeihets durch ein Tuch, gieſſet dem Pferde Abends und Morgens einen ziemlichen Becher voll in den Hals, und thut ſolches neun Tage nach einander; man mag dieſen Tranck jederzeit über den dritten Tag wieder aufs neue ſieden, damit man deſſen genug habe. Wenn aber einem Pferde die Lunge ſchwäret, oder es ſonſt einen inwendigen Schaden hat, ſo nehmet Weyhrauch, Schwefel, Hirſch-Zungen, Bibinell-Wurtz, Alant-Wurtz, Salbey, Chriſt-Wurtz, Odermennige und Wegwart-Wurtzel, machet dieſe Stücke zu Pulver, und gebet dem Pferde Abends und Morgens davon, allemahl einen guten Löffel voll auf das Futter bey neun Tagen. Das Rind-Vieh bekömmt dieſe Kranckheit gemeiniglich vom Sauffen, wenn ſie bey dem heiſſen Wetter zu faulen Waſſern kommen, und über Noth und Durſt ſich damit beladen. Darwider dienet der Safft vom Lauch mit weiſſen Wein vermiſchet, und dem Vieh in den Hals gegoſſen; oder man giebt demſelben unter die Siede für zwey Dreyer geſtoſſene Eber-Wurtz, und für zwey Dreyer Lungen-Kraut ein, wollen aber die Kühe das Futter nicht freſſen, ſo muß man ſehen, wie man es ihnen ſonſten einbringet. Man ſoll ihnen auch Terpentin-Spiritum, oder auch Terpentin-Oel in den Kleyen-Tranck mit unterrühren, und es ihnen alſo zu trincken geben, wollen ſie es aber nicht ſauffen, ſo muß man es ihnen mit Gewalt eingieſſen. Das Rind-Vieh für dieſem Uibel zu verwahren, ſoll man demſelben in heiſſer Sommers-Zeit gekochte Lungen-Kraut-Wurtz, Ehren-Preis und geſottene Hirſch-Zungen, oder auch Wermuth unter ihr gewöhnliches Futter mengen. Wenn die Schaafe oder Schweine Lungenſüchtig werden, ſoll man ihnen ein Löchlein in die Ohren ſchneiden, und Chriſt-Wurtzel, Rettich, oder Lungen-Kraut durchſtecken; wenn aber die Schaafe Würmer in der Lunge haben, ſo nimmt man Wurm-Mehl aus einem Birn-Baum, vermenget es mit Saltz, und giebt es den Schaafen zu freſſen.

Luntze, nennen die Jäger von Roth- und Schwartz-Wildpret das Geſchlincke, ſo aus Lunge und Leber beſtehet.

Lupinen, ſind die blauen Feig-Bohnen, davon der Artickel **Bohnen** nachzuſehen.

Lupp, **Käſe-Lupp**, ſuche **Laab**.

Lurcke, ſiehe **Lauer**.

Luſt-Garten, heiſſet ein ſolcher Garten, welcher mit Hecken, Spalieren, Spatzier- und Bogen-Gängen, Bind-Werck, Parterren oder Luſt-Stücken, Blumen, Statuen, Fontainen, und andern mehr zur Luſt als zum Nutzen dienenden Dingen beſetzet iſt. Ein Luſt-Garten ſoll an einem ſolchen Orte angeleget werden, wo er von denen ſchädlichen Nord- und Oſt-Winden befreyet ſeyn möge; dahero ſoll der Platz gegen Mitternacht entweder durch ein Gebäude, oder durch einen dicken Wald, oder hohen Berg verſchloſſen ſeyn, damit dem Garten durch die daher kommende rauhe und ſtürmiſche Winde kein Schaden entſtehe; hingegen muß er die Mittags-Sonne und genugſames Waſſer, vermittelſt einiger ſpringenden Fontainen, Baßins, Luſt-Teiche, Waſſer-Gräben oder Canäle haben, damit man ſich deſſelben zum nöthigen Begieſſen und Sprengen bedienen könne. Er ſoll nächſt an der Wohnung des Haus-Vaters liegen, damit dieſer des angenehmen Proſpects aus ſeinen Gemächern genieſſen könne. Die Gewächs- Glas- und Treibe-Häuſer wollen an einem gelegnen Ort, ſowohl als die Luſt-Häuſergen, oder Lauber-Hütten, angebracht, die Spatzier-Gänge und Alleen, in gebührender Breite, nach Gelegenheit und Gröſſe des Gartens angeleget, die Orangerie in zierlicher Ordnung geſtellet, die Parterren oder Luſt-Stücken auf eine dem Geſichte annehmlich fallende Art mit Buchs-Baum und allerhand Blumen zierlich bepflanzet, und ſonſten der gantze Garten mit Pfleg- und Wartung dergeſtalt nett gehalten ſeyn, daß alles darinnen luſtig anzuſehen, folglich derſelbe in der That ein Luſt-Garten genennet zu werden verdiene. Die Arbeiten, ſo ein Gärtner das gantze Jahr durch in einem jeglichen Monate vorzunehmen hat, können in dem zu Ende dieſes Lexici befindlichen Land- und Haus-Wirthſchaffts-Calender nachgeſchlagen werden. Uibrigens aber iſt ein Luſt-Garten eben keine Sache für einen Land-Wirt, woferne nicht Stand und Reichthum die Koſten entſchuldigen, oder wegen der Lage ſonderlicher Nutzen daraus zu ziehen wäre. Denn auſſerdem erfordern Luſt-Gärten viele Ko-

ſten

ſten, Arbeit und Zeit, bringen aber wenig ein.

Luſt-Stücke, Parterre, iſt ein freyer Platz in dem Eingang eines Gartens, oder nächſt dem Wohn-Hauſe, welcher mit Buchs, Blumen-Werck oder Raſen bepflantzt und ausgeſetzt iſt. Man hat deren verſchiedene Arten. Ein offen Stücke, Parterre de Pieces coupées, iſt, deſſen Steige ſo angeleget, daß man zwiſchen denen Feldlein allenthalben frey, und, ohne überzuſchreiten, ein- und ausgehen kan. Dieſe Art iſt die älteſte, will aber heut zu Tage, da man neuere Erfindungen aus Engelland und Franckreich hat, bey vielen Gärtnern nicht mehr gelten. Die Frantzöſiſchen Luſt-Stücke beſtehen entweder in purem Laubwerck, Parterre en Broderie, welche, weil ſie aus freyer Hand müſſen abgezeichnet werden, ſchwer zu machen ſind; oder aber in geſchloſſenen Zügen, geſchlungenen Nahmen, Wappen und andern Figuren, welche beyde Arten vorjetzo von den neueſten ſind, und vor die zierlichſten gehalten werden. Viele Blumen werden nicht in ſelbigen, wie bey der erſten Art, angetroffen, hingegen giebt ihnen dieſes die ſchönſte Zierde, daß die Züge oder das Laubwerck mit guter Erde, die ledigen Plätze aber mit allerhand Farben-Sand angefüllet ſind, welches nebſt dem mit Buchs-Baum ausgeſetzten Laubwerck ein ſehr ſchönes Anſehen verurſachet. Die Raſen-Stücken, Raſen-Parterren oder Gras-Parterren beſtehen aus unterſchiedlichen Figuren von zierlich ausgeſchnittenem grünen Raſen, die hin und wieder mit Tax-Bäumen, und dem ſo genannten Baume des Lebens, weil ſie ſich in allerley Figuren ſchneiden und ziehen laſſen, beſetzet werden. Ihre Gänge beſchüttet man gleichfalls mit ſchönem Sand von verſchiedener Farbe, und pfleget man dieſe letztere Art heut zu Tage öffters in koſtbaren Luſt-Gärten nicht weit von denen Fontainen und ſpringenden Waſſern anzulegen. Die Engliſchen Luſt-Stücken werden aus Raſen und Buchs-Baum unter einander verſetzt, gemachet.

Lutter, ſiehe Brantwein.

S.
Zincke
1

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Zincke, Georg Heinrich,

Allgemeines Oeconomisches Lexicon Darinnen nicht allein Die Kunst-Wörter und Erklärungen derjenigen Sachen, welche theils in der Oeconomie ü berhaupt, theils in Sonderheit in einer vollständigen Landwirtschaft und Haushaltung ... zu wissen nöthig ... : Nebst einem Anhange eines Land- und
Bd.: 1

Leipzig (1764)

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- S 1859 -1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11279324-8
VD18 12361046-001